

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ - 4 เม.ย. 2564
โดยระบบ CHECO

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**KASETSART UNIVERSITY
BANGKOK, THAILAND**

รหัสหลักสูตร สกอ. (14 หลัก)

25250021100044 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ - 4 เม.ย. 2564
โดยระบบ CHECO

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560)



มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

KASETSART UNIVERSITY
BANGKOK, THAILAND

หน่วยงาน	คณะ	รหัสอ้างอิงเพื่อการติดตามหลักสูตร	รหัสหลักสูตร	ชื่อหลักสูตร	ระดับการศึกษา	วันที่รับทราบ	ประเภทการดำเนินการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	คณะเกษตร	25250021100044_2070_IP	25250021100044	หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง (พ.ศ.2560)	ปริญญาโท	04/04/2564	ปรับปรุงตามกำหนดรอบปรับปรุง

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ ๖...../ 25๖๐.....

เมื่อวันที่ ๓๑...../.....พฤษภาคม...../..... 25๖๐.....

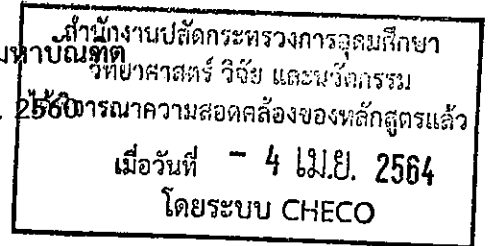
แบบในการเสนอข้อปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร
อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่...1...กันยายน 25๖๐

เพื่อเสนอมหาวิทยาลัย

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ฉบับ พ.ศ. 25๖๐

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เมื่อวันที่ 4 เดือนตุลาคม พ.ศ. 2555 และได้รับอนุมัติเปิดสอนจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 28 เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2555
2. สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในการประชุม ครั้งที่...../25๖๐..... เมื่อวันที่...๓๑.....เดือน พฤษภาคมพ.ศ.....25๖๐
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนิสิตรุ่นปีการศึกษา 2560 ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข
 - 4.1 เพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2558
 - 4.2 เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป จึงต้องมีการบูรณาการความรู้ และงานวิจัยให้เกิดประโยชน์สูงสุด
 - 4.3 เพื่อให้สอดคล้องกับวิจัยสถาบันซึ่งมีประเด็นดังนี้
 - 4.3.1 ให้เชื่อมโยงศาสตร์ทางคหกรรมทั้ง 4 กลุ่มวิชาเพื่อให้นิสิตมองคหกรรมศาสตร์แบบองค์รวม บูรณาการความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ให้เท่าทันกับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม เพื่อการพัฒนาสถาบันครอบครัวและสังคมให้เกิดความสุข มั่นคง และยั่งยืน
 - 4.3.2 เสนอให้มีปรับปรุงและเปิดวิชาที่มีความสอดคล้องกับสังคมผู้สูงอายุในมิติของทางคหกรรมศาสตร์ และเป็นวิชาที่มีความทันสมัยที่ก่อให้เกิดประโยชน์กับนิสิตในการสร้างสรรค์นวัตกรรม ที่ตอบสนองเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม เช่น วิชาคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา วิชาเทคนิคการสร้างสรรค์กิจกรรมทางศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ วิชาผู้สูงอายุกับการดูแล วิชาการปรับปรุงที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ และวิชาโภชนศาสตร์ในวัฏจักรชีวิตขั้นสูง
 - 4.3.3 ควรมีเป้าหมายให้บัณฑิตมีความพร้อมที่จะทำงานในสังคมที่เปลี่ยนแปลงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง รู้กลไกตลาด สามารถสื่อสารและนำเสนองานได้ในระดับต่างๆ
5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข
 - 5.1 ลดหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร จากไม่น้อยกว่า 38 หน่วยกิต เป็น ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต
 - 5.1.1 หลักสูตรแผน ก แบบ ก 2
 - ลดหน่วยกิตวิชาเอก จากเดิมไม่น้อยกว่า 26 หน่วยกิต เป็นไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
 - ลดหน่วยกิตวิชาเอกเลือก จากเดิม ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต เป็น ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต
 - 5.1.2 หลักสูตรแผน ข
 - ลดหน่วยกิตวิชาเอก จากเดิมไม่น้อยกว่า 32 หน่วยกิต เป็นไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

- ลดหน่วยกิตวิชาเอก จากเดิมไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต เป็นไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต

5.2 ปิดรายวิชา จำนวน 5 วิชา ดังนี้

01006535	ธุรกิจบริการเพื่อครอบครัว	3(3-0-6)
01006542	เสื้อผ้าเฉพาะทาง	3(3-0-6)
01006582	โภชนศาสตร์แม่และเด็ก	3(3-0-6)
01006583	โภชนศาสตร์วัยรุ่น	3(3-0-6)
01006584	โภชนศาสตร์ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ	3(3-0-6)

5.3 ปรับปรุงรายวิชา จำนวน 14 วิชา ดังนี้

01006511	คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา	3(3-0-6)
01006525	เทคนิคการสร้างสรรค์กิจกรรมทางศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ	3(3-0-6)
01006532	พัฒนาการเด็ก	3(3-0-6)
01006541	การประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมือง	3(3-0-6)
01006547	การพัฒนาโยธรรมชาติสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง	3(3-0-6)
01006549	พัฒนาการสิ่งทอ	3(3-0-6)
01006551	อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว	3(3-0-6)
01006552	อาหารและโภชนาการจากเนื้อสัตว์	3(3-0-6)
01006553	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
01006554	สถานการณ์อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
01006556	ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและโภชนาการ	3(3-0-6)
01006557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	3(3-0-6)
01006564	ผู้สูงอายุกับการดูแล	3(3-0-6)
01006565	แนวโน้มและงานวิจัยด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก	3(3-0-6)

5.4 เปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 11 วิชา ดังนี้

01006527	การออกแบบเรขศิลป์เพื่องานทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
01006528	การออกแบบโฆษณาและประชาสัมพันธ์ทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
01006529	การปรับปรุงที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ	3(3-0-6)
01006535	พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก	3(3-0-6)
01006536	การพัฒนาสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กก่อนวัยเรียน	3(3-0-6)
01006542	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นเมืองไทย	3(3-0-6)
01006558	เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
01006559	แนวโน้มงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
01006582	โภชนศาสตร์ขั้นสูงในวัฏจักรชีวิต	3(3-0-6)
01006583	โภชนาการทางคลินิกขั้นสูง	3(3-0-6)
01006588	อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	3(3-0-6)

5.5 ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>แผน ก แบบ ก 2</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 38 หน่วยกิต</p> <p>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 26 หน่วยกิต</p> <p>- สัมมนา 2 หน่วยกิต</p> <p>01006597 สัมมนา 1,1</p> <p>- วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต</p> <p>01006511 คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา 3(3-0-6)</p> <p>01006591 ระเบียบวิธีวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)</p> <p>- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต ให้นิสิตเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งจาก 4 กลุ่มวิชา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต และเลือกในกลุ่มวิชาเดียวกันหรือ ต่างกลุ่มวิชาในสาขา หรือนอกสาขาวิชาที่มีเลขรหัสสามตัว ท้ายระดับ 500 ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจ ของคณะกรรมการที่ปรึกษาประจำตัวนิสิต โดยความเห็นชอบ ของหัวหน้าภาควิชา หรือประธานสาขา และคณบดีบัณฑิต วิทยาลัย</p> <p>- กลุ่มวิชาศิลปสัมพันธ์</p> <p>01006521 การพัฒนาและออกแบบงาน 3(3-0-6) หัตถอุตสาหกรรม</p> <p>01006522 ประยุกต์ศิลปะในคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)</p> <p>01006523 ศิลปะการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ 3(2-2-5)</p> <p>01006524 ประวัติศาสตร์ศิลปะ 3(3-0-6)</p> <p>01006525 เทคนิคการสร้างสรรค์งานศิลปะ 3(2-2-5) สำหรับเด็ก</p> <p>01006526 สุนทรียศาสตร์ด้านสีและทฤษฎี 3(3-0-6)</p>	<p>แผน ก แบบ ก 2</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต</p> <p>ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต</p> <p>- สัมมนา 2 หน่วยกิต</p> <p>01006597 สัมมนา 1,1</p> <p>- วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต</p> <p>01006511 คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา 3(3-0-6)</p> <p>01006591 ระเบียบวิธีวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)</p> <p>- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต ให้นิสิตเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งจาก 4 กลุ่มวิชา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต และเลือกในกลุ่มวิชาเดียวกันหรือ ต่างกลุ่มวิชาในสาขา หรือนอกสาขาวิชาที่มีเลขรหัสสามตัว ท้ายระดับ 500 ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจ ของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก โดยความเห็นชอบของ หัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขา และได้รับอนุมัติจากคณบดี บัณฑิตวิทยาลัย</p> <p>- กลุ่มวิชาศิลปสัมพันธ์</p> <p>01006521 การพัฒนาและออกแบบงาน 3(3-0-6) หัตถอุตสาหกรรม</p> <p>01006522 ประยุกต์ศิลปะในคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)</p> <p>01006523 ศิลปะการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ 3(2-2-5)</p> <p>01006524 ประวัติศาสตร์ศิลปะ 3(3-0-6)</p> <p>01006525 เทคนิคการสร้างสรรค์กิจกรรมทาง 3(3-0-6) ศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ</p> <p>01006526 สุนทรียศาสตร์ด้านสีและทฤษฎี 3(3-0-6)</p> <p>01006527 การออกแบบเรขศิลป์เพื่องาน 3(2-2-5) ทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>01006528 การออกแบบโฆษณาและ 3(2-2-5) ประชาสัมพันธ์ทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>01006529 การปรับปรุงที่อยู่อาศัยสำหรับ 3(3-0-6) ผู้สูงอายุ</p> <p>01006592 สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์ 3(2-2-5) เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ 1-3</p> <p>01006598 ปัญหาพิเศษ 1-3</p> <p>- กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก</p> <p>01006531 พัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย 3(3-0-6)</p> <p>01006532 ทฤษฎีพัฒนาการเด็ก 3(3-0-6)</p> <p>01006533 กิจกรรมและการเล่นเพื่อ 3(2-2-5) การพัฒนาเด็ก</p>	<p>ลดหน่วยกิต</p> <p>ลดหน่วยกิต</p> <p>ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>ลดหน่วยกิต</p> <p>เปลี่ยนเงื่อนไข</p> <p>ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>เปิดรายวิชาใหม่</p> <p>เปิดรายวิชาใหม่</p> <p>เปิดรายวิชาใหม่</p> <p>ปรับปรุงรายวิชา</p>

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สิ่งที่เปลี่ยนแปลง	
01006534	โปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัว และเยาวชน	3(2-2-5)	01006534 โปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัว และเยาวชน	3(2-2-5)	
01006535	ธุรกิจบริการเพื่อครอบครัว	3(3-0-6)	01006535 พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก	3(3-0-6)	ปิดรายวิชา
			01006536 การพัฒนาสติปัญญาและความคิด สร้างสรรค์ของเด็กก่อนวัยเรียน	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
01006561	ทฤษฎีครอบครัว	3(3-0-6)	01006561 ทฤษฎีครอบครัว	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
01006562	การจัดการทรัพยากรครอบครัว และชุมชน	3(3-0-6)	01006562 การจัดการทรัพยากรครอบครัว และชุมชน	3(3-0-6)	
01006563	สถาบันครอบครัวกับความมั่นคง ของมนุษย์	3(3-0-6)	01006563 สถาบันครอบครัวกับความมั่นคง ของมนุษย์	3(3-0-6)	
01006564	โปรแกรมเพื่อการพัฒนาผู้สูงอายุ	3(2-2-5)	01006564 ผู้สูงอายุกับการดูแล	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006565	แนวโน้มและงานวิจัยด้านครอบครัว ศึกษา	3(3-0-6)	01006565 แนวโน้มและงานวิจัยด้าน พัฒนาการครอบครัวและเด็ก	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006566	ระบบครอบครัวไทยในสังคม อาเซียน	3(3-0-6)	01006566 ระบบครอบครัวไทยในสังคม อาเซียน	3(3-0-6)	
01006592	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์ เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	01006592 สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์ เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598 ปัญหาพิเศษ	1-3	
	- กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		- กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		
01006541	การประเมินคุณภาพสิ่งทอ	3(3-0-6)	01006541 การประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมือง	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006542	เสื้อผ้าเฉพาะทาง	3(3-0-6)	01006542 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ พื้นเมืองไทย	3(3-0-6)	ปิดรายวิชา
			01006543 การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
01006543	การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย	3(3-0-6)	01006543 การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย	3(3-0-6)	
01006544	สีและการย้อมสี	3(3-0-6)	01006544 สีและการย้อมสี	3(3-0-6)	
01006545	ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม	3(3-0-6)	01006545 ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม	3(3-0-6)	
01006546	เทคโนโลยีสีเขียวธรรมชาติ	3(3-0-6)	01006546 เทคโนโลยีสีเขียวธรรมชาติ	3(3-0-6)	
01006547	การพัฒนาใยธรรมชาติและสิ่งทอ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)	01006547 การพัฒนาใยธรรมชาติ สำหรับสิ่งทอพื้นเมือง	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006548	การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมืองไทย	3(3-0-6)	01006548 การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมืองไทย	3(3-0-6)	
01006549	การพัฒนาสิ่งทอ	3(2-2-5)	01006549 พัฒนาการสิ่งทอ	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006592	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์ เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	01006592 สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์ เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598 ปัญหาพิเศษ	1-3	
	- กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ		- กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ		
01006551	อาหารจากธัญพืช และพืชหัว	3(3-0-6)	01006551 อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006552	อาหารจากเนื้อสัตว์	3(2-2-5)	01006552 อาหารและโภชนาการจาก เนื้อสัตว์	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006553	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)	01006553 อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006554	สภาวะอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	01006554 สถานการณ์อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006555	สมบัติขององค์ประกอบอาหาร	3(3-0-6)	01006555 สมบัติขององค์ประกอบอาหาร	3(3-0-6)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สิ่งที่เปลี่ยนแปลง	
01006556	ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและ โภชนาการ	3(3-0-6)	01006556 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและ โภชนาการ	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006557	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อโภชนาการ	3(3-0-6)	01006557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อโภชนาการ	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
			01006558 เทคนิคการวิเคราะห์ชั้นสูงทาง อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
			01006559 แนวโน้มงานวิจัยด้านอาหารและ โภชนาการ	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
01006581	การจัดการธุรกิจอาหารและ โภชนาการ	3(3-0-6)	01006581 การจัดการธุรกิจอาหารและ โภชนาการ	3(3-0-6)	
01006582	โภชนศาสตร์แม่และเด็ก	3(3-0-6)	01006582 โภชนศาสตร์ขั้นสูงในวัฏจักรชีวิต	3(3-0-6)	ปิดรายวิชา เปิดรายวิชาใหม่
01006583	โภชนศาสตร์วัยรุ่น	3(3-0-6)	01006583 โภชนาการทางคลินิกขั้นสูง	3(3-0-6)	ปิดรายวิชา เปิดรายวิชาใหม่
01006584	โภชนศาสตร์ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ	3(3-0-6)	01006585 โภชนศาสตร์และเมแทบอลิซึม	3(3-0-6)	ปิดรายวิชา
01006585	โภชนศาสตร์และเมแทบอลิซึม	3(3-0-6)	01006586 โภชนพิษวิทยา	3(3-0-6)	
01006586	โภชนพิษวิทยา	3(3-0-6)	01006587 การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงาน วิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	
01006587	การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงาน วิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	01006588 อาหารและโภชนาการจากข้าว และผลิตภัณฑ์จากข้าว	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598 ปัญหาพิเศษ	1-3	
ช. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต			ช. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต		
01006599	วิทยานิพนธ์	1-12	01006599 วิทยานิพนธ์	1-12	
แผน ข จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 38 หน่วยกิต		แผน ข จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต		ลดหน่วยกิต	
ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 32 หน่วยกิต		ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต		ลดหน่วยกิต	
- สัมมนา 2 หน่วยกิต		- สัมมนา 2 หน่วยกิต			
01006597	สัมมนา 1,1	01006597 สัมมนา 1,1			
- วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต		- วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต			
01006511	คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา 3(3-0-6)	01006511 คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา 3(3-0-6)		ปรับปรุงรายวิชา	
01006591	ระเบียบวิธีวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)	01006591 ระเบียบวิธีวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)			
- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต		- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต		ลดหน่วยกิต	
ให้นิสิตเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งจาก 4 กลุ่มวิชา		ให้นิสิตเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งจาก 4 กลุ่มวิชา		เปลี่ยนเงื่อนไข	
ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต และเลือกในกลุ่มวิชาเดียวกันหรือ		ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต และเลือกในกลุ่มวิชาเดียวกันหรือ			
ต่างกลุ่มวิชาในสาขา หรือนอกสาขาวิชาที่มีเลขรหัสสามตัว		ต่างกลุ่มวิชาในสาขา หรือนอกสาขาวิชาที่มีเลขรหัสสามตัว			
ท้ายระดับ 500 ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจ		ท้ายระดับ 500 ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจ			
ของคณะกรรมการที่ปรึกษาประจำตัวนิสิต โดยความเห็นชอบ		ของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก โดยความเห็นชอบของ			
ของหัวหน้าภาควิชา หรือประธานสาขา และคณบดีบัณฑิต		หัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขา และได้รับอนุมัติจากคณบดี			
วิทยาลัย		บัณฑิตวิทยาลัย			
- กลุ่มวิชาศิลปสัมพันธ์		- กลุ่มวิชาศิลปสัมพันธ์			
01006521	การพัฒนาและออกแบบงาน หัตถอุตสาหกรรม 3(3-0-6)	01006521 การพัฒนาและออกแบบงาน หัตถอุตสาหกรรม 3(3-0-6)			
01006522	ประยุกต์ศิลปะในคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)	01006522 ประยุกต์ศิลปะในคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)			

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006523 ศิลปะการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ	3(2-2-5)	01006523 ศิลปะการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ	3(2-2-5)	ปรับปรุงรายวิชา
01006524 ประวัติศาสตร์ศิลปะ	3(3-0-6)	01006524 ประวัติศาสตร์ศิลปะ	3(3-0-6)	
01006525 เทคนิคการสร้างสรรค์งานศิลปะสำหรับเด็ก	3(2-2-5)	01006525 เทคนิคการสร้างสรรค์กิจกรรมทางศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ	3(3-0-6)	
01006526 สุนทรียศาสตร์ด้านสีและทฤษฎี	3(3-0-6)	01006526 สุนทรียศาสตร์ด้านสีและทฤษฎี	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
		01006527 การออกแบบเบรชศิลป์เพื่องานทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
		01006528 การออกแบบโฆษณาและประชาสัมพันธ์ทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	เปิดรายวิชาใหม่
		01006529 การปรับปรุงที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
01006592 สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	01006592 สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598 ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598 ปัญหาพิเศษ	1-3	
- กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก		- กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก		
01006531 พัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย	3(3-0-6)	01006531 พัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006532 ทฤษฎีพัฒนาการเด็ก	3(3-0-6)	01006532 พัฒนาการเด็ก	3(3-0-6)	
01006533 กิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาเด็ก	3(2-2-5)	01006533 กิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาเด็ก	3(2-2-5)	
01006534 โปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัวและเยาวชน	3(2-2-5)	01006534 โปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัวและเยาวชน	3(2-2-5)	
01006535 ธุรกิจบริการเพื่อครอบครัว	3(3-0-6)			ปิดรายวิชา
		01006535 พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
		01006536 การพัฒนาสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กก่อนวัยเรียน	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
01006561 ทฤษฎีครอบครัว	3(3-0-6)	01006561 ทฤษฎีครอบครัว	3(3-0-6)	
01006562 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	3(3-0-6)	01006562 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	3(3-0-6)	
01006563 สถาบันครอบครัวกับความมั่นคงของมนุษย์	3(3-0-6)	01006563 สถาบันครอบครัวกับความมั่นคงของมนุษย์	3(3-0-6)	
01006564 โปรแกรมเพื่อการพัฒนาผู้สูงอายุ	3(2-2-5)	01006564 ผู้สูงอายุกับการดูแล	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006565 แนวโน้มและงานวิจัยด้านครอบครัวศึกษา	3(3-0-6)	01006565 แนวโน้มและงานวิจัยด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006566 ระบบครอบครัวไทยในสังคมอาเซียน	3(3-0-6)	01006566 ระบบครอบครัวไทยในสังคมอาเซียน	3(3-0-6)	
01006592 สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	01006592 สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598 ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598 ปัญหาพิเศษ	1-3	
- กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		- กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		
01006541 การประเมินคุณภาพสิ่งทอ	3(3-0-6)	01006541 การประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมือง	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006542 เสื้อผ้าเฉพาะทาง	3(3-0-6)			ปิดรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
		01006542 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ พื้นเมืองไทย	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
01006543 การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย	3(3-0-6)	01006543 การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย	3(3-0-6)	
01006544 สีและการย้อมสี	3(3-0-6)	01006544 สีและการย้อมสี	3(3-0-6)	
01006545 ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม	3(3-0-6)	01006545 ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม	3(3-0-6)	
01006546 เทคโนโลยีสีย้อมธรรมชาติ	3(3-0-6)	01006546 เทคโนโลยีสีย้อมธรรมชาติ	3(3-0-6)	
01006547 การพัฒนาใยธรรมชาติและสิ่งทอ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)	01006547 การพัฒนาใยธรรมชาติ สำหรับสิ่งทอพื้นเมือง	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006548 การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมืองไทย	3(3-0-6)	01006548 การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมืองไทย	3(3-0-6)	
01006549 การพัฒนาสิ่งทอ	3(2-2-5)	01006549 พัฒนาการสิ่งทอ	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006592 สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์ เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	01006592 สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์ เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	
01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598 ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598 ปัญหาพิเศษ	1-3	
- กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ		- กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ		
01006551 อาหารจากธัญพืช และพืชหัว	3(3-0-6)	01006551 อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006552 อาหารจากเนื้อสัตว์	3(2-2-5)	01006552 อาหารและโภชนาการจาก เนื้อสัตว์	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006553 อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)	01006553 อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006554 สภาวะอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	01006554 สถานการณ์อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006555 สมบัติขององค์ประกอบอาหาร	3(3-0-6)	01006555 สมบัติขององค์ประกอบอาหาร	3(3-0-6)	
01006556 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและ โภชนาการ		01006556 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและ โภชนาการ	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
01006557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อโภชนาการ	3(3-0-6)	01006557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อโภชนาการ	3(3-0-6)	ปรับปรุงรายวิชา
		01006558 เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงทาง อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
		01006559 แนวโน้มงานวิจัยด้านอาหารและ โภชนาการ	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
01006581 การจัดการธุรกิจอาหารและ โภชนาการ	3(3-0-6)	01006581 การจัดการธุรกิจอาหารและ โภชนาการ	3(3-0-6)	
01006582 โภชนศาสตร์แม่และเด็ก	3(3-0-6)	01006582 โภชนศาสตร์ขั้นสูงในวัฏจักรชีวิต	3(3-0-6)	ปิดรายวิชา เปิดรายวิชาใหม่
01006583 โภชนศาสตร์วัยรุ่น	3(3-0-6)			ปิดรายวิชา
		01006583 โภชนาการทางคลินิกขั้นสูง	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่ ปิดรายวิชา
01006584 โภชนศาสตร์ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ	3(3-0-6)			
01006585 โภชนศาสตร์และเมแทบอลิซึม	3(3-0-6)	01006585 โภชนศาสตร์และเมแทบอลิซึม	3(3-0-6)	
01006586 โภชนพิชวิทยา	3(3-0-6)	01006586 โภชนพิชวิทยา	3(3-0-6)	
01006587 การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงาน วิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	01006587 การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงาน วิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	
		01006588 อาหารและโภชนาการจากข้าว และผลิตภัณฑ์จากข้าว	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598 ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598 ปัญหาพิเศษ	1-3	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2555		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560		สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ	6 หน่วยกิต	ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ	6 หน่วยกิต	
01006595 การศึกษาค้นคว้าอิสระ	3,3	01006595 การศึกษาค้นคว้าอิสระ	3,3	

6. โครงสร้างหลักสูตรภายหลังปรับปรุงแก้ไขเมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิม และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการ ปรากฏดังนี้

6.1 แผน ก แบบ ก 2

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1) วิชาเอก	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 26 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
- สัมมนา		2 หน่วยกิต	2 หน่วยกิต
- วิชาเอกบังคับ		6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
- วิชาเอกเลือก		ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต
2) วิทยานิพนธ์	ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต	12 หน่วยกิต	12 หน่วยกิต
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 38 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

6.2 แผน ข

หมวดวิชา	เกณฑ์กระทรวงศึกษาธิการ	โครงสร้างเดิม	โครงสร้างใหม่
1) วิชาเอก		ไม่น้อยกว่า 32 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต
- สัมมนา		2 หน่วยกิต	2 หน่วยกิต
- วิชาเอกบังคับ		6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
- วิชาเอกเลือก		ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต
2) การศึกษาค้นคว้าอิสระ	ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต	6 หน่วยกิต
	แต่ไม่เกิน 6 หน่วยกิต		
หน่วยกิตรวม	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 38 หน่วยกิต	ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

7. หลักสูตร

สภา มก. ஒழும்திในการประชุมครั้งที่ 6/2560

เมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2560

มคอ.2

อธิการบดีให้ความเห็นชอบเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2560

รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

วิทยาเขตบางเขน คณะเกษตร ภาควิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ - 4 มิ.ย. 2564
โดยระบบ CHECO

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

1.1 รหัสหลักสูตร

25250021100044

1.2 ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ภาษาอังกฤษ

Master of Science Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อย่อ

วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อเต็ม

Master of Science (Home Economics)

ชื่อย่อ

M.S. (Home Economics)

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 2 ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

แผน ข ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

ระดับปริญญาโท

5.2 ภาษาที่ใช้

ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

5.3 การรับเข้าศึกษา รับทั้งนิสิตไทยและนิสิตต่างชาติ

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น เป็นหลักสูตรเฉพาะของสถาบัน

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรปรับปรุง กำหนดเปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2560
- ปรับปรุงจากหลักสูตร ชื่อ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- เริ่มใช้มาตั้งแต่ปีการศึกษา 2523
- ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา 2555

การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ได้พิจารณาถ้อยแถลงโดยคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 7/15๙๑ เมื่อวันที่ 31 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2560
- ได้รับอนุมัติ /เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ ๒/25๖๐ เมื่อวันที่ 31 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2561

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 8.1 นักวิจัยและพัฒนา
- 8.2 นักวิชาการ นักวิชาชีพ
- 8.3 อาจารย์
- 8.4 ที่ปรึกษาในงานที่เกี่ยวข้องขององค์กร
- 8.5 เจ้าของธุรกิจ/ผู้บริหารธุรกิจ/ผู้ประกอบการอาชีพอิสระทางด้านคหกรรมศาสตร์ และสาขาที่เกี่ยวข้อง
- 8.6 พนักงานภาครัฐและเอกชน

9. ชื่อ นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ - 4 เม.ย. 2564
โดยระบบ CHECO

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
						สถาบัน	ปี พ.ศ.
1.	3-1007-	อาจารย์	นายทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร	วท.บ.	เกษตรศาสตร์	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2540
				วท.ม.	เกษตรศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2543
				ปร.ด.	โภชนศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2550
2.	3-7798-	อาจารย์	นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์	วท.บ.	สาธารณสุขศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2547
				วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2550
				ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2556
3.	3-1012-(อาจารย์	นางศรึ้นยา คุณะติลก	วท.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2536
				คศ.ม.		มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541
				Ph.D.	Tropical Agriculture	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
เมื่อวันที่ - 4 เม.ย. 2564
โดยระบบ CHECO

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

เฉพาะในสถาบัน คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

จากการวิเคราะห์สถานการณ์ของประเทศด้านเศรษฐกิจในทิศทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 รวมทั้งแผนพัฒนาประเทศ 20 ปีได้ชี้ให้เห็นว่า สถานการณ์เศรษฐกิจโลกที่มีการชะลอตัวลงและมีความผันผวน ในขณะที่ประเทศไทยมีการขยายฐานะขึ้นมาเป็นประเทศรายได้ปานกลางชั้นสูง แต่กลับมีความสามารถในการแข่งขันลดลง ซึ่งเป็นอุปสรรคในการดำเนินนโยบายและการบริหารจัดการเศรษฐกิจในอนาคต อย่างไรก็ตามสถานการณ์การพัฒนาวิทยาศาสตร์ และวิจัยของประเทศได้รับการยกระดับดีขึ้น แต่ยังคงมีความเชื่อมโยงให้เกิดความมั่นใจของภาคธุรกิจ ขณะเดียวกันบุคลากรด้านการวิจัยและพัฒนาของประเทศไทยยังมีจำนวนไม่เพียงพอต่อการส่งเสริมการพัฒนาวิทยาศาสตร์ และวิจัยในระดับก้าวหน้า ซึ่งหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมศาสตร์ จะสามารถพัฒนาบุคลากรที่มีความรู้ และความสามารถในการพัฒนาการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ และบุคลากรที่มีศักยภาพในการเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์สู่การพัฒนาเศรษฐกิจอย่างมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

สถานการณ์ของโลกและประเทศไทยมีประชากรวัยเด็กจำนวนลดลงอย่างรวดเร็ว และบางส่วนมีพัฒนาการไม่สมวัย ประกอบกับการตั้งครกในกลุ่มวัยรุ่นที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ประชากรวัยแรงงานมีแนวโน้มลดลง และกลุ่มผู้สูงอายุวัยกลางและวัยปลายมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นแต่มีรายได้ไม่เพียงพอในการยังชีพ ในขณะที่ทรัพยากรมีจำกัด และมีความต้องการนำมาใช้ในการพัฒนามากขึ้น หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมศาสตร์ จึงมุ่งเน้นให้บัณฑิตที่มีศักยภาพในการบูรณาการความรู้เพื่อการวิจัยและการพัฒนาทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด อีกทั้งยังมีศาสตร์สาขาและเนื้อหาวิชาที่สามารถผลิตบัณฑิตที่มีความพร้อมต่อการเปลี่ยนแปลงเป็นสังคมผู้สูงอายุได้เป็นอย่างดี

การเข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยมุ่งส่งเสริมความร่วมมือของอาเซียนทางด้านสังคมวัฒนธรรม การศึกษา การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การสาธารณสุข วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อม ไปจนถึงการจัดการภัยพิบัติทางธรรมชาติ เพื่อให้อาเซียนสามารถเป็นเขตการผลิตเดียว ตลาดเดียวที่มีการร่วมมือกันในการใช้ปัจจัยการผลิต ทรัพยากร และกระบวนการผลิตอย่างเสรี ส่งผลต่อการสร้างความมั่นคงทางสังคม และคุณภาพชีวิตประชากรให้มีความเป็นอยู่ที่ดี ได้รับการพัฒนาในทุกด้าน ประเทศไทยจำเป็นต้องเตรียมความพร้อมรับมือในด้านการศึกษาทั้งระบบ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิศวกรรมศาสตร์ จึงมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการวิจัย ผู้ที่มีศักยภาพในการเป็นผู้ประกอบการที่สามารถพัฒนาองค์ความรู้ และต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อส่งเสริมการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากรให้มีความมั่นคง และกินดีอยู่ดีด้วยศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ต่อไป

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากสภาวะทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมข้างต้น หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงมีการปรับปรุงให้ผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้ ความสามารถ ทางด้านคหกรรมศาสตร์ ในศาสตร์สาขาต่างๆ ได้แก่ อาหารและโภชนาการ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม พัฒนาการครอบครัวและเด็ก และศิลปะสัมพันธ์ โดยเน้นการเรียนรู้ การเรียนการสอนในศตวรรษที่ 21 เพื่อพัฒนาทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัด

ให้เกิดประโยชน์สูงสุดในการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของประเทศให้มั่นคง ยั่งยืน และมีความสุขต่อไป

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

ผลิตมหาบัณฑิตทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีความรู้ความสามารถในการวิจัยที่มีศักยภาพในการต่อยอดเป็นผลงานที่มีมาตรฐาน สามารถแข่งขันได้ในระดับชาติและระดับนานาชาติ รวมทั้งมีจิตสำนึกที่ดีต่อส่วนรวมในการส่งผลการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ เพื่อเป็นหนึ่งในกลไกสำคัญในการนำประเทศไปสู่ความผาสุกและมั่นคง

13. ความสัมพันธ์ (ถ้ามี) กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน (เช่น รายวิชาที่เปิดสอน เพื่อให้บริการคณะ/ภาควิชาอื่น หรือต้องเรียนจากคณะ/ภาควิชาอื่น)

13.1 รายวิชาที่เปิดสอนเพื่อให้บริการคณะ/ภาควิชาอื่น

ไม่มี

13.2 รายวิชาที่ต้องเรียนจากคณะ/ภาควิชาอื่น

ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการที่เกี่ยวกับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่น

ไม่มี

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

บูรณาการความรู้คหกรรมศาสตร์ให้มีความเจริญงอกงามทางภูมิปัญญา จริยธรรม และคุณธรรม เพื่อการพัฒนาสังคมที่มั่นคง และยั่งยืน

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรมุ่งเน้นผลิตมหาบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์ ศิลปศาสตร์ มนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ เพื่อสร้างสรรค์การวิจัยที่มีคุณค่าและพัฒนา ด้านอาหารและโภชนาการ ด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก และด้านศิลปสัมพันธ์ เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต การจัดการทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพระดับชาติและนานาชาติ ในการสร้างสรรค์ผลงานอย่างมีคุณค่า

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ที่มีความรู้ ทักษะ ในด้านอาหารและโภชนาการ ด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก และด้านศิลปสัมพันธ์ ไปใช้ในการพัฒนาให้สอดคล้องกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ และนานาชาติ

1.3.2 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่มีความรู้ ทักษะ ในด้านการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์อย่างสร้างสรรค์ ซึ่งสามารถถ่ายทอดเทคโนโลยี หรือเผยแพร่ผลงานวิชาการคหกรรมศาสตร์สู่สังคม

1.3.3 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกที่ดีในด้านวิชาการและวิชาชีพ

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จครบถ้วนภายในรอบการศึกษา (2 ปี)

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงการบริหารหลักสูตร โดยมุ่งเน้นกระบวนการเรียนรู้ ในศตวรรษที่ 21	1.1 สร้างความเข้าใจในหลักสูตรและ กระบวนการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 1.2 ติดตามผลการเรียนรู้ของนิสิต	1.1 รายงานการประชุม 1.2 การจัดทำรายละเอียดรายวิชา 1.3 การจัดทำรายงานรายวิชา 1.4 จัดทำรายงานหลักสูตรทุกปี การศึกษา
2. ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของ มหาบัณฑิตหรือผู้เข้ามหาบัณฑิต	2.1 สร้างความชัดเจนในแนวทางการ ปรับปรุงหลักสูตร 2.2 เปิดรับฟังความเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	2.1 แผนการดำเนินงานปรับปรุง หลักสูตร 2.2 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการปรับปรุง หลักสูตร 2.3 ผลการสอบถามการวิพากษ์หลักสูตร หรือข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วน เสีย
3. ส่งเสริมกิจกรรมที่พัฒนาผลการ เรียนและคุณลักษณะที่พึง ประสงค์ของมหาบัณฑิต	3. สร้างการมีส่วนร่วมจากรายวิชาในการ ส่งเสริมกิจกรรมที่พัฒนาผลการเรียนและ คุณลักษณะที่พึงประสงค์ของมหาบัณฑิต	3. รายวิชาที่มีการจัดกิจกรรมที่พัฒนา ผลการเรียนรู้
4. ส่งเสริมให้นิสิตศึกษาค้นคว้า ทำงานวิจัย และงานบริการ วิชาการด้านคหกรรมศาสตร์	4. จัดสรรทรัพยากร เพิ่มพูนทักษะการวิจัย สร้างการมีส่วนร่วมในการบริการวิชาการ	4.1 การจัดสรรทรัพยากรของหน่วยงาน 4.2 โครงการหรือกิจกรรมเพิ่มพูนทักษะ การวิจัย 4.3 ผลการวิจัย การตีพิมพ์ งานบริการ วิชาการ

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

วัน-เวลาราชการ

ภาคการศึกษาที่ 1 ระหว่างเดือนสิงหาคม-ธันวาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 ระหว่างเดือนมกราคม-พฤษภาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

2) มีคุณสมบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

ไม่มี

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

ไม่มี

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะเวลา 5 ปี

แผน ก แบบ ก 2

ปีการศึกษา	จำนวนนิสิต (คน)			จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะจบการศึกษา
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	รวม	
2560	25	-	25	คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษา ตลอดหลักสูตรปีละ 25 คน เริ่มจบ ปีการศึกษา 2562
2561	25	25	50	
2562	25	25	50	
2563	25	25	50	
2564	25	25	50	

แผน ข

ปีการศึกษา	จำนวนนิสิต (คน)			จำนวนบัณฑิตที่คาดว่าจะจบการศึกษา
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	รวม	
2560	10	-	10	คาดว่าจะมีผู้สำเร็จการศึกษา ตลอดหลักสูตรปีละ 10 คน เริ่มจบ ปีการศึกษา 2562
2561	10	10	20	
2562	10	10	20	
2563	10	10	20	
2564	10	10	20	

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย : บาท)

หมวดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
ค่าธรรมเนียมการศึกษา	1,267,000	2,422,000	2,422,000	2,422,000	2,422,000
รวมรายรับ	1,267,000	2,422,000	2,422,000	2,422,000	2,422,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย : บาท)

หมวดรายจ่าย	ปีงบประมาณ				
	2560	2561	2562	2563	2564
1. งบดำเนินงาน					
1.1 ค่าตอบแทน	300,000	600,000	600,000	600,000	600,000
1.2 ค่าใช้สอย	200,000	300,000	300,000	300,000	300,000
1.3 ค่าวัสดุ	210,000	367,500	367,500	367,500	367,500
1.4 ค่าสาธารณูปโภค	300,000	450,000	450,000	450,000	450,000
2. รายจ่ายอื่น	150,000	300,000	300,000	300,000	300,000
รวมงบดำเนินงาน	1,160,000	2,017,500	2,017,500	2,017,500	2,017,500
3. งบลงทุน					
3.1 ค่าครุภัณฑ์	210,000	262,500	262,500	262,500	262,500
รวมรายจ่ายทั้งสิ้น	1,370,000	2,280,000	2,280,000	2,280,000	2,280,000
จำนวนนิสิต/ปี	35	70	70	70	70
รายจ่ายต่อหัว	39,142	32,571	32,571	32,571	32,571

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ผู้อำนวยการปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
 วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม
 ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว
 เมื่อวันที่ - 4 มิ.ย. 2564
 โดยระบบ CHECO

มคอ.2

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 แผน ก แบบ ก 2

3.1.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

- ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
 - สัมมนา 2 หน่วยกิต
 - วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต
 - วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต
- ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

3.1.1.3 รายวิชา

- ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต
 - สัมมนา 2 หน่วยกิต
 - 01006597 สัมมนา 1,1
(Seminar)
 - วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต
 - 01006511 คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา 3(3-0-6)
(Home Economics for Development)
 - 01006591 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)
(Research Methods in Home Economics)
 - วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งจาก 4 กลุ่มวิชา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต และเลือกในกลุ่มวิชาเดียวกัน หรือต่างกลุ่มวิชาในสาขาวิชา หรือนอกสาขาวิชาที่มีเลขรหัสสามตัวท้ายระดับ 500 ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก โดยความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

1) กลุ่มวิชาศิลปสัมพันธ์

- 01006521 การพัฒนาและออกแบบงานหัตถอุตสาหกรรม 3(3-0-6)
(Development and Design in Industrial Craft)
- 01006522 ประยุกต์ศิลปะในคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)
(Art Application in Home Economics)
- 01006523 ศิลปะการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ 3(2-2-5)
(Art in Flower Arrangement for Business)

01006524	ประวัติศาสตร์ศิลปะ (History of Arts)	3(3-0-6)
01006525	เทคนิคการสร้างสรรคกิจกรรมทางศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ (Art Creation Techniques for Children and Elderly)	3(3-0-6)
01006526	สุนทรียศาสตร์ด้านสีและทฤษฎี (Aesthetics in Color and Theory)	3(3-0-6)
01006527	การออกแบบเรขศิลป์เพื่องานทางคหกรรมศาสตร์ (Graphic Design for Home Economics)	3(2-2-5)
01006528	การออกแบบโฆษณาและประชาสัมพันธ์ทางคหกรรมศาสตร์ (Advertising and Public Relations Design in Home Economics)	3(2-2-5)
01006529	การปรับปรุงที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ (Residential Renovation for Elderly)	3(3-0-6)
01006592	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (Statistics and Computer Application for Home Economics Research)	3(2-2-5)
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
2) กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก		
01006531	พัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย (Human Lifespan Development)	3(3-0-6)
01006532	พัฒนาการเด็ก (Child Development)	3(3-0-6)
01006533	กิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาเด็ก (Activities and Play for Child Development)	3(2-2-5)
01006534	โปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัวและเยาวชน (Family and Youth Development Program)	3(2-2-5)

• รายวิชาเปิดใหม่

•• รายวิชาปรับปรุง

01006535	พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก (Physical Development for Child)	3(3-0-6)
01006536	การพัฒนาสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กก่อนวัยเรียน (Cognitive and Creative Thinking Development for the Preschool Child)	3(3-0-6)
01006561	ทฤษฎีครอบครัว (Family Theory)	3(3-0-6)
01006562	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน (Family and Community Resource Management)	3(3-0-6)
01006563	สถาบันครอบครัวกับความมั่นคงของมนุษย์ (Family Institutions and Human Security)	3(3-0-6)
01006564	ผู้สูงอายุกับการดูแล (Elderly and Caring)	3(3-0-6)
01006565	แนวโน้มและงานวิจัยด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก (Trends and Research in Family and Child Development)	3(3-0-6)
01006566	ระบบครอบครัวไทยในสังคมอาเซียน (Thai Family System in ASEAN Community)	3(3-0-6)
01006592	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (Statistics and Computer Application for Home Economics Research)	3(2-2-5)
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3

รายวิชาเปิดใหม่

รายวิชาปรับปรุง

3) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		
01006541 ^{**}	การประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมือง (Native Textile Quality Assessment)	3(3-0-6)
01006542 [*]	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นเมืองไทย (Development of Thai Native Textile Products)	3(3-0-6)
01006543	การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย (Apparel Business Management)	3(3-0-6)
01006544	สีและการย้อมสี (Dyes and Dyeing)	3(3-0-6)
01006545	ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (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 (Textile Development)	3(3-0-6)
01006592	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ (Statistics and Computer Application for Home Economics Research)	3(2-2-5)
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
4) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ		
01006551 ^{**}	อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืช ตระกูลถั่ว (Food and Nutrition from Cereals, Tubers and Legumes)	3(3-0-6)

^{*} รายวิชาเปิดใหม่

^{**} รายวิชาปรับปรุง

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	เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและโภชนาการ (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	โภชนศาสตร์ขั้นสูงในวัฏจักรชีวิต (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	การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานวิจัยด้านทางอาหาร และโภชนาการ (Software Packages Application for Research in Food and Nutrition)	3(3-0-6)
01006588	อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว (Food and Nutrition from Rice and Rice Products)	3(3-0-6)

01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า	12 หน่วยกิต	
01006599	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	1-12

3.1.2 แผน ข

3.1.2.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต

3.1.2.2 โครงสร้างหลักสูตร

ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต	
- สัมมนา	2 หน่วยกิต	
- วิชาเอกบังคับ	6 หน่วยกิต	
- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า	22 หน่วยกิต	
ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ	6 หน่วยกิต	

3.1.2.3 รายวิชา

ก. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต	
- สัมมนา	2 หน่วยกิต	
01006597 สัมมนา (Seminar)		1,1
- วิชาเอกบังคับ	6 หน่วยกิต	
01006511 คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา (Home Economics for Development)		3(3-0-6)
01006591 ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ (Research Methods in Home Economics)		3(3-0-6)
- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า	22 หน่วยกิต	

เลือกจากกลุ่มวิชาใดกลุ่มวิชาหนึ่งจาก 4 กลุ่มวิชาต่อไปนี้ ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต และเลือกในกลุ่มวิชาเดียวกัน หรือต่างกลุ่มวิชาในสาขาวิชา หรือนอกสาขาวิชาที่มีเลขรหัสสามตัวท้ายระดับ 500 ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก โดยความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

1) กลุ่มวิชาศิลปสัมพันธ์

01006521	การพัฒนาและออกแบบงานหัตถอุตสาหกรรม (Development and Design in Industrial Craft)	3(3-0-6)
----------	--	----------

01006522	ประยุกต์ศิลปะในคหกรรมศาสตร์ (Art Application in Home Economics)	3(3-0-6)
01006523	ศิลปะการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ (Art in Flower Arrangement for Business)	3(2-2-5)
01006524	ประวัติศาสตร์ศิลปะ (History of Arts)	3(3-0-6)
01006525**	เทคนิคการสร้างสรรคกิจกรรมทางศิลปะสำหรับเด็ก และผู้สูงอายุ (Art Creation Techniques for Children and Elderly)	3(3-0-6)
01006526	สุนทรียศาสตร์ด้านสีและทฤษฎี (Aesthetics in Color and Theory)	3(3-0-6)
01006527*	การออกแบบเรขศิลป์เพื่องานทางคหกรรมศาสตร์ (Graphic Design for Home Economics)	3(2-2-5)
01006528*	การออกแบบโฆษณาและประชาสัมพันธ์ทาง คหกรรมศาสตร์ (Advertising and Public Relations Design in Home Economics)	3(2-2-5)
01006529*	การปรับปรุงที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ (Residential Renovation for Elderly)	3(3-0-6)
01006592	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัย ทางคหกรรมศาสตร์ (Statistics and Computer Application for Home Economics Research)	3(2-2-5)
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
2) กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก		
01006531	พัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย (Human Lifespan Development)	3(3-0-6)
01006532**	พัฒนาการเด็ก (Child Development)	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

01006533	กิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาเด็ก (Activities and Play for Child Development)	3(2-2-5)
01006534	โปรแกรมเพื่อพัฒนาครอบครัวและเยาวชน (Family and Youth Development Program)	3(2-2-5)
01006535	พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก (Physical Development for Child)	3(3-0-6)
01006536	การพัฒนาสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของเด็ก ก่อนวัยเรียน (Cognitive and Creative Thinking Development for the Preschool Child)	3(3-0-6)
01006561	ทฤษฎีครอบครัว (Family Theory)	3(3-0-6)
01006562	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน (Family and Community Resource Management)	3(3-0-6)
01006563	สถาบันครอบครัวกับความมั่นคงของมนุษย์ (Family Institutions and Human Security)	3(3-0-6)
01006564	ผู้สูงอายุกับการดูแล (Elderly and Caring)	3(3-0-6)
01006565	แนวโน้มและงานวิจัยด้านพัฒนาการครอบครัวและ เด็ก (Trends and Research in Family and Child Development)	3(3-0-6)
01006566	ระบบครอบครัวไทยในสังคมอาเซียน (Thai Family System in ASEAN Community)	3(3-0-6)
01006592	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ (Statistics and Computer Application for Home Economics Research)	3(2-2-5)
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3

3) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

01006541	การประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมือง (Native Textile Quality Assessment)	3(3-0-6)
01006542	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นเมืองไทย (Development of Thai Native Textile Products)	3(3-0-6)
01006543	การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย (Apparel Business Management)	3(3-0-6)
01006544	สีและการย้อมสี (Dyes and Dyeing)	3(3-0-6)
01006545	ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (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 (Textile Development)	3(3-0-6)
01006592	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ (Statistics and Computer Application for Home Economics Research)	3(2-2-5)
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3

4) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

01006551	อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืช ตระกูลถั่ว (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	เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและโภชนาการ (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	โภชนศาสตร์ขั้นสูงในวัฏจักรชีวิต (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)

• รายวิชาเปิดใหม่

•• รายวิชาปรับปรุง

01006587	การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานวิจัยทางอาหารและโภชนาการ (Software Packages Application for Research in Food and Nutrition)	3(3-0-6)
01006588	อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว (Food and Nutrition from Rice and Rice Products)	3(3-0-6)
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
ข. การศึกษาค้นคว้าอิสระ		6 หน่วยกิต
01006595	การศึกษาค้นคว้าอิสระ (Independent study)	3,3

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วยเลข 8 หลัก มีความหมายดังนี้

เลขลำดับที่ 1-2 (01) หมายถึง วิทยาเขตบางเขน

เลขลำดับที่ 3-5 (006) หมายถึง สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

เลขลำดับที่ 6 หมายถึง ระดับชั้นปี

เลขลำดับที่ 7 มีความหมายดังต่อไปนี้

1 หมายถึง กลุ่มวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไป

2 หมายถึง กลุ่มวิชาศิลปสัมพันธ์

3 หมายถึง กลุ่มวิชาพัฒนาการเด็ก

4 หมายถึง กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

5 หมายถึง กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

6 หมายถึง กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัว

8 หมายถึง กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

9 หมายถึง กลุ่มวิชาวิจัย การศึกษาค้นคว้าอิสระ ปัญหาพิเศษ เรื่องเฉพาะทางสัมมนา และวิทยานิพนธ์

เลขลำดับที่ 8 หมายถึง ลำดับวิชาในแต่ละกลุ่ม

3.1.3 ตัวอย่างแผนการศึกษา

3.1.3.1 แผน ก แบบ ก 2

	ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01006511	คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา วิชาเอกเลือก	3(3-0-6) 6(--)
	รวม	<u>9(--)</u>
	ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01006591	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
01006599	วิทยานิพนธ์ วิชาเอกเลือก	1 10(--)
	รวม	<u>14(--)</u>
	ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01006597	สัมมนา	1
01006599	วิทยานิพนธ์	8
	รวม	<u>9</u>
	ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01006597	สัมมนา	1
01006599	วิทยานิพนธ์	3
	รวม	<u>4</u>

3.1.3.2 แผน ข

	ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01006511	คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา วิชาเอกเลือก	3(3-0-6) 9(--)
	รวม	<u>12(--)</u>
	ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01006591	ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ วิชาเอกเลือก	3(3-0-6) 9(--)
	รวม	<u>12(--)</u>
	ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01006597	สัมมนา	1
01006595	การศึกษาค้นคว้าอิสระ วิชาเอกเลือก	3 4(--)
	รวม	<u>8(--)</u>
	ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01006597	สัมมนา	1
01006595	การศึกษาค้นคว้าอิสระ	3
	รวม	<u>4</u>

3.1.4 คำอธิบายรายวิชา

- 01006511^{**} คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา 3(3-0-6)
 (Home Economics for Development)
 แนวคิดของมนุษยนิเวศศาสตร์ การบูรณาการศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต และวิชาชีพ การสร้างสรรค์งานคหกรรมศาสตร์ เครือข่ายคหกรรมศาสตร์ระดับประเทศ ภูมิภาคเอเชียและนานาชาติ คุณธรรม จริยธรรมวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
 Concept of human ecology. Integration of sciences in Home Economics for development of quality of life and profession. Creativity in Home Economics. Home Economics network at national, asia regional and international levels. Moral and ethic in Home Economics profession.
- 01006521 การพัฒนาและการออกแบบงานหัตถอุตสาหกรรม 3(3-0-6)
 (Development and Design in Industrial Craft)
 ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านงานหัตถกรรม ทิศทางการพัฒนาวัสดุเทคนิค และการออกแบบงานหัตถอุตสาหกรรม มีการศึกษานอกสถานที่
 Local wisdom in crafts. Development trends in materials, techniques and design for industrial craft. Field trip required.
- 01006522 ประยุกต์ศิลปะในคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)
 (Art Application in Home Economics)
 การประยุกต์ทฤษฎีและหลักของศิลปะในการออกแบบสองและสามมิติในคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นความงาม ความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์ใช้สอยและความประหยัด
 Application of theories and principles of arts for two and three dimensional designs in Home Economics emphasizing in beauty, creativity, function and economy.
- 01006523 ศิลปะการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ 3(2-2-5)
 (Art in Flower Arrangement for Business)
 การประยุกต์องค์ประกอบและหลักศิลปะในธุรกิจการจัดดอกไม้ เทคนิคการตลาดต้นทุน และการเพิ่มมูลค่า การใช้ดอกไม้ไทยในงานสากล

^{**} รายวิชาปรับปรุง

Application of composition and principles of arts in flower arrangement for business. Technique of cost reduction and value added. The use of Thai flowers in international activities.

- | | | |
|------------|---|----------|
| 01006524 | <p>ประวัติศาสตร์ศิลปะ
(History of Arts)</p> <p>ประวัติศาสตร์ของศิลปะในยุคต่างๆ ด้านจิตรกรรม ประติมากรรม และสถาปัตยกรรม จากสมัยก่อนประวัติศาสตร์ถึงสมัยปัจจุบัน การประยุกต์ในงานออกแบบผ้าและเครื่องแต่งกาย ที่อยู่อาศัย อาคารสาธารณะ และงานอื่นๆ ที่เกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์</p> <p>Abroad survey of architecture, painting, sculpture and other visual art forms from prehistoric to present time. Application in design in textile and clothing, housing, public building, and other works related to Home Economics.</p> | 3(3-0-6) |
| 01006525** | <p>เทคนิคการสร้างสรรค์กิจกรรมทางศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ
(Art Creation Techniques for Children and Elderly)</p> <p>ความสำคัญของศิลปะต่อการพัฒนาของเด็กและการเสื่อมถอยของผู้สูงอายุ วิธีและเทคนิคการสอน การวางแผน และการสร้างสรรค์เทคนิคการสอนศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ การบูรณาการกิจกรรมทางศิลปะระหว่างวัยเด็กและผู้สูงอายุ มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Importance of arts toward child development and the elderly in degeneration. Methods and techniques of instruction. Planning and creative technique of art teaching for children and elderly. Integration of art activity between children and elderly. Field trips required.</p> | 3(3-0-6) |
| 01006526 | <p>สุนทรียศาสตร์ด้านสีและทฤษฎี
(Aesthetics in Color and Theory)</p> <p>ประวัติและปรัชญาของสุนทรียศาสตร์ ความสุนทรีย์เกี่ยวกับสี ทฤษฎี หลักการใช้สี และการประยุกต์ สีกัมมิตีทางสังคม วัฒนธรรมและวิถีชีวิต</p> | 3(3-0-6) |

** รายวิชาปรับปรุง

History and philosophy of aesthetics. Appreciation in color. Theories, principles of color usage and application. Color and its perspectives in social, cultural and ways of life.

01006527 การออกแบบเรขศิลป์เพื่องานทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)
(Graphic Design for Home Economics)

การสร้างสร้งงานออกแบบสองมิติ วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเส้น สี แสง เงา ช่องว่าง รูปร่าง ค่าของสี รูปภาพ และตัวอักษร กลั่นกรองความคิดนามธรรม และนำไปเรียบเรียงให้เป็นรูปธรรมในลักษณะการออกแบบงานเรขศิลป์ที่ตอบสนองความต้องการในทุกสาขาของคหกรรมศาสตร์

Creating a two-dimensional design by analyzing relationship among lines, colors, light and shade, spaces, shapes, color value, images and alphabet designs. Transforming abstract ideas into a realistic form of graphic design in order to support all fields of Home Economics.

01006528 การออกแบบโฆษณาและประชาสัมพันธ์ทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)
(Advertising and Public Relations Design in Home Economics)

การวางแผนเพื่อประกอบธุรกิจการโฆษณา วิเคราะห์สินค้า ตลาดจิตวิทยา พฤติกรรมของผู้บริโภค และการรับรู้ของผู้บริโภค การออกแบบสัญลักษณ์ เทคโนโลยีการผลิตโฆษณาผ่านสื่อทุกชนิด ทดลองการออกแบบสองมิติสร้งงานออกแบบจริงเพื่อการประยุกต์ใช้ทางด้านคหกรรมศาสตร์

Planning for an advertising business, incorporating the analysis of products and merchandise, marketing, consumer behavior and consumer perception. Semiotics design, logo design, production technology and advertising production through the media. The exploration of two dimensional designs for the purpose of creating an advertisement applicable to all fields of Home Economics.

- 01006529* การปรับปรุงที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ 3(3-0-6)
(Residential Renovation for Elderly)
การวิเคราะห์ปัญหา โรคที่พบบ่อย ปัจจัยเสี่ยง ความปลอดภัย ความจำเป็นพื้นฐานในที่อยู่อาศัยของผู้สูงอายุที่อาศัยอยู่ตามลำพัง ศึกษา มาตรฐานสภาพแวดล้อมของที่อยู่อาศัยและมาตรฐานเครื่องเรือน และ เทคโนโลยี เพื่อออกแบบปรับปรุงที่อยู่อาศัยอย่างมีประสิทธิภาพสำหรับผู้สูงอายุ
Analysis of problems, common diseases, risk factors, safety and the basic needs of independent living in the geriatric population. Studies on standard residential environment and furniture and technology for efficient residence renovation for the elderly.
- 01006531 พัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย 3(3-0-6)
(Human Lifespan Development)
พัฒนาการด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์และสังคมของมนุษย์ ตลอดช่วงชีวิต ระบบนิเวศวิทยามนุษย์ งานวิจัยและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง
Development in physical, cognitive, emotion and social through the life span. Human Ecology. Research and related theories.
- 01006532** พัฒนาการเด็ก 3(3-0-6)
(Child Development)
ความสำคัญของการศึกษาพัฒนาการเด็ก หลักการพัฒนาการของมนุษย์ วิธีการศึกษาเด็ก แนวคิด และทฤษฎีพัฒนาการเด็ก พัฒนาการเด็กวัยต่างๆ สถานการณ์ปัจจุบันของพัฒนาการเด็ก การประยุกต์ทฤษฎีเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก และการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมเด็ก
Importance of child development studies. Principle of human development. Study methods, concepts and theories for child development. Development of childhood. Current situation of child development. Theory application to enhance child development and child behavior modification.

- 01006533 กิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาเด็ก 3(2-2-5)
(Activities and Play for Child Development)
แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง กิจกรรมและการเล่นสำหรับการ
ส่งเสริมพัฒนาการและการเรียนรู้ในเด็กแบบองค์รวม
Concepts and related theories. Activities and play for
enhancing holistic child development and learning.
- 01006534 โปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัวและเยาวชน 3(2-2-5)
(Family and Youth Development Program)
กระบวนการพัฒนาโปรแกรม การประยุกต์ความรู้ทางพัฒนาการ
ครอบครัวและเยาวชน โปรแกรมการเรียนรู้ที่ส่งเสริมกระบวนการคิดเชิง
เหตุผลและสร้างสรรค์ การวางแผน การจัดและการประเมินผลโปรแกรม
Process of program development. Application of family
and youth development knowledge. Learning program to
promote rational and creative thinking. Program planning,
implementing and evaluating.
- 01006535 พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก 3(3-0-6)
(Physical Development for Child)
ความสำคัญของพัฒนาการด้านร่างกาย ทฤษฎีพัฒนาการด้าน
ร่างกาย สรีรวิทยาและพัฒนาการของกล้ามเนื้อ ปัจจัยที่มีผลต่อพัฒนาการ
ด้านร่างกาย การสร้างสรรค์กิจกรรม การวัดและการประเมินพัฒนาการด้าน
ร่างกาย สถานการณ์ปัจจุบันของการศึกษาพัฒนาการด้านร่างกาย
Importance of physical development. Physical
development theories. Muscular physiology and development.
Factors affect to physical development. Activity creation.
Physical development measurement and assessment. Current
situation in physical development studies.
- 01006536 การพัฒนาสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของเด็ก 3(3-0-6)
ก่อนวัยเรียน
(Cognitive and Creative Thinking Development
for the Preschool Child)
ทฤษฎีทางสติปัญญา และความคิดสร้างสรรค์ของเด็กก่อนวัยเรียน
การจัดประสบการณ์เรียนรู้เพื่อส่งเสริมเด็กก่อนวัยเรียนทางด้านสติปัญญา
และความคิดสร้างสรรค์

Cognitive and creative thinking theories for the preschool child. Instruction to enhance for the preschool child cognition and creative thinking.

- 01006541^{**} การประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมือง 3(3-0-6)
(Native Textile Quality Assessment)
ความสำคัญของการประเมินคุณภาพสิ่งทอ มาตรฐานสิ่งทอ วิธีการทดสอบ และการประยุกต์ใช้ การประเมินคุณภาพสิ่งทอทางกายภาพ เคมี ความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และสมบัติพิเศษเฉพาะทาง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและการประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมืองไทย การควบคุมคุณภาพสิ่งทอพื้นเมืองให้เป็นไปตามมาตรฐาน กรณีศึกษา
Importance of textile quality assessment. Textile standards, testing method and application. Assessment of physical, chemical, eco textile and functional textile qualities. Community product standard and quality assessment of Thai native textiles. Standardization of native textiles through quality control approach. Case study.
- 01006542^{*} การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นเมืองไทย 3(3-0-6)
(Development of Thai Native Textile Products)
ความสำคัญและการพัฒนาสิ่งทอพื้นเมือง สำหรับเครื่องแต่งกายและผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอเชิงพาณิชย์
Importance and development of Thai native textiles for commercial clothing and home textile products.
- 01006543 การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย 3(3-0-6)
(Apparel Business Management)
ความสำคัญและโครงสร้างของธุรกิจเครื่องแต่งกาย สถานะการผลิตและการบริโภค โซ่อุปทาน และโลจิสติกส์ การจัดการ และการวิเคราะห์ปัญหาาระบบการดำเนินงาน 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

^{*} รายวิชาเปิดใหม่

^{**} รายวิชาปรับปรุง

apparel business development.

- 01006544 สีและการย้อมสี 3(3-0-6)
(Dyes and Dyeing)
ทฤษฎีสารสี ทฤษฎีการย้อม หลักการย้อมสีสิ่งทอ เครื่องย้อม การวัดค่าสี 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 ภูมิปัญญาและนวัตกรรมเพื่อการสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 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 3(3-0-6)
(Natural Dyes Technology)
หลักการและวิธีการย้อมสิ่งทอด้วยสีธรรมชาติ เทคนิคการสกัดสี การประเมินและปรับปรุงคุณภาพสิ่งทอย้อมสีธรรมชาติ 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.
- 01006547** การพัฒนาใยธรรมชาติสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง 3(3-0-6)
(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.

- 01006548 การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมืองไทย 3(3-0-6)
 (Development of Thai Native Textiles)
 ลักษณะของสิ่งทอพื้นเมืองไทย อุปกรณ์และเทคโนโลยีการผลิต การประเมินและการพัฒนาคุณภาพและการออกแบบ มีการศึกษานอกสถานที่
 Characteristics of Thai native textiles. Equipment and production technique. Assessment and development of quality and design. Field trip required.
- 01006549^{**} พัฒนาการสิ่งทอ 3(3-0-6)
 (Textile Development)
 พัฒนาการด้านสิ่งทอ วัตถุดิบ กรรมวิธีในการผลิตเส้นใยและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง สถานการณ์ปัจจุบันของพัฒนาการสิ่งทอกรณีศึกษา
 Development in the area of textiles, raw materials, fiber processing and related technology. Current situations in textile development. Case study.
- 01006551^{**} อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว 3(3-0-6)
 (Food and Nutrition from Cereals, Tubers and Legumes)
 ชนิด ลักษณะคุณค่าทางโภชนาการ และสารต้านการเกิดออกซิเดชันของธัญพืช พืชหัว และพืชตระกูลถั่ว วิธีการแปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของธัญพืช พืชหัว และพืชตระกูลถั่ว กรณีศึกษา
 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 3(3-0-6)
(Food and Nutrition from Meats)
โครงสร้างและองค์ประกอบของกล้ามเนื้อ ลักษณะของเนื้อจากสัตว์
แต่ละชนิด โภชนาการของเนื้อสัตว์ สมบัติทางเคมีและทางกายภาพของ
เนื้อสัตว์ วิธีการถนอมและการแปรรูปเนื้อสัตว์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
จากเนื้อสัตว์ในการผลิตขนาดเล็ก 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.
- 01006553** อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)
(Food for Health)
ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ การใช้อาหารเพื่อเสริมสร้าง
ร่างกายให้มีสุขภาพดี ข้อเท็จจริงและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ
ประเด็นปัจจุบันเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ
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.
- 01006554** สถานการณ์อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
(Food and Nutrition Situation)
ภาพรวมด้านอาหารและโภชนาการของโลก ผลผลิตทางการเกษตรที่
ใช้เป็นอาหาร ระบบการควบคุมอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร ความ
ปลอดภัยด้านอาหาร นิเวศวิทยาทางอาหารและโภชนาการโภชนศึกษา
ปัญหา 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.

- 01006555 สมบัติขององค์ประกอบอาหาร (Properties of Food Components) 3(3-0-6)
 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 (Fermented Food Products and Nutrition) 3(3-0-6)
 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 (Food Product Development for Nutrition) 3(3-0-6)
 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 เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
(Advanced Analytical Techniques in Food and Nutrition)

ทฤษฎี หลักการ และเทคนิคขั้นสูงสำหรับการวิเคราะห์ทางอาหารและโภชนาการ เทคนิคด้านสเปกโตรสโกปี โครมาโตกราฟี ไมโครสโกปี การวิเคราะห์ด้วยความร้อน และการวิเคราะห์ขั้นสูงทางจุลชีววิทยาทางอาหาร กรณีศึกษา

Theory, principles and advanced techniques for food and nutrition analysis. Techniques in spectroscopy, chromatography, microscopy, thermal analysis and advanced food microbiological analysis. Case study.

01006559 แนวโน้มงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
(Research Trends in Food and Nutrition)

ความสำคัญของการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ แนวโน้มการวิจัยด้านความปลอดภัยและความมั่นคงทางอาหาร การวิจัยด้านคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร การวิจัยด้านนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลจากเทคนิคที่หลากหลายในงานวิจัยที่ตีพิมพ์ การศึกษาวิจัยด้านโภชนาการที่สัมพันธ์กับสภาวะโภชนาการปัจจุบัน การวิจัยทางโภชนาการที่เชื่อมโยงกับพันธุศาสตร์ การประยุกต์ใช้สำหรับการวิจัยและการพัฒนาคุณภาพชีวิต

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 nutritional situation. Nutritional research linked with genetics. Applications for research and quality of life.

- | | | |
|------------|--|----------|
| 01006561 | <p>ทฤษฎีครอบครัว
(Family Theory)</p> <p>แนวคิดและทฤษฎีเพื่อพัฒนาการครอบครัว การสร้าง และวิเคราะห์
แบบจำลองการพัฒนาคุณภาพชีวิตสมาชิกในครอบครัว</p> <p>Concept and theories for family development.
Formulation and analysis of family member's quality of life
development models.</p> | 3(3-0-6) |
| 01006562 | <p>การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน
(Family and Community Resource Management)</p> <p>การใช้ทรัพยากรครอบครัว การค้นคว้ารวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์
ปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้นเพื่อการกำหนดเป้าหมาย วางแผน และปรับปรุงการใช้
ทรัพยากรให้สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนที่เกี่ยวข้อง</p> <p>Utilization of family resources. Research and analysis of
collected problems for setting up the goal, planning, and
improving utilization of resources appropriate to economical and
social situations of community.</p> | 3(3-0-6) |
| 01006563 | <p>สถาบันครอบครัวกับความมั่นคงของมนุษย์
(Family Institutions and Human Security)</p> <p>ความสำคัญของสถาบันครอบครัว ความมั่นคงของมนุษย์ บทบาท
ของสถาบันครอบครัวในการพัฒนาความมั่นคงของมนุษย์ การวิเคราะห์
สถานการณ์ การสร้างแผนพัฒนาสถาบันครอบครัวเพื่อความมั่นคงของมนุษย์</p> <p>Importance of family institutions. Human security. Roles
of family institutions in development of human security.
Situation analysis. Formulation of family development plan for
human security.</p> | 3(3-0-6) |
| 01006564** | <p>ผู้สูงอายุกับการดูแล
(Elderly and Caring)</p> <p>แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ พัฒนาการผู้สูงอายุ การ
ดูแลผู้สูงอายุ การจัดกิจกรรมและโครงการสำหรับผู้สูงอายุ</p> <p>Concepts and related theories for elderly. Elderly
development, elderly care, activities and programs for elderly.</p> | 3(3-0-6) |

- 01006565** แนวโน้มและงานวิจัยด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก 3(3-0-6)
(Trends and Research in Family and Child Development)
ประเด็น ความเปลี่ยนแปลงด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
การสืบค้นข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ในด้านสังคมวิทยา จิตวิทยา เศรษฐกิจ
และประชากร
Issues changes in family and child development. Data
searching in relate fields sociology, psychology, economics and
demographic.
- 01006566 ระบบครอบครัวไทยในสังคมอาเซียน 3(3-0-6)
(Thai Family System in ASEAN Community)
ระบบครอบครัวและสังคมไทย การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ
การเมือง วัฒนธรรม และสังคมสู่การเป็นประชาคมอาเซียน การเตรียมพร้อม
ของครอบครัวไทยในประชาคมอาเซียน
Thai family and social system. Changes in economics,
politics, culture and society to become ASEAN community.
Preparation of Thai family in ASEAN community.
- 01006581 การจัดการธุรกิจอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
(Food and Nutritional Business Management)
ประเภทของธุรกิจอาหารและโภชนาการ การจัดการธุรกิจ
การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเงิน การตลาด การบูรณาการความรู้อาหาร
และโภชนาการ 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* โภชนศาสตร์ขั้นสูงในวัฏจักรชีวิต 3(3-0-6)
(Advanced Nutrition in Life Cycle)
ความรู้ขั้นสูงและความรู้ปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับความต้องการ
โภชนาการตลอดวัฏจักรชีวิตตั้งแต่ระยะเด็กจนถึงผู้สูงอายุ รวมถึงระยะ
ตั้งครรภ์และให้นมบุตร การจัดการปัญหาทางด้านโภชนาการ
Advanced and current knowledge according to nutritional
requirements throughout the life cycle from childhood to the
elderly stage including pregnancy and lactation, nutritional

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

problem management.

- | | | |
|----------|--|----------|
| 01006583 | <p>โภชนาการทางคลินิกขั้นสูง
(Advanced Clinical Nutrition)</p> <p>โรคที่เกี่ยวข้องกับความผิดปกติของระบบเมแทบอลิซึมและอาหาร การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์เพื่อการรักษาและฟื้นฟูสุขภาพ การวางแผนดูแล การประเมินและการอภิปรายผลทางห้องปฏิบัติการ พยาธิวิทยา และอาการแสดงทางคลินิก กรณีศึกษา</p> <p>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.</p> | 3(3-0-6) |
| 01006585 | <p>โภชนศาสตร์และเมแทบอลิซึม
(Nutrition and Metabolism)</p> <p>การย่อย การดูดซึม การขนส่ง เมแทบอลิซึม และการกำจัดของเสียของสารอาหารในภาวะปกติ และภาวะเกิดโรคที่เกี่ยวข้องปฏิสัมพันธ์ของสารอาหาร ความสมดุลของพลังงานและสารอาหาร</p> <p>Digestion, absorption, transportation, metabolism and excretion of nutrients in normal and related disease states. Interaction of nutrients. Energy and nutrient balance.</p> | 3(3-0-6) |
| 01006586 | <p>โภชนพิษวิทยา
(Nutritional Toxicology)</p> <p>การเกิดสารพิษในอาหาร เมแทบอลิซึมของสารแปลกปลอมและผลความเป็นพิษ การทดสอบความเป็นพิษและประเมินความเสี่ยง อันตรกิริยาของสารพิษกับสารอาหารในภาวะโภชนาที่ต่างกัน การป้องกันและการควบคุมความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค</p> <p>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 nutritional status. Prevention and food safety control for consumers.</p> | 3(3-0-6) |

- | | | |
|----------|---|----------|
| 01006587 | <p>การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานวิจัยทางอาหารและโภชนาการ
(Software Packages Application for Research in Food and Nutrition)</p> <p>โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ การเลือกใช้โปรแกรม การจัดการข้อมูล การวิเคราะห์ การแปลและรายงานผล</p> <p>Software packages for food and nutrition research. Software selection. Data management. Data analysis, interpretation and report.</p> | 3(3-0-6) |
| 01006588 | <p>อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว
(Food and Nutrition from Rice and Rice Products)</p> <p>โครงสร้าง สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ สมบัติเชิงหน้าที่ และคุณค่าทางโภชนาการของข้าว โภชนศาสตร์ของข้าวในร่างกายมนุษย์ กระบวนการแปรรูปข้าว การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวและผลพลอยได้ของข้าว กรณีศึกษา</p> <p>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.</p> | 3(3-0-6) |
| 01006591 | <p>ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
(Research Methods in Home Economics)</p> <p>หลักและระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์ปัญหาเพื่อกำหนดหัวข้องานวิจัย วิธีรวบรวมข้อมูลเพื่อการวางแผนการวิจัย การกำหนดตัวอย่างและเทคนิควิธีการ การวิเคราะห์ แปลผล และการวิจารณ์ผลการวิจัย การจัดทำรายงานเพื่อการนำเสนอในการประชุมและการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ</p> <p>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.</p> | 3(3-0-6) |

01006592	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์ (Statistics and Computer Application for Home Economics Research)	3(2-2-5)
	สถิติเชิงพรรณนา สถิติเชิงอนุมาน และการประยุกต์โปรแกรม คอมพิวเตอร์เพื่อการค้นคว้า การจัดการข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล และการ นำเสนอผลงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Descriptive statistics, inferential statistics and application of computer programs for searching, data management, data analysis and research finding presentation in Home Economics.	
01006595	การศึกษาค้นคว้าอิสระ (Independent Study)	3
	การศึกษาค้นคว้าอิสระ ในหัวข้อที่น่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์ระดับ ปริญญาโท และเรียบเรียงเป็นรายงาน Independent study on interesting topic in Home Economics at the master degree level and compile into a report.	
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ ในระดับปริญญาโท หัวข้อเรื่อง เปลี่ยนแปลงไปแต่ละภาคการศึกษา Selected topics in Home Economics at the master degree level. Topics are subject to change each semester.	
01006597	สัมมนา (Seminar)	1
	การนำเสนอและการอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์ใน ระดับปริญญาโท Presentation and discussion on current interesting topics in Home Economics at the master degree level:	
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
	การศึกษาค้นคว้าทางคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโทและเรียบเรียง เขียนเป็นรายงาน Study and research in Home Economics at the master degree level and compile into a written report.	

01006599

วิทยานิพนธ์
(Thesis)

1-12

วิจัยในระดับปริญญาโทและเรียบเรียงเขียนเป็นวิทยานิพนธ์

Research at the master degree level and compile into a

thesis.

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา
ได้พิจารณาความสอดคล้องของหลักสูตรแล้ว

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	เมื่อวันที่ - 4 มิ.ย. 2564 โดยระบบ CHECO ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1.	นางกานต์สุตา วันจันทิก พย.บ. เกียรตินิยมอันดับสอง จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2548 วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2552 ปร.ค. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2558 3-5701	งานวิจัย 1. ผลของการบำรุงดินด้วยปุ๋ยอินทรีย์ ต่อลักษณะทางกายภาพและสารต้าน อนุมูลอิสระในข้าวไร่, 2560 2. ผลของการกะเทาะเปลือกต่อคุณภาพ ของน้ำมันทานตะวันจากกระบวนการ ผลิตแบบหีบเย็น, 2560 3. 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 4. Anti-fibrotic and anti- inflammatory effects of parboiled germinated brown rice (<i>Oryza sativa</i> 'KDML 105') in rats with induced liver fibrosis, 2559 5. Parboiled germinated brown rice decreased inflammation against carbon tetrachloride (CCl ₄) - induced, 2556		01006521 01006522 01006523 01006524 01006553 01006557 01006558 01006559 01006595 01006599
2.	นายทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร อาจารย์ วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2540 วท.ม. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 ปร.ค. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550 3-1007-	งานวิจัย 1. ผลของการบำรุงดินด้วยปุ๋ยอินทรีย์ ต่อลักษณะทางกายภาพและสารต้าน อนุมูลอิสระในข้าวไร่, 2560 2. ผลของการกะเทาะเปลือกต่อคุณภาพ ของน้ำมันทานตะวันจากกระบวนการ ผลิตแบบหีบเย็น, 2560 3. ผลของวิธีการทำแห้งและเวลาในการ ทำให้พองตัวด้วยเตาอบไมโครเวฟต่อ คุณภาพของข้าวพองและการใช้ ประโยชน์สำหรับการผลิตอาหารขบ เคี้ยวชนิดแห้งรสลาบ, 2559	01006554 01006585 01006586 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599	01006552 01006553 01006554 01006559 01006585 01006586 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>4. ภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุกลุ่มติดสังคม ติดบ้าน และติดเตียง ในอำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง, 2559</p> <p>5. การศึกษาคุณภาพเนื้อไก่วงพันธุ์เบลท์สวิลล์สมอลลิวท์ที่เลี้ยงด้วยอาหารสำเร็จรูปและอาหารผสมหอยกกล้วยหมัก, 2556</p> <p>6. การศึกษาสภาวะเศรษฐกิจและการพัฒนาศักยภาพในการแข่งขัน การผลิตโคเนื้อสำหรับตลาดระดับกลางและล่าง : กรณีศึกษาจังหวัดเพชรบุรีและจังหวัดประจวบคีรีขันธ์, 2556</p> <p>7. ผลของระยะเวลาการบ่มซากต่อคุณภาพเนื้อไก่วงที่อายุ 6 เดือน, 2556</p> <p>8. 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</p> <p>9. Screening and identification of cellulase producing bacteria isolated from oil palm meal, 2557</p> <p>10. Screening and characterization of phytase-producing thermotolerant bacteria from Thai soils, 2557</p> <p>11. Characterization and cellulase activity of bacteria isolated from oil palm meal, 2557 .</p> <p>12. Investigating the possible role of endophytic bacteria in influencing the level of phytase activity in seedling of maize (<i>Zea mays</i> L.) after germination, 2556</p>		

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
3.	นางนงนุช ศิริวงค์ อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2538 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี, 2543 ปร.ค. (เทคโนโลยีชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ธนบุรี, 2549 3-1201-	งานวิจัย 1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มันบดจากมัน สำปะหลัง, 2559 2. ปัจจัยที่มีผลต่อการรับรู้ การเข้าใจ และ การใช้ประโยชน์จากข้อมูลฉลาก โภชนาการแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) บนผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ของนิสิตระดับปริญญาตรี, 2559 3. การพัฒนาสูตรพุดดิ้งนมสดที่ทดแทน ด้วยน้ำนมข้าวโพด, 2559 4. การพัฒนาวิธีการผลิตมาร์ชเมลโลว์ เหลวสำหรับไอศกรีม, 2558 5. ผลการทดแทนมันสำปะหลังบดต่อ คุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัส ของมันบด, 2557 6. Investigation of physical and antioxidant properties of Karanda fruit (Carissa carandas Linn.) during Puree production, 2558 7. Effect of soaking solution on nutrition value and textural properties of cooked black glutinous rice, 2557	01006551 01006555 01006557 01006587 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599	01006551 01006555 01006557 01006558 01006559 01006587 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599
4.	นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ อาจารย์ วท.บ. (สาธารณสุขศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2547 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 ปร.ค. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2556 3-7798-	งานวิจัย 1. การเปลี่ยนแปลงของปริมาณสารออก ฤทธิ์ทางชีวภาพในข้าวเหนียวลิ้มผ่วงอก จากระยะเวลาการงอกและระยะเวลาการ เก็บรักษาข้าวเปลือกแตกต่างกัน, 2559 2. ผลของวิธีการทำแห้งและเวลาในการ ทำให้ฟองตัวด้วยเตาอบไมโครเวฟต่อ คุณภาพของข้าวพองและการใช้ ประโยชน์สำหรับการผลิตอาหารขบเคี้ยว ชนิดแห้งรสลาบ, 2559 3. ผลของกระบวนการผลิตต่อคุณภาพ ขนมขบเคี้ยวจากลูกเดือยปรุงรสสมุนไพร, 2559	01006551 01006552 01006557 01006587 01006591 01006596 01006597 01006598 01006599	01006551 01006552 01006557 01006558 01006559 01006587 01006588 01006591 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>4. ผลของความเข้มข้นของน้ำตาลซูโครสและอุณหภูมิในการแช่อบต่อคุณภาพของมะพร้าวแช่อบแห้ง, 2559</p> <p>5. การพัฒนาสูตรสับปรดกวนลดน้ำตาลโดยใช้สารทดแทนความหวาน, 2557</p> <p>6. Pre-treatment condition affect quality and sensory acceptability of dried osmotic dehydrated coconut, 2559</p> <p>7. Development of calorie reduced cheese shake biscuit from germinated Homnin brown rice flour, 2559</p> <p>8. Preference mapping of commercial Khao -Tan rice cracker, 2558</p> <p>9. Antioxidant activity, free gamma-aminobutyric acid content, selected physical properties and consumer acceptance of germinated brown rice extrudates as affected by extrusion process, 2558</p> <p>10. Effect of packaging films on the quality and shelf stability of cheese shake biscuits made from germinated Hom Nin brown rice flour with sugar reduced pineapple paste, 2558</p> <p>11. Development of calorie reduced cheese shake biscuit from germinated Homnin brown rice flour, 2557</p> <p>12. Pre-treatment conditions affect quality and sensory acceptability of aried osmotic dehydrated coconut, 2557</p>		

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จ การศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
5.	นางมาริษา ภูัญญไญกุล อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2526 วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2533 Ph.D. (Environmental Health) University of Birmingham, UK, 2542 3-10024	งานวิจัย 1. ภาวะโภชนาการผู้สูงอายุในอำเภอ นางรอง จังหวัดบุรีรัมย์, 2558 2. การเสริมแก่นตะวันผงต่อองค์ประกอบ ทางเคมี สมบัติทางกายภาพ และการยอมรับ ของนมในนมแม่, 2557 3. การพัฒนาคู่มือการแต่งหน้าเค้กด้วยโรล ฟองดองท์ (Rolled Fondant), 2557 4. สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของ สถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการ การอาชีวศึกษาในเขตอำเภอเมือง จังหวัด สุรินทร์, 2557	01006582 01006583 01006584 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599	01006582 01006583 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599
6.	นางศรันยา คุณะติลก อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2541 Ph.D. (Tropical Agriculture) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552 3-10124	งานวิจัย 1. การย้อมผ้าไหมด้วยสีย้อมธรรมชาติจาก เหง้ากระชายดำ, 2559 ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น 2. รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการเพิ่ม ประสิทธิภาพการใช้วัตถุดิบภาคการเกษตร ด้วยการพัฒนาเส้นใยธรรมชาติสู่ อุตสาหกรรมสิ่งทอเรื่อง การผลิตเส้นด้าย จากไหมรีไซเคิล, 2557 3. การพัฒนาโรงงานต้นแบบเพื่อสกัดสาร แทนนินจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร, 2557	01006541 01006544 01006546 01006549 01006591 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599	01006525 01006526 01006527 01006528 01006529 01006541 01006544 01006546 01006549 01006591 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
7.	นางศศิประภา รัตนติกง ณ ภูเก็ต อาจารย์ วท.บ. (ปิโตรเคมีและวัสดุพอลิเมอร์) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2541 M.S. (Polymer Science) วิทยาลัยปิโตรเลียมและปิโตรเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546 Ph.D. (Polymer Science) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549 3-6004-	งานวิจัย 1. การย้อมผ้าไหมด้วยสีย้อมธรรมชาติ จากเหง้ากระชายดำ, 2559 2. ลักษณะของใยไหมที่ได้จากการต้มกาบ ไม้ตงแห้งในสารละลายโซเดียมไฮดรอก ไซด์, 2558 3. Effect of chitosan concentration on color fastness of cotton fabric finished with chitosan, 2557 ผลงานวิจัยลักษณะอื่น เทคโนโลยีการเตรียมเยื่อเซลลูโลส และ การปั่นใยเซลลูโลสประดิษฐ์, 2558	01006546 01006549 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599	01006546 01006547 01006549 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599
8.	นางสาวศิริพร เรียบร้อย อาจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีการประมง) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540 วท.ม. (เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2543 ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2550 5-8698-	งานวิจัย 1. การเปลี่ยนแปลงโปรตีนกล้ามเนื้อ ระหว่างการหมักกุ้งส้มที่มีการเติมกล้า เชื้อ <i>Lactobacillus plantarum</i> D6SM3, 2559 2. คุณลักษณะทางกายภาพและการ ยอมรับรสชาติของก๊อแลตต์ที่ผลิตด้วยนมพาส เจอร์ไรซ์ทางการค้าที่มีปริมาณไขมัน แตกต่างกัน, 2557 3. Effect of setting conditions on proteolysis and gelling properties of spotted featherback (<i>Chitala</i> <i>omata</i>) muscle, 2559 4. Effect of phosphate replacer on physicochemical of beef, 2559 5. Some characteristics and acceptability of cream salad dressing added with dried-roselle calyces, 2559 6. Effect of sugar on some characteristics and acceptability of fried sweet-pork, 2559 7. Comparative studies on stability of roselle juice added with sucrose and aspartame during refrigerated storage, 2559	01006551 01006552 01006553 01006554 01006555 01006556 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599	01006551 01006552 01006553 01006554 01006555 01006556 01006559 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>8. Change in isoflavone aglycone content during fermentation of Thua-nao inoculated with and without <i>Bacillus subtilis</i>, 2558</p> <p>9. Gel and sensorial properties of spotted featherback (<i>Chitala ornata</i>) meat as affected by different levels of chitosan addition, 2558</p> <p>10. Comparative studies on chemical composition, phenolic compounds and antioxidant activities of brown and white perilla (<i>Perilla frutescens</i>) seeds, 2558</p> <p>11. Some characteristics and antioxidant activity of commercial sugars produced in Thailand, 2557</p> <p>12. Comparative studies on chemical composition, proteolysis and chitin characteristics of commercial Kung-som and Kung-jom, 2557</p>		
9.	<p>นางสาวสุธิลักษณ์ ไกรสุวรรณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2530 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553 3-60994</p>	<p>งานแต่งเรียบเรียง เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้าชนเผ่าไทย, 2557</p> <p>งานวิจัย</p> <p>1. ผลของการตกแต่งสำเร็จผ้าไหมด้วยสารละลายกรดอะซิติก, 2559</p> <p>2. ผลของสารช่วยติดที่มีความคงทนของสีผ้าฝ้ายสีธรรมชาติสีน้ำตาล, 2559</p> <p>3. ความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องแต่งกายที่ได้รับตามสิทธิกำลังพลของทหารกองประจำการ กองทัพบกในเขตกรุงเทพมหานคร เทพมหานครและปริมณฑล, 2558</p>	<p>01006511</p> <p>01006542</p> <p>01006548</p> <p>01006595</p> <p>01006596</p> <p>01006597</p> <p>01006598</p> <p>01006599</p>	<p>01006511</p> <p>01006542</p> <p>01006548</p> <p>01006595</p> <p>01006596</p> <p>01006597</p> <p>01006598</p> <p>01006599</p>

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
		<p>4. รูปแบบและลวดลายการตกแต่งเคหะ สิ่งทอของโหนดำ, 2557</p> <p>5. ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อ กระเป๋าตกแต่งด้วยลวดลายผ้าโหนดำ, 2556</p> <p>6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอจาก เส้นด้ายไหมออร์แกนิก, 2556</p>		
10.	<p>นางอำพร แจ่มผล อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 ปร.ค. (เกษตรเขตร้อน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2558 3-7003-...</p>	<p>งานวิจัย</p> <p>1. ผลของการบำรุงดินด้วยปุ๋ยอินทรีย์ต่อ ลักษณะทางกายภาพและสารต้านอนุมูล อิสระในข้าวไร่, 2560</p> <p>2. ผลของการกะเทาะเปลือกต่อคุณภาพ ของน้ำมันทานตะวันจากกระบวนการ ผลิตแบบหีบเย็น, 2560</p> <p>3. ปัจจัยที่มีผลต่อการรับรู้ การเข้าใจ และการใช้ประโยชน์จากข้อมูลฉลาก โภชนาการแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) บนผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว ของนิติระดับปริญญาตรี, 2559</p> <p>4. การเปลี่ยนแปลงโปรตีนกลูตามีนเนื้อ ระหว่างการหมักกึ่งแห้งที่มีการเติมกล้า เชื้อ <i>Lactobacillus plantarum</i> D6SM3, 2559</p> <p>5. 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</p> <p>6. Microbiological Quality for Assessment of Critical Control Points of Mass production in the University Canteen: Case Study of Spicy Boiled Egg Salad, 2558</p>		<p>01006559</p> <p>01006581</p> <p>01006595</p> <p>01006599</p>

3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1.	นางทิพวรรณ ดวงปัญญา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พย.บ. (การพยาบาลและ การผดุงครรภ์) วิทยาลัยกรุงเทพคริสเตียน, 2535 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 กศ.ด. (การศึกษาปฐมวัย) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2557 3-1005-	งานวิจัย 1. ความต้องการรูปแบบการจัด ประสบการณ์เรียนรู้เพื่อส่งเสริมทักษะ กระบวนการทางวิทยาศาสตร์สำหรับเด็กปฐมวัย, 2557 2. รูปแบบการจัดประสบการณ์เรียนรู้ เพื่อส่งเสริมทักษะกระบวนการทาง วิทยาศาสตร์สำหรับเด็กปฐมวัย, 2556	01006595 01006596 01006597 01006598 01006599	01006532 01006533 01006536 01006564 01006565 01006596 01006597 01006598
2.	นางสาวรุ่งทิพย์ ลุยเลา อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 3-7007-	งานแต่งเรียบเรียง 1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอโดยใช้ กระบวนการสร้างสรรค์, 2558 2. หนังสือรวบรวมผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม, 2556 งานวิจัย การแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อมในมุมมอง ของนักออกแบบ กรณีศึกษา : การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยกระบวนการ ย้อมสีทะเลลายปาล์มเปล่าที่เหลือจาก การผลิตน้ำมันปาล์ม, 2559	01006543 01006545 01006548 01006549 01006596 01006597 01006598	01006541 01006543 01006545 01006548 01006549 01006592 01006596 01006597 01006598

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
3.	นางสาวสพร นิชรรัตน์ อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2533 M.S. (Human Development and Family Studies) Indiana University, USA, 2540 3-1005-	งานแต่งเรียบเรียง 1. พัฒนาทักษะชีวิตสำหรับเด็กปฐมวัย เรื่อง พฤติกรรมสังคมทางบวกของเด็ก ปฐมวัย, 2558 2. พัฒนาการและการเรียนรู้ของเด็ก ปฐมวัย เรื่อง การสื่อสารในครอบครัวที่ มีเด็กปฐมวัย, 2558 3. พัฒนาการและการเรียนรู้ของเด็ก ปฐมวัย เรื่อง พัฒนาการและการ เรียนรู้ของเด็กปฐมวัย, 2557 งานวิจัย 1. Parent' Expectation in Kindergarten Teacher Competencies, 2556 2. Thinking process and body of knowledge in food and nutrition of Thai scholars for sustainable, 2556	01006511 01006531 01006534 01006535 01006561 01006562 01006563 01006565 01006566 01006596 01006598	01006511 01006531 01006534 01006535 01006561 01006562 01006563 01006565 01006566 01006592 01006596 01006598
4.	นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์ อาจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, 2539 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2542 3-1006-	งานวิจัย การศึกษาชนิดของรำข้าวที่มีผลต่อ คุณภาพของโคนัท, 2559	01006552	01006552 01006553 01006557 01006559 01006588 01006597

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอนใน หลักสูตรใหม่/ปรับปรุง
1.	นางขจีรัส ภิรมย์ธรรมศิริ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2515 M.S. (Textiles and Clothing) Iowa State University, U.S.A., 2523 Ph.D. (Textile Science) Texas Woman's University, U.S.A., 2527 3-1006-	งานวิจัย 1. ผลของสารช่วยติดที่มีต่อความคงทน ของสีผ้าฝ้ายสีเขียวธรรมชาติ, 2559 2. ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อ ผลิตภัณฑ์กระเป๋าทูจากผ้าไหมออร์, 2559 3. ผลของสารช่วยติดที่มีต่อความคงทน ของสีผ้าฝ้ายสีธรรมชาติสีน้ำตาล, 2559 4. ลักษณะของใยไม้ที่ได้จากการต้มกาบไม้ ตงแห้งในสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์, 2558 5. ความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องแต่งกายที่ ได้รับตามสิทธิกำลังพลของทหารกอง ประจำการ กองทัพบกในเขตกรุงเทพมหานคร มหานครและปริมณฑล, 2558 6. รูปแบบและลวดลายการตกแต่งเคหะ สิ่งทอของโตคำ, 2557 7. ประสิทธิภาพในการป้องกันรังสียูวีของผ้า ฝ้ายที่ย้อมด้วยสีครามธรรมชาติที่มี โครงสร้างการทอและจำนวนครั้งของการ ย้อมซ้ำต่างกัน, 2557 8. ประสิทธิภาพในการป้องกันรังสียูวีของ ผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีครามธรรมชาติอย่าง เดียวกับผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีครามธรรมชาติ และย้อมทับด้วยสีจากเปลือกต้นประดู่, 2556 9. ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อ กระเป๋าตกแต่งด้วยลวดลายผ้าโตคำ, 2556 10. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอจาก เส้นด้ายไหมออร์, 2556 11. Physical properties of woven fabric from paper mulberry yarn, 2556	01006595 01006596 01006597 01006598 01006599

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอนใน หลักสูตรใหม่/ปรับปรุง
2.	<p>นางทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2514 M.S. (Nutrition and Food Science) Auburn University, USA, 2518 Ph.D. (Nutrition and Food Science) Auburn University, USA, 2523 3-3099-</p>	<p>งานวิจัย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุกลุ่มติด สังคม ติดบ้าน และติดเตียง ในอำเภอวิเศษ ชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง, 2559 2. ความสามารถในการกินอาหาร และ ภาวะโภชนาการของเด็กก่อนวัยเรียนใน ศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร, 2559 3. อันตรายด้านจุลินทรีย์และจุดควบคุม วิกฤตการผลิตอาหารโรงเรียน: ข้าวคลุก กะปิ, 2558 4. อันตรายด้านจุลินทรีย์และจุดควบคุม วิกฤตของการผลิตข้าวมันไก่อาหาร กลางวันในโรงเรียน, 2558 5. คุณภาพด้านจุลชีววิทยาเพื่อการ ประเมินจุดควบคุมวิกฤตของการผลิต อาหารปริมาณมากในโรงอาหาร มหาวิทยาลัย: กรณีศึกษาอำเภอไชยภูมิ, 2558 6. ผลการใช้สารทดแทนน้ำตาลซูคราโลส และมอลทิทอลต่อลักษณะทางประสาท สัมผัส ภายนอก และเคมีของไอศกรีมเชอร์ เบท, 2557 7. การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งและการ ทดแทนไขมันด้วยอินูลินในเค้กชิฟฟอน, 2557 8. การเปรียบเทียบความรู้ ภาวะ โภชนาการ และแบบแผนการ บริโภค อาหารของผู้ป่วยเบาหวานชนิดที่ 2 ที่ ควบคุมระดับน้ำตาลได้กับที่ควบคุมระดับ น้ำตาลไม่ได้ที่เข้ารับบริการคลินิกเบาหวาน โรงพยาบาลลำพูน จังหวัดลำพูน, 2556 9. การเปรียบเทียบการผลิตไส้กรอกใช้ข้าว ด้วยไข่ขาวสด ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์ และไข่ ขาวผงในไส้หมู และไส้คอลลลาเจน, 2556 10. Microbiological Quality for Assessment of Critical Control Points of Mass production in the University Canteen: Case Study of Spicy Boiled Egg Salad, 2558 	<p>01006551 01006557 01006582 01006585 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599</p>

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอนใน หลักสูตรใหม่/ปรับปรุง
		11. Effects of butterfly pea extract and flower petals on sensory, physical, chemical and microbiological characteristics of sugar-free ice cream, 2557	
3.	นางสิริพันธุ์ จุลกรังคะ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2516 M.S. (Applied Nutrition) University of the Philippines (Los Banos), Philippines, 2521 3-1201-	<p>ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เครื่องดื่มในงานบริการ, 2555 2. โภชนศาสตร์เบื้องต้น, 2553 งานวิจัย 1. การศึกษาอายุการเก็บทองหยอดจากไข่แดงเทียม, 2558 2. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับระดับน้ำตาลในพลาสมาของผู้ป่วยเบาหวานสูงอายุชนิดไม่พึ่งอินซูลิน: กรณีศึกษาคลินิกผู้ป่วยเบาหวาน โรงพยาบาลตะกั่วป่า จังหวัดพังงา, 2558 3. ความสัมพันธ์ของสารอาหารหลักกับค่าดัชนีมวลกายของวัยรุ่น: กรณีศึกษาโรงเรียนศรียานุสรณ์ จังหวัดจันทบุรี, 2558 4. ผลการให้ความรู้ด้านโภชนาการและการตรวจติดตามน้ำตาลในเลือดด้วยตนเอง (SMBG) ต่อระดับฮีโมโกลบินเอวันซี ของผู้ป่วยเบาหวานชนิดที่ 2, 2558 5. แผ่นโปะเปียะเสริมสาหร่ายไก่อ้, 2553 6. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อภาวะทุพโภชนาการของเด็กวัยก่อนเรียน ในเขตอำเภอเกษตรวิสัย จังหวัดร้อยเอ็ด, 2553 7. การพัฒนาขนมทองม้วนสำหรับเด็กวัยเรียน, 2553 8. The effects of banana peel preparatoin on the properties of banana peel dietary fiber concentration, 2552 	01006591 01006598

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอนใน หลักสูตรใหม่/ปรับปรุง
4.	นางอบเชย วงศ์ทอง รองศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2515 วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2520 3-2206- --	<p>งานแต่งเรียบเรียง</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. หลักการประกอบอาหาร, 2559 2. โภชนศาสตร์ครอบครัว, 2557 <p>งานวิจัย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แนวโน้มของผลิตภัณฑ์อาหาร, 2559 2. ปรับสไตส์การกินเพื่อลดภาวะโลกร้อน, 2559 3. วิตามิน เกลือแร่ ที่ได้รับจากการบริโภคผักและผลไม้ของนักเรียนชั้นประถมศึกษา 26 โรงเรียนวัดราษฎร์ศรัทธาทำ จังหวัดฉะเชิงเทรา, 2558 4. ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารทอดที่มีความสัมพันธ์กับ ภาวะโภชนาการของแม่บ้าน เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร, 2557 5. แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคของโลก, 2557 6. บทบาทของดอกไม้ในวัฒนธรรมไทย, 2555 7. พฤติกรรมการบริโภคผักของนักศึกษาปริญญาตรีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 2553 8. อาหารพื้นบ้าน ข้าวม่า, 2553 9. เสื้อผ้าชนเผ่าไทย : คุณภาพของเสื้อผ้าไทดำ ม้งน้ำเงิน กระเหรี่ยง เย้า และมูเซอดำ, 2553 10. ปรับสไตส์การกินเพื่อลดภาวะโลกร้อน, 2553 11. Thai Ethnic's clothing: Style and construction technique of blue Hmong, Karen, Yao and Black Lahu tribals, 2553 	<p>01006511</p> <p>01006553</p> <p>01006582</p> <p>01006595</p> <p>01006599</p>

ลำดับที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ.ที่สำเร็จการศึกษา เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอนใน หลักสูตรใหม่/ปรับปรุง
5.	<p>นางสาวอัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2515 M.S. (Applied Nutrition) University of the Philippines (Los Banos), Philippines, 2519 D.Sc. (Nutritional Toxicology) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2535 7-4401-.....</p>	<p>งานวิจัย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. อันตรายด้านจุลินทรีย์และจุดควบคุม วิกฤตการผลิตอาหารโรงเรียน:ข้าวคลุก กะปิ, 2558 2. อันตรายด้านจุลินทรีย์และจุดควบคุม วิกฤตของการผลิตข้าวมันไก่อาหารกลางวัน ในโรงเรียน, 2558 3. คุณภาพด้านจุลชีววิทยาเพื่อการประเมิน จุดควบคุมวิกฤติของการผลิตอาหาร ปริมาณมากในโรงอาหารมหาวิทยาลัย: กรณีศึกษาไข่ต้ม, 2558 4. การศึกษาอายุการเก็บของทอดจากไข่ แดงเทียม, 2558 5. ความสัมพันธ์ของสารอาหารหลักกับค่า ดัชนีมวลกายของวัยรุ่น : กรณีศึกษา โรงเรียนศรียานุสรณ์ จังหวัดจันทบุรี, 2558 6. ผลการให้ความรู้ด้านโภชนาการและการ ตรวจติดตามน้ำตาลในเลือดด้วยตนเอง (SMBG) ต่อระดับฮีโมโกลบินเอวันซีของ ผู้ป่วยเบาหวานชนิดที่ 2, 2558 7. แผ่นปอเปียะเสริมสาหร่ายไก่, 2553 8. Microbiological Quality for Assessment of Critical Control Points of Mass production in the University Canteen: Case Study of Spicy Boiled Egg Salad, 2558 9. Effect of Reducing Fat and Using Fat Replacers in the Crust of Flaky Chinese Pastry, 2554 10. Enzymes-Resistant Starch (RS III) from Pullulanase- Debranched High Amylose Rice Starch, 2551 	<p>01006586 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599</p>

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)

ไม่มี

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

4.2 ช่วงเวลา

ไม่มี

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

การทำวิจัยตามรายละเอียดของรายวิชา 01006599 วิทยานิพนธ์ มอบหมายให้นิสิตทำวิจัยเป็นรายบุคคล โดยอาจเป็นงานวิจัยในเชิงการทดลองหรือการสำรวจหรือการวิจัยเชิงคุณภาพหรือบูรณาการงานวิจัยหลายรูปแบบ เพื่อนำไปสู่การค้นหาคำตอบการวิจัยที่เป็นระบบ มีกระบวนการชัดเจน และมีการอธิบายในเชิงวิชาการที่เป็นที่ยอมรับภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และมีการนำเสนอในรูปแบบของรายงานวิทยานิพนธ์ การสอบปากเปล่า และการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการตามหลักเกณฑ์บัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย

ในหลักสูตรแผน ข เปิดโอกาสให้นิสิตลงทะเบียนเรียนรายวิชาเพิ่มมากขึ้นและทำวิจัยในรายวิชา 01006595 การศึกษาค้นคว้าอิสระ โดยเน้นให้นิสิตทำงานวิจัยในเชิงปริมาณหรือเชิงคุณภาพ โดยอยู่ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และมีการนำเสนอในรูปแบบของการรายงานการค้นคว้าอิสระ และสนับสนุนให้มีการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการตามหลักเกณฑ์บัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยสำหรับหลักสูตรแผน ข

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

5.2.1 มีองค์ความรู้จากการวิจัย

5.2.2 สามารถแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการวิจัย

5.2.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการทำวิจัย

5.2.4 สามารถนำเสนอผลงานวิจัยในหลากหลายรูปแบบ

5.3 ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

5.4 จำนวนหน่วยกิต

5.4.1 รายวิชา 01006599 วิทยานิพนธ์ มีจำนวน 12 หน่วยกิต

5.4.2 รายวิชา 01006595 การศึกษาค้นคว้าอิสระ มีจำนวน 6 หน่วยกิต

5.5- การเตรียมการ

5.5.1 อาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและคำแนะนำแก่นิสิตในการเลือกหัวข้อการวิจัย การวางแผนการวิจัย และการดำเนินการวิจัยจนเสร็จสิ้นการวิจัย ตลอดจนการเขียนวิทยานิพนธ์และการนำเสนอผลงาน

5.5.2 นิสิตสามารถใช้ห้องปฏิบัติการของภาควิชาฯ ห้องปฏิบัติการของคณะ และศูนย์ปฏิบัติการกลางของมหาวิทยาลัย

5.5.3 นิสิตสามารถใช้คอมพิวเตอร์ที่ภาควิชาฯ คณะ สำนักบริการคอมพิวเตอร์และห้องสมุดที่มหาวิทยาลัยจัดให้ สำหรับการค้นคว้าและการประมวลผลการวิจัย

5.6 กระบวนการประเมินผล

5.6.1 ประเมินคุณภาพของข้อเสนอโครงการวิจัยโดยคณะกรรมการที่ปรึกษาของนิสิต

5.6.2 ประเมินความก้าวหน้าระหว่างการทำวิจัยโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

5.6.3 ประเมินผลงานวิจัยขั้นสุดท้ายตามข้อบังคับว่าด้วยการศึกษาชั้นบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนิสิต

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมนิสิต
มีความสามารถในการบูรณาการศาสตร์สหกรรมศาสตร์ในด้านต่างๆ เพื่อการพัฒนาได้อย่างต่อเนื่อง	- มอบหมายการค้นคว้าด้วยตนเอง - มอบหมายงานในเชิงการพัฒนา งานวิจัย และนวัตกรรมสร้างสรรค์
มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์และแก้ปัญหา ด้านวิชาการและวิชาชีพสหกรรมศาสตร์ในสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างสร้างสรรค์	จัดให้มีกรณีศึกษา โครงการ และงานวิจัย เพื่อฝึกการวิเคราะห์และแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่างๆ
มีภาวะผู้นำด้านวิชาการและวิชาชีพ สามารถพัฒนาตนเองและผู้อื่นอย่างมีคุณธรรม และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ทุกระดับ	มอบหมายงานเพื่อฝึกการพัฒนาตนเอง ภาวะผู้นำ และการทำงานร่วมกับผู้อื่น

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริม ด้านการประพฤติ ปฏิบัติโดยใช้หลักการ เหตุผล และค่านิยมอันดีงาม 2. มีความสามารถในการวินิจฉัย และจัดการ ปัญหาที่ซับซ้อน ข้อโต้แย้ง และข้อบกพร่องทางจรรยาบรรณ โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น	1. สอดแทรกการพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมในกระบวนการเรียนการสอน 2. เรียนรู้จากสถานการณ์จริงหรือกรณีศึกษาเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์	1. สังเกตพฤติกรรมในการเรียนและการทำกิจกรรม 2. ประเมินผลจากผลงานและการมีส่วนร่วมของนิสิต

2.2 ด้านความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. มีความรู้ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในหลักการ ทฤษฎีและงานวิจัย 2. มีความเข้าใจในวิธีการพัฒนาความรู้ใหม่ๆ และการประยุกต์	1. ให้นำเนื้อหาเชิงลึกและบูรณาการองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์และสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง 2. ให้ศึกษาค้นคว้าและสังเคราะห์งานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ 3. สอดแทรกกฎระเบียบ ข้อบังคับและการเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับวิชาการและวิชาชีพ	1. ประเมินผลจากการสอบและผลงานที่มอบหมายในรายวิชา 2. ประเมินผลงานการทำวิทยานิพนธ์/การศึกษาค้นคว้าอิสระโดยกรรมการที่ปรึกษาและตามกระบวนการประเมินของมหาวิทยาลัย

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. สามารถคิดวิเคราะห์โดยใช้ดุลยพินิจในการตัดสินใจภายใต้ข้อจำกัดของข้อมูล 2. สามารถสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้ เพื่อพัฒนาความคิดใหม่ 3. สามารถวางแผนและทำโครงการวิจัยค้นคว้าได้	1. บูรณาการเทคนิคการสอนที่หลากหลายเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความคิดใหม่ในการแก้ไขปัญหาด้วยการวิจัย 2. จัดกิจกรรมในชั้นเรียนในเชิงการสัมมนาวิชาการ มีการนำเสนอ และการอภิปราย	1. ประเมินผลจากการสอบและผลงานที่มอบหมายในรายวิชา 2. ประเมินจากผลงานในการแก้ปัญหา การนำเสนอ และการมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นในเชิงอภิปราย

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. มีภาวะผู้นำในการเพิ่มพูนประสิทธิภาพการทำงานของกลุ่ม และสามารถร่วมมือกับผู้อื่นในการแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนยุ่งยาก 2. มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนา ตนเองอย่างต่อเนื่อง โดยมีการประเมินวางแผน และปรับปรุงตนเอง	1. ใช้การเรียนการสอนแบบกระบวนการกลุ่ม 2. มอบหมายงานในบทบาทหน้าที่ที่แตกต่างกัน 3. ให้อาจารย์ผู้สอนติดตามผลการพัฒนาตนเอง	1. ประเมินความสามารถในการทำงานเป็นกลุ่ม และผลงานจากการทำกิจกรรม 2. ประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลจากงานที่ได้รับมอบหมาย 3. สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผล
1. สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์ และสถิติมาใช้แก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม 2. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม 3. สามารถนำเสนอรายงานวิทยานิพนธ์หรือโครงการค้นคว้าที่ตีพิมพ์ในรูปแบบที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ	1. สอดแทรกกิจกรรมที่ใช้ทักษะเทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัย 2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ	1. ประเมินจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย 2. สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ		5. ทักษะในการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3
01006511	●		●	○	○	●		○	●	○	●	
01006521	●		○	●		●			●		○	○
01006522	●		○	●		●			●		○	○
01006523	●		○	●		●			●		○	○
01006524	●		○	●		●			●		○	○
01006525	●		●	○	●	●	○	●		○	●	●
01006526	●		○	●		●			●		○	○
01006527	○	●	○	●	●	●	○	●	○	○	●	●
01006528	●	○	●	○	●	●	○	●	○	○	●	●
01006529	○		●	○	●	●	○	○		○	●	●
01006531	○	●	●	○	●	○		○	●		●	○
01006532	○	●	●	●	●			○	●		○	●
01006533	○	●	●	●	●		●	○	●		●	○
01006534	○	●	●	○	●	○		○	●		●	○
01006535	○	●	●	○	●	○		○	●		●	○
01006536	○	●	●	●	●	○	●	○	●		○	●
01006541	●	○	●		●		○		●	○	●	●
01006542	○		○	●	○	●	●		○	○	●	○
01006543	○	●	●	○	○	●	○	●	○	●	●	○
01006544	●	○	●		●		○		●	○	●	●
01006545	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●	●	○
01006546	●	○	●	○	●	●	○	○			●	●
01006547	●		●	●	●	○		●	○	○	●	
01006548	○	●	●	○	○	●	○	●		○	●	
01006549	●		●	●	●	○		●	○	○	●	

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบระดับรายวิชา ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

- 1) มีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบหลักสูตรเพื่อพิจารณาทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์
- 2) มีการทวนสอบโดยพิจารณาจากความเหมาะสมของวิธีการ เครื่องมือการประเมิน ที่สอดคล้องกับที่

กำหนดในรายละเอียดของรายวิชา

3) อาจารย์ประจำวิชาทวนสอบจากการให้นิสิตประเมินการเรียนการสอน สัมภาษณ์นิสิต ทวนสอบแบบฟอร์มการให้คะแนน

- 4) ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทวนสอบจากการอุทธรณ์การประเมินผลสัมฤทธิ์ของนิสิต (ถ้ามี)
- 5) ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทวนสอบในระดับหลักสูตร ตามระบบประกันคุณภาพภายใน เป็นต้น

2.2 การทวนสอบระดับหลักสูตร หลังจากนิสิตสำเร็จการศึกษา

- 1) การตรวจสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่ครอบคลุมผลการเรียนรู้ทุกด้าน
- 2) ผลงาน รางวัล กิจกรรม ของนิสิต

3) การประเมินโดยสถานประกอบการ ผู้ใช้บัณฑิต บัณฑิตเก่าที่ไปประกอบอาชีพ แล้ว บัณฑิตใหม่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก อาจารย์พิเศษ และสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่บัณฑิตไปศึกษาต่อ เป็นต้น

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

แผน ก แบบ ก 2

1) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว

2) ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แผน ข

1) รายงานการค้นคว้าอิสระ หรือส่วนหนึ่งของรายงานการค้นคว้าอิสระต้องได้รับการเผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งที่สืบค้นได้

2) ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้ความเข้าใจในนโยบายของมหาวิทยาลัย บทบาทหน้าที่ของอาจารย์ กฎระเบียบต่างๆ รวมทั้งโครงสร้างของหลักสูตร

1.2 สนับสนุนให้อาจารย์เพิ่มพูนความรู้โดยเข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาการสอน การวัดและการประเมินผล การทำวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน การศึกษาคูงาน ประชุมสัมมนา และการประชุมวิชาการเสนอผลงานทั้งในและต่างประเทศ

1.3 จัดให้มีที่ปรึกษาอาจารย์ใหม่ โดยแต่งตั้งอาจารย์อาวุโสที่มีคุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการ ความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ให้เป็นที่ปรึกษา และพี่เลี้ยงอาจารย์ใหม่

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 สนับสนุนให้อาจารย์เพิ่มพูนความรู้โดยเข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาการสอน อบรมการวัดและการประเมินผล อบรมการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน การศึกษาคูงาน และการเข้าร่วมประชุมสัมมนา

2.1.2 สนับสนุนให้อาจารย์ร่วมสอนในวิชาเดียวกัน เพื่อให้เกิดความหลากหลายในกระบวนการเรียนรู้ และการประเมินผล

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

2.2.1 สนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมและนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ

2.2.2 สนับสนุนให้อาจารย์พัฒนาทักษะการเขียนตำรา หนังสือ การวิจัย การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ

2.2.3 สนับสนุนให้อาจารย์มีความร่วมมือในการวิจัยทั้งในประเทศและต่างประเทศ

2.2.4 สนับสนุนให้อาจารย์มีคุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น

2.2.5 สนับสนุนให้อาจารย์เพิ่มพูนและพัฒนาทักษะทางวิชาการและวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

กระบวนการบริหารจัดการหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการที่ประกาศว่าด้วยเรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 และของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยมีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรให้มีหน้าที่บริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ระบบการจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ และ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ นอกจากนี้โครงสร้างหลักสูตรให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต โดยแบ่งการศึกษาเป็น 2 แผน คือ แผน ก แบบ ก 2 เป็นแผนการศึกษาที่มีการทำวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต และศึกษารายวิชาอีกไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต ส่วนแผน ข เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการศึกษางานรายวิชา มีการค้นคว้าอิสระ 6 หน่วยกิต ศึกษารายวิชาอีกไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต และมีการปรับปรุงหลักสูตรทุก 5 ปี

2. บัณฑิต

คุณภาพของบัณฑิตกำหนดให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยมีผลลัพธ์การเรียนรู้ ทั้ง 5 ด้าน ดังนี้

2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริม ด้านการประพฤติปฏิบัติโดยใช้หลักการ เหตุผล และค่านิยมอันดีงาม มีความสามารถในการวินิจฉัยและจัดการ ปัญหาที่ซับซ้อน ข้อโต้แย้ง และข้อบกพร่องทางจรรยาบรรณ โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น

2.2 ด้านความรู้ มีความรู้ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในหลักการ ทฤษฎี และงานวิจัย มีความเข้าใจในวิธีการพัฒนาความรู้ใหม่ๆ และการประยุกต์

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา สามารถคิดวิเคราะห์โดยใช้ดุลยพินิจในการตัดสินใจภายใต้ข้อจำกัดของข้อมูล สามารถสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้เพื่อพัฒนาความคิดใหม่ สามารถวางแผนและทำโครงการวิจัยค้นคว้าได้

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ มีภาวะผู้นำในการเพิ่มพูนประสิทธิภาพการทำงานของกลุ่ม และสามารถร่วมมือกับผู้อื่นในการแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน ยุ่งยาก มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องโดยมีการประเมิน วางแผน และปรับปรุงตนเอง

2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์ และสถิติมาใช้แก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม สามารถนำเสนอรายงาน วิทยานิพนธ์หรือโครงการค้นคว้าที่ตีพิมพ์ในรูปแบบที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ

โดยจะต้องเป็นผู้ศึกษาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยผู้ที่สำเร็จการศึกษาจากแผนการศึกษาแผน ก แบบ ก 2 จะต้องศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า พร้อมทั้งเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการที่สถาบันอุดมศึกษานั้นแต่งตั้ง และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ และผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การ

พิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings)

ผู้ที่สำเร็จการศึกษาจากแผน ข ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และสอบผ่านการสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination) ด้วยข้อเขียนและ/หรือปากเปล่าในสาขาวิชานั้นพร้อมทั้งเสนอรายงานการค้นคว้าอิสระและสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการที่สถาบันอุดมศึกษานั้นแต่งตั้ง โดยเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ และรายงานการค้นคว้าอิสระหรือส่วนหนึ่งของรายงานการค้นคว้าอิสระต้องได้รับการเผยแพร่ในลักษณะใดลักษณะหนึ่งที่สืบค้นได้

3. นิสิต

3.1 กระบวนการรับนิสิตเป็นไปตามระเบียบปฏิบัติของบัณฑิตวิทยาลัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีการจัดให้นิสิตรับทราบข้อปฏิบัติและระเบียบต่างๆผ่านการปฐมนิเทศเพื่อการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

3.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตรมีหน้าที่ควบคุมดูแล ให้คำปรึกษาวิชาการ และแนะแนว ร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อรักษาอัตราการคงอยู่ของนิสิตจนกระทั่งสำเร็จการศึกษา

3.3 นิสิตสามารถยื่นอุทธรณ์ร้องเรียนโดยการเข้าพบอาจารย์อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตรหรืออาจารย์ที่ปรึกษาหรือหัวหน้าภาควิชาเพื่อดำเนินการจัดการต่อข้ออุทธรณ์ร้องเรียนเป็นลำดับต่อไป

4. อาจารย์

4.1 การรับอาจารย์ใหม่

4.1.1 กำหนดคุณสมบัติ ความรู้ ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชา และประสบการณ์ ที่สอดคล้องกับอัตรากำลังที่ต้องการ ทั้งนี้ต้องตรงตามคุณวุฒิ และเป็นไปตามประกาศของกระทรวงศึกษาธิการ

4.1.2 ดำเนินการโดย

- ประกาศ
- สอบ หรือสัมภาษณ์ หรือทดสอบความสามารถ
- เสนอแต่งตั้งและประเมินการปฏิบัติงานตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

4.1.3 ระบบอาจารย์ที่เลียง เมื่อเข้ามาเป็นอาจารย์ใหม่แล้วมีการแต่งตั้งอาจารย์ที่เลียงเพื่อให้คำแนะนำในด้าน การเรียน การสอน การวิจัย และการปฏิบัติงานเพื่อสนับสนุนให้การจัดการหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ต่อไป

4.2 คุณสมบัติของอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และค้นคว้าอิสระ อาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ และอาจารย์ผู้สอน ต้องเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 การบริหารจัดการหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพ และประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง ดำเนินการโดยการออกแบบหลักสูตร ควบคุม กำกับ การจัดทำรายวิชา การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชาด้วยคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรที่มีการเสนอแต่งตั้งจากทุกหมวดวิชาของหลักสูตร ร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบ/อาจารย์ประจำหลักสูตร และผู้ทรงคุณวุฒิแต่ละหมวดวิชา

5.2 การประเมินผู้เรียน การกำกับ ให้มีการประเมินตามสภาพจริง มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1. การบริหารงบประมาณด้านการเรียนการสอนโดยมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/
อาจารย์ประจำหลักสูตร

6.1.1 มีการจัดทำแผนงบประมาณด้านการเรียนการสอนร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/
อาจารย์ประจำหลักสูตร และคณาจารย์ของภาควิชา เพื่อให้มีทรัพยากรทั้งด้านบุคลากร และทรัพยากรการเรียน
การสอนให้เป็นไปตามแผนการดำเนินงานของภาควิชา

6.1.2 มีการวางแผนการจัดสรรทรัพยากรทางการเงิน และวางแผนการใช้เงินอย่างมีประสิทธิภาพ
ร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/อาจารย์ประจำหลักสูตร และคณาจารย์ของภาควิชา

6.1.3 หัวหน้าภาควิชาดูแลการใช้งบประมาณและทรัพยากรให้เป็นไปตามแผน

6.2 ทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้

ห้องปฏิบัติการพร้อมครุภัณฑ์และอุปกรณ์หลักดังนี้

6.2.1 สถานที่

1) ห้องปฏิบัติการอาหาร	ขนาดจุ	30	คน	จำนวน 2 ห้อง
	ขนาดจุ	25	คน	จำนวน 1 ห้อง
2) ห้องปฏิบัติการตัดเย็บ	ขนาดจุ	30	คน	จำนวน 1 ห้อง
3) ห้องปฏิบัติการสิ่งทอ	ขนาดจุ	20	คน	จำนวน 3 ห้อง
4) ห้องปฏิบัติการเซรามิก	ขนาดจุ	15	คน	จำนวน 1 ห้อง
5) ห้องเรียน	ขนาดจุ	100	คน	จำนวน 1 ห้อง
	ขนาดจุ	60	คน	จำนวน 1 ห้อง
	ขนาดจุ	45	คน	จำนวน 1 ห้อง
	ขนาดจุ	30	คน	จำนวน 1 ห้อง
	ขนาดจุ	25	คน	จำนวน 3 ห้อง
	ขนาดจุ	20	คน	จำนวน 1 ห้อง
	ขนาดจุ	15	คน	จำนวน 1 ห้อง
	ขนาดจุ	10	คน	จำนวน 2 ห้อง

6) สถานที่ศึกษาดูงาน/ฝึกงาน

- (1) โรงเรียนอนุบาลคหกรรมศาสตร์เกษตร
- (2) ศูนย์บริหารและพัฒนาเด็กเล็ก
- (3) ห้องปฏิบัติการมาตรฐานทางการบริการอาหาร
- (4) บ้านฝึกหัดนิสิตคหกรรมศาสตร์

6.2.2 อุปกรณ์การศึกษา

1) Computer	จำนวน	32	ตัว
2) Notebook	จำนวน	2	ตัว
3) LCD Projector	จำนวน	12	ชุด
4) เครื่องฉายแผ่นทึบ	จำนวน	1	เครื่อง
5) ชุดเครื่องรับโทรทัศน์และ LCD Projector	จำนวน	3	เครื่อง
6) ชุดเครื่องขยายเสียง	จำนวน	12	ชุด

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา		
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	×	×	×
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	×	×	×
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และมคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	×	×	×
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และมคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	×	×	×
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	×	×	×
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	×	×	×
7. มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว ซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะให้ดำเนินการ	×	×	×
8. อาจารย์ ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศโดยเฉพาะเป้าประสงค์ของหลักสูตรหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	×	×	×
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่สอนหรือเทคนิคการเรียนการสอน อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	×	×	×
10. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคน ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ภายใต้วามรับผิดชอบของส่วนงานต้นสังกัด และมีการนำผลไปปรับปรุงเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน	×	×	×
11. ระดับความพึงพอใจของนิสิตปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพการบริหารหลักสูตรโดยรวม เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	×	×	×
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0	×	×	×

*เป็นการประเมินตัวชี้วัดต่อเนื่องจากหลักสูตรเล่มก่อนหน้า

หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 อาจารย์ผู้สอนประเมินกลยุทธ์การสอนทุกภาคการศึกษา โดยการสังเกตพฤติกรรมของนิสิต บรรยากาศการเรียนการสอน ผลสัมฤทธิ์ของการเรียนการสอน การสอบถามจากนิสิต และการประชุมในภาควิชา เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และขอคำแนะนำ

1.1.2 นำผลการประเมินการเรียนการสอน หรือผลการวิจัย หรือข้อมูลอื่นๆ มาปรับปรุงแผนกลยุทธ์การสอน

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 การประเมินการสอนของอาจารย์โดยนิสิต ทุกรายวิชา ทุกภาคการศึกษา

1.2.2 การประเมินการสอนโดยอาจารย์ผู้สอนประเมินตนเองในทุกรายวิชา และทุกภาคการศึกษา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวมโดยนิสิตชั้นปีสุดท้าย ผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้ใช้มหาบัณฑิต เพื่อนำผลการประเมินไปพัฒนาหลักสูตร และการเรียนการสอน

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ให้มีการประเมินผลการดำเนินงานโดยคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และคณะกรรมการประกันคุณภาพภายในระดับภาควิชา

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 คณะกรรมการควบคุมคุณภาพหลักสูตรจัดทำรายงานผลการประเมิน และวิเคราะห์ประเด็นที่ควรปรับปรุงแก้ไขจากรายงานผลการดำเนินการรายวิชา

4.2 จัดประชุมเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่ ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006527 3(2-2-5)
ชื่อวิชาภาษาไทย การออกแบบเรขศิลป์เพื่องานทางคหกรรมศาสตร์
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Graphic Design for Home Economics
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 วิชาเอกบังคับ
 วิชาเอกเลือก
 วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
การศึกษาและวิเคราะห์งานออกแบบด้านต่างๆ และนำมาเรียบเรียงอย่างเป็นระบบ เพื่อเป็นข้อมูลในกระบวนการออกแบบเรขศิลป์ที่จำเป็นต่องานสร้างสรรค์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ทุกสาขา
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
การสร้างสร้งงานออกแบบสองมิติ วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง เส้น สี แสง เงา ช่องว่าง รูปร่าง ค่าของสี รูปภาพ และตัวอักษร กลั่นกรองความคิดนามธรรม และนำไปเรียบเรียงให้เป็นรูปธรรมในลักษณะการออกแบบงาน เรขศิลป์ที่ตอบสนองความต้องการในทุกสาขาของคหกรรมศาสตร์
Creating a two-dimensional design by analyzing relationship among lines, colors, light and shade, spaces, shapes, color value, images and alphabet designs. Transforming abstract ideas into a realistic form of graphic design in order to support all fields of Home Economics.
8. อาจารย์ผู้สอน
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006528 3(2-2-5)
 ชื่อวิชาภาษาไทย การออกแบบโฆษณาและประชาสัมพันธ์ทางคหกรรมศาสตร์
 ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Advertising and Public Relations Design in Home Economics
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 วิชาเอกบังคับ
 วิชาเอกเลือก
 วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
 การวิเคราะห์จิตวิทยาของผู้บริโภค ตลาด การผลิต และสินค้าด้านคหกรรมศาสตร์ จำเป็นต่อกระบวนการออกแบบ
 สร้างสรรค์การทำโฆษณาและประชาสัมพันธ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
 การวางแผนเพื่อประกอบธุรกิจการโฆษณา วิเคราะห์สินค้า ตลาด จิตวิทยา พฤติกรรมของผู้บริโภค และการรับรู้ของ
 ผู้บริโภค การออกแบบสัญลักษณ์ สัญลักษณ์ เทคโนโลยีการผลิตโฆษณาผ่านสื่อทุกชนิด ทดลองการออกแบบสองมิติ
 สร้างสรรค์งานออกแบบจริงเพื่อการประยุกต์ใช้ทางด้านคหกรรมศาสตร์
 Planning for an advertising business, incorporating the analysis of products and merchandise,
 marketing, consumer behavior and consumer perception. Semiotics design, logo design, production
 technology and advertising production through the media. The exploration of two dimensional designs for
 the purpose of creating an advertisement applicable to all fields of Home Economics.
8. อาจารย์ผู้สอน
 รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่ ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006529 3(3-0-6)
 ชื่อวิชาภาษาไทย การปรับปรุงที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ
 ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Residential Renovation for Elderly
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 วิชาเอกบังคับ
 วิชาเอกเลือก
 วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
 4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
 5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
 ปัจจุบันประเทศไทยกำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ซึ่งผู้สูงอายุใช้เวลาส่วนใหญ่อยู่ในที่พักอาศัย จึงต้องมีการศึกษาทำความเข้าใจสรีระ สภาพจิตใจ อารมณ์ สังคม และความปลอดภัย เพื่อออกแบบปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้สอดคล้องกับการดำเนินชีวิต และลดความเสี่ยงอันตรายซึ่งอาจเกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
 การวิเคราะห์ปัญหา โรคที่พบบ่อย ปัจจัยเสี่ยง ความปลอดภัย ความจำเป็นพื้นฐานในที่อยู่อาศัยของผู้สูงอายุที่อาศัยอยู่ตามลำพัง ศึกษามาตรฐานสภาพแวดล้อมของที่อยู่อาศัยและมาตรฐานเครื่องเรือน และเทคโนโลยี เพื่อออกแบบปรับปรุงที่อยู่อาศัยอย่างมีประสิทธิภาพสำหรับผู้สูงอายุ
 Analysis of problems, common diseases, risk factors, safety and the basic needs of independent living in the geriatric population. Studies on standard residential environment and furniture and technology for efficient residence renovation for the elderly.
8. อาจารย์ผู้สอน
 รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่ ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

3(3-0-6)

1. รหัสวิชา 01006535
- ชื่อวิชาภาษาไทย พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก
- ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Physical Development for Child

2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
- (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- () วิชาเอกบังคับ
- (✓) วิชาเอกเลือก
- () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ที่สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจสังคมต้องเริ่มจากการพัฒนาขั้นพื้นฐาน นั่นคือการพัฒนาด้านร่างกายให้มีความสมบูรณ์แข็งแรง ด้วยความชัดเจนและมีรูปแบบเฉพาะรวมถึงการเป็นพื้นฐานของพัฒนาการด้านอื่นๆของพัฒนาการด้านร่างกาย ดังนั้นการศึกษาพัฒนาการด้านร่างกายสำหรับเด็กซึ่งครอบคลุมด้านทฤษฎี การจัดการกิจกรรม และการวัดและประเมินผล จะทำให้เกิดแนวทางในการจัดการเรียนรู้เบื้องต้นสำหรับเด็กให้มีความสมบูรณ์ต่อไป

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ความสำคัญของพัฒนาการด้านร่างกาย ทฤษฎีพัฒนาการด้านร่างกาย สรีรวิทยาและพัฒนาการของกล้ามเนื้อ ปัจจัยที่มีผลต่อพัฒนาการด้านร่างกาย การสร้างสรรค์กิจกรรม การวัดและการประเมินพัฒนาการด้านร่างกาย สถานการณ์ปัจจุบันของการศึกษาพัฒนาการด้านร่างกาย

Importance of physical development. Physical development theories. Muscular physiology and development. Factors affect to physical development. Activity creation. Physical development measurement and assessment. Current situation in physical development studies.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
- รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่ ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

- | | | |
|--------------------|---|----------|
| 1. รหัสวิชา | 01006536 | 3(3-0-6) |
| ชื่อวิชาภาษาไทย | การพัฒนาสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กก่อนวัยเรียน | |
| ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ | Cognitive and Creative Thinking Development for the Preschool Child | |

2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

- วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- วิชาเอกบังคับ
- วิชาเอกเลือก
- วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

การขับเคลื่อนประเทศด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรมนั้น ทรัพยากรมนุษย์เป็นสิ่งสำคัญที่จะต้อง
มีพัฒนาการทางสติปัญญาที่ดี และมีความคิดสร้างสรรค์ จึงต้องมีเนื้อหาวิชาที่จะส่งเสริมเด็กก่อนวัยเรียนทางด้าน
สติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์เพราะเป็นวัยที่มีการพัฒนาสมองอย่างมาก

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ทฤษฎีทางสติปัญญา และความคิดสร้างสรรค์ของเด็กก่อนวัยเรียน การจัดประสบการณ์เรียนรู้เพื่อส่งเสริมเด็กก่อน
วัยเรียนทางด้านสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์

Cognitive and creative thinking theories for the preschool child. Instruction to enhance for the
preschool child cognition and creative thinking.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006542 3(3-0-6)
 ชื่อวิชาภาษาไทย การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นเมืองไทย
 ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Development of Thai Native Textile Products
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 วิชาเอกบังคับ
 วิชาเอกเลือก
 วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
 สิ่งทอพื้นเมืองไทยเป็นภูมิปัญญา และมรดกทางวัฒนธรรมที่มีสืบทอดกันมายาวนาน มีลักษณะเฉพาะด้านวัสดุ เทคนิคการทอ รูปแบบ ลวดลายและสีสันทันทีแสดงเอกลักษณ์เฉพาะของกลุ่มชนต่าง ๆ ที่อาศัยกระจุกกระจายทุกภูมิภาคของประเทศไทย และเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้ให้กับชุมชนทั่วประเทศ แต่ประสบปัญหาเรื่องรูปแบบของผลิตภัณฑ์ไม่สอดคล้องกับประโยชน์ใช้สอยของผู้บริโภคในปัจจุบัน ทำให้มีข้อจำกัดในการใช้ผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นเมืองเฉพาะกลุ่มบุคคลเท่านั้น การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกาย และผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอที่มีความสวยงามมีความแตกต่าง มีคุณภาพและมีประโยชน์ใช้สอยที่กว้างขวางขึ้น จะเป็นแนวทางในการสร้างงานวิจัย การสร้างมูลค่าเพิ่มและการยอมรับผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นเมืองในระดับประเทศและระดับสากลต่อไป
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
 ความสำคัญ และการพัฒนาสิ่งทอพื้นเมือง สำหรับเครื่องแต่งกาย และผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอเชิงพาณิชย์
 Importance and development of Thai native textiles for commercial clothing and home textile products.
8. อาจารย์ผู้สอน
 รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006558 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Advanced Analytical Techniques in Food and Nutrition

2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

() วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

การทดสอบวิเคราะห์ทางอาหารและโภชนาการมีวิธีการเฉพาะด้านเพื่อหาข้อมูลพื้นฐาน แต่ในการวิเคราะห์ขั้นสูงจำเป็นต้องใช้เทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์เข้าร่วมเพื่อใช้หาข้อมูลเชิงลึก การทำวิจัยด้านอาหารและโภชนาการจำเป็นต้องใช้ความรู้และเทคนิคขั้นสูง รวมทั้งความเข้าใจในกรณีศึกษาอื่นๆในการดำเนินการ

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ทฤษฎี หลักการ และเทคนิคขั้นสูงสำหรับการวิเคราะห์ทางอาหารและโภชนาการ เทคนิคด้านสเปกโตรสโกปี โคโรมาโตกราฟี ไมโครสโกปี การวิเคราะห์ด้วยความร้อน และการวิเคราะห์ขั้นสูงทางจุลชีววิทยาทางอาหาร กรณีศึกษา

Theory, principles and advanced techniques for food and nutrition analysis. Techniques in spectroscopy, chromatography, microscopy, thermal analysis and advanced food microbiological analysis. Case study.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006559 3(3-0-6)

ชื่อวิชาภาษาไทย แนวโน้มงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Research Trends in Food and Nutrition

2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

ด้วยการศึกษาวิจัยด้านอาหารและโภชนาการนั้น มีความจำเป็นต่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตของประชากร การเรียนรู้และทำความเข้าใจองค์ความรู้ที่เกิดขึ้นจากงานวิจัย การวิเคราะห์ผลงานวิจัยที่ทันสมัยเพื่อนำไปต่อยอดและประยุกต์ใช้ในการพัฒนาประเทศจึงมีความจำเป็นต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชากรต่อไป

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ความสำคัญของการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ แนวโน้มการวิจัยด้านความปลอดภัยและความมั่นคงทางอาหาร การวิจัยด้านคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบระหว่างกระบวนการผลิตอาหาร การวิจัยด้านนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร การวิเคราะห์ข้อมูลจากเทคนิคที่หลากหลายในงานวิจัยที่ตีพิมพ์ การศึกษาวิจัยด้านโภชนาการที่สัมพันธ์กับสภาวะโภชนาการปัจจุบัน การวิจัยทางโภชนาการที่เชื่อมโยงกับพันธุศาสตร์ การประยุกต์ใช้สำหรับการวิจัยและการพัฒนาคุณภาพชีวิต

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 nutritional situation. Nutritional research linked with genetics. Applications for research and quality of life.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่ ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006582 3(3-0-6)
 ชื่อวิชาภาษาไทย โภชนศาสตร์ขั้นสูงในวัฏจักรชีวิต
 ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Advanced Nutrition in Life Cycle
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 () วิชาเอกบังคับ
 (✓) วิชาเอกเลือก
 () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
 การเข้าใจความผิดปกติที่เกิดขึ้นกับร่างกายที่สัมพันธ์กับอาหารมีความสำคัญต่อการให้โภชนบำบัดทางการแพทย์
 ซึ่งจะส่งผลดีต่อการรักษาและฟื้นฟูสุขภาพของผู้ป่วย กอปรกับข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ และความต้องการของนิสิต
 ปัจจุบัน
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
 ความรู้ขั้นสูงและความรู้ปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับความต้องการโภชนาการตลอดวัฏจักรชีวิตตั้งแต่ระยะเด็กจนถึง
 ผู้สูงอายุ รวมถึงระยะตั้งครรภ์และให้นมบุตร 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.
8. อาจารย์ผู้สอน
 รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006583 3(3-0-6)

ชื่อวิชาภาษาไทย โภชนาการทางคลินิกขั้นสูง

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Advanced Clinical Nutrition

2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

การเข้าใจความผิดปกติที่เกิดขึ้นกับร่างกายที่สัมพันธ์กับอาหารมีความสำคัญต่อการให้โภชนบำบัดทางการแพทย์ ซึ่งจะส่งผลต่อการรักษา และฟื้นฟูสุขภาพของผู้ป่วย ก่อปรกับข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ และความต้องการของนิสิตปัจจุบัน

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

โรคที่เกี่ยวข้องกับความผิดปกติของระบบเมแทบอลิซึมและอาหาร การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์เพื่อการรักษา และฟื้นฟูสุขภาพ การวางแผนดูแล การประเมินและการอภิปรายผลทางห้องปฏิบัติการ 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.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006588 3(3-0-6)
 ชื่อวิชาภาษาไทย อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว
 ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food and Nutrition from Rice and Rice Products
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 วิชาเอกบังคับ
 วิชาเอกเลือก
 วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
 4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
 5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
 ข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญของประเทศไทย ทั้งในด้านการบริโภคการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ และเพื่อการส่งออกปัจจุบันมีการพัฒนาข้าวพันธุ์ใหม่ และปรับปรุงพันธุ์ข้าวเดิมเพื่อประโยชน์ต่อสุขภาพมากขึ้น และการนำนวัตกรรมมาเพิ่มมูลค่าข้าวด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งจากข้าวและผลพลอยได้จากข้าว ทำให้มีความจำเป็นต้องเปิดรายวิชาใหม่ที่มีเนื้อหาทันสมัยต่อการประกอบอาชีพในด้านคหกรรมศาสตร์ และด้านอาหารและโภชนาการ
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
 โครงสร้าง สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ สมบัติเชิงหน้าที่ และคุณค่าทางโภชนาการของข้าว โภชนศาสตร์ของข้าวในร่างกายมนุษย์ กระบวนการแปรรูปข้าว การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวและผลพลอยได้จากข้าว 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.
8. อาจารย์ผู้สอน
 รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006511 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Home Economics for Development
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(✓) วิชาเอกบังคับ
() วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

สภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้แนวคิดและทฤษฎีมีการพัฒนาอยู่ตลอดเวลาจึงต้องมีการปรับเปลี่ยนเนื้อหา
รายวิชาให้ทันสมัยและสอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006511 คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา 3(3-0-6) Home Economics for Development วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดของมนุษยนิเวศวิทยา การบูรณาการศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต และวิชาชีพ การสร้างสรรคงานคหกรรมศาสตร์ เครือข่ายคหกรรมศาสตร์ ระดับประเทศ ภูมิภาคเอเชียและนานาชาติ คุณธรรม จริยธรรมวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Concept of human ecology. Integration of sciences in Home Economics for development of quality of life and profession. Creativity in Home Economics. Home Economics network at national, asia regional and international levels. Moral and ethic in Home Economics profession.	01006511 คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา 3(3-0-6) Home Economics for Development วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดของมนุษยนิเวศศาสตร์ การบูรณาการศาสตร์ ด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต และวิชาชีพ การสร้างสรรคงานคหกรรมศาสตร์ เครือข่ายคหกรรมศาสตร์ ระดับประเทศ ภูมิภาคเอเชียและนานาชาติ คุณธรรม จริยธรรมวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Concept of human ecology. Integration of sciences in Home Economics for development of quality of life and profession. Creativity in Home Economics. Home Economics network at national, asia regional and international levels. Moral and ethic in Home Economics profession.	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006525 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย เทคนิคการสร้างสรรค์กิจกรรมทางศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Art Creation Activity Techniques for Children and Elderly

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

จากสภาพการณ์ของโลกในปัจจุบันที่มีแนวโน้มเปลี่ยนแปลงสู่สังคมผู้สูงอายุ จึงมีความจำเป็นในการพัฒนาองค์ความรู้เฉพาะทางที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ ศิลปะเป็นสิ่งที่สามารถชะลอการเสื่อมถอยของผู้สูงอายุ และในขณะเดียวกันก็สามารถส่งเสริมพัฒนาการทุกด้านของเด็ก การศึกษาเทคนิคการสร้างสรรค์กิจกรรมทางศิลปะสำหรับเด็ก และผู้สูงอายุจะเป็นการนำองค์ความรู้ด้านศิลปะมาใช้ประโยชน์เพื่อนำไปสู่การเป็นสังคมผู้สูงอายุที่มีคุณภาพต่อไป

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006525 เทคนิคการสร้างสรรค์งานศิลปะสำหรับเด็ก Art Creation Technique for Children วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความสำคัญของศิลปะต่อการพัฒนาการของเด็กทางด้านร่างกาย และความคิดสร้างสรรค์ การวางแผนและพัฒนาเทคนิคการสอนศิลปะสำหรับเด็ก มีการศึกษานอกสถานที่ Importance of arts toward child development for physical and creative thinking. Planning and developing of art teaching technique for children. Field trips required.	01006525 เทคนิคการสร้างสรรค์กิจกรรมทางศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ Art Creation Activity Techniques for Children and Elderly วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความสำคัญของศิลปะต่อการพัฒนาของเด็กและการเสื่อมถอยของผู้สูงอายุ วิธีและเทคนิคการสอน การวางแผน และการสร้างสรรค์เทคนิคการสอนศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ การบูรณาการกิจกรรมทางศิลปะระหว่าง วัยเด็กและวัยสูงอายุ มีการศึกษานอกสถานที่ Importance of arts toward child development and the elderly degeneration. Methods and techniques of instruction. Planning and creative techniques of art teaching for children and elderly. Integration of art activities between children and elderly. Field trips required.	เปลี่ยนชื่อวิชา ยกเลิกชั่วโมงปฏิบัติการ ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006532 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย พัฒนาการเด็ก
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Child Development

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

- (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

แนวคิดและทฤษฎีทางด้านพัฒนาการเด็กมีการพัฒนาอยู่ตลอดเวลาจึงต้องมีการปรับเปลี่ยนเนื้อหาวิชาให้ทันสมัย และสอดคล้องกับสภาพการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006532 ทฤษฎีพัฒนาการเด็ก 3(3-0-6) Child Development Theories วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดและทฤษฎีในการพัฒนาตัวสมอง ร่างกาย อารมณ์ สังคม บุคลิกภาพ ภาษา การคิด สติปัญญา จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ตั้งแต่แรกเกิดถึงวัยรุ่น การประยุกต์ใช้ ทฤษฎีในการจัดโปรแกรมเพื่อส่งเสริมพัฒนาการ คุณภาพชีวิต และการแก้ปัญหาพฤติกรรมเด็กโดยครอบครัวและสังคม Concept and theories for brain, physical, emotion, social, personality, language, cognitive, intelligence, ethic and creative development from birth to adolescence. Theory application enhancing child development, quality of life and behavior problem	01006532 พัฒนาการเด็ก 3(3-0-6) Child Development วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความสำคัญของการศึกษาพัฒนาการเด็ก หลักการ พัฒนาการของมนุษย์ วิธีการศึกษาเด็ก แนวคิด และ ทฤษฎีพัฒนาการเด็ก พัฒนาการเด็กวัยต่างๆ สถานการณ์ปัจจุบันของพัฒนาการเด็ก การประยุกต์ ทฤษฎีเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก และการปรับเปลี่ยน พฤติกรรมเด็ก Importance of child development studies. Principle of human development. Study methods, concepts and theories for child development. Development of childhood. Current situation of child development. Theory application to enhance child development and child behavior modification.	เปลี่ยนชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006541 3(3-0-6)
 ชื่อวิชาภาษาไทย การประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมือง
 ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Native Textile Quality Assessment
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 วิชาเอกบังคับ
 วิชาเอกเลือก
 วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
 4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
 5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
 6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ภูมิปัญญาด้านสิ่งทอพื้นเมืองของไทยเป็นภูมิปัญญาที่ภาครัฐให้ความสำคัญและให้การสนับสนุน เนื่องจากสามารถส่งเสริมให้เป็นอาชีพของชุมชนและพัฒนาเป็นสินค้าวัฒนธรรมสู่สากลได้ แต่ควรได้รับการพัฒนาด้านคุณภาพให้เป็นมาตรฐาน การประเมินคุณภาพสิ่งทอเป็นความรู้และเครื่องมือที่ใช้ในการในการควบคุมสิ่งทอพื้นเมืองที่จะนำไปสู่ความเป็นมาตรฐานสากลได้

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006541 การประเมินคุณภาพสิ่งทอ 3(3-0-6) Textile Quality Assessment วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความสำคัญของการประเมินคุณภาพสิ่งทอ มาตรฐานสิ่งทอ วิธีการทดสอบ และการประยุกต์ใช้ การประเมินคุณภาพสิ่งทอทางกายภาพ เคมี ความเป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม และสมบัติพิเศษเฉพาะทาง Importance of textile quality assessment. Textile standard, testing method and application. Assessment of physical, chemical, eco textile and functional textile qualities.	01006541 การประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมือง 3(3-0-6) Native Textile Quality Assessment วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความสำคัญของการประเมินคุณภาพสิ่งทอ มาตรฐานสิ่งทอ วิธีการทดสอบ และการประยุกต์ใช้ การประเมินคุณภาพสิ่งทอทางกายภาพ เคมี ความเป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม และสมบัติพิเศษเฉพาะทาง มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนและการประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมือง ไทย การควบคุมคุณภาพสิ่งทอพื้นเมืองให้เป็นไปตาม มาตรฐาน กรณีศึกษา Importance of textile quality assessment. Textile standards, testing method and application. Assessment of physical, chemical, eco textile and functional textile qualities. Community product standard and quality assessment of Thai native textiles. Standardization of native textiles through quality control approach. Case study.	เปลี่ยนชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
 รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006547 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การพัฒนาใยธรรมชาติสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Development of Natural Fibers for Native Textiles

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

() วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เส้นใยธรรมชาติเป็นเส้นใยสำคัญในการผลิตสิ่งทอพื้นเมือง ซึ่งเป็นสิ่งที่แสดงออกถึงศิลปะ ทัศนกรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีคุณค่าเป็นเอกลักษณ์ และถือเป็นมรดกอันล้ำค่าทางวัฒนธรรม ซึ่งสามารถพัฒนาไปสู่สิ่งทอที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอันเป็นกระแสการบริโภคสิ่งทอในปัจจุบัน ความรู้และกรณีศึกษาด้านการพัฒนาเส้นใยธรรมชาติจะนำไปสู่การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมืองของไทยที่ตอบโจทย์ต่อกระแสความต้องการได้

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006547 การพัฒนาใยธรรมชาติและสิ่งทอเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม Development of Natural Fibers and Eco Textiles วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความสำคัญ และการพัฒนาใยธรรมชาติสำหรับสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม การผลิตและการตกแต่งสิ่งทอเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม Importance and development of natural fibers for textiles and clothing. Production and finishing of eco textiles.	01006547 การพัฒนาใยธรรมชาติสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง Development of Natural Fibers for Native Textiles วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความสำคัญ และการพัฒนาใยธรรมชาติสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง การผลิตและการตกแต่งสิ่งทอเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม กรณีศึกษา Importance and development of natural fibers for native textiles. Production and finishing of eco textiles. Case study.	เปลี่ยนชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006549 3(3-0-6)
 ชื่อวิชาภาษาไทย พัฒนาการสิ่งทอ
 ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Textile Development

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
 4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
 5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
 6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

สิ่งทอมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และเพื่อปรับปรุงลักษณะและสมบัติสิ่งทอให้มีความหลากหลายตรงตามความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น การรู้และเข้าใจสถานการณ์ปัจจุบันและกรณีศึกษาจะทำให้ผู้เรียนทันต่อความเปลี่ยนแปลงด้านการพัฒนาสิ่งทอ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในงานด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มได้ดียิ่งขึ้น

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006549 พัฒนาการสิ่งทอ 3(2-2-5) Textile Development วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) พัฒนาการด้านสิ่งทอ วัตถุดิบ กรรมวิธีในการผลิตเส้นใย และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง Development in the area of textiles, raw materials, fiber processing and related technology.	01006549 พัฒนาการสิ่งทอ 3(3-0-6) Textile Development วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) พัฒนาการด้านสิ่งทอ วัตถุดิบ กรรมวิธีในการผลิตเส้นใย และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง สถานการณ์ปัจจุบันของพัฒนาการสิ่งทอ กรณีศึกษา Development in the area of textiles, raw materials, fiber processing and related technology. Current situation in textile development. Case study.	ยกเลิกชั่วโมงปฏิบัติการ ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006551 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food and Nutrition from Cereals, Tubers and Legumes

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษาดังนี้

- (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้มากมาย การปรับปรุงชื่อรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาทำให้เกิดความชัดเจนของเนื้อหา และเพื่อให้ทันสมัยสอดคล้องกับปัจจุบันมากยิ่งขึ้น

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006551 อาหารจากธัญพืชและพืชหัว 3(3-0-6) Food from Cereals and Tubers วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ชนิด ลักษณะ และคุณค่าทางโภชนาการของธัญพืช และพืชหัว การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพ วิธีการแปรรูปอาหาร การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ กรณีศึกษา Type, characteristics and nutritional values of cereals and tubers. Chemical and physical changes. Food processing methods. Nutritional value added. Case study.	01006551 อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว 3(3-0-6) Food and Nutrition from Cereals, Tubers and Legumes วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ชนิด ลักษณะคุณค่าทางโภชนาการ และสารต้านการเกิดออกซิเดชันของธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว วิธีการแปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของธัญพืช พืชหัวและพืชวงศ์ถั่ว กรณีศึกษา 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.	เปลี่ยนชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

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

1. รหัสวิชา 01006552 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย อาหารและโภชนาการจากเนื้อสัตว์
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food and Nutrition from Meats

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

() วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เนื้อสัตว์เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้มากมาย การปรับปรุงชื่อรายวิชา และคำอธิบายรายวิชาทำให้เกิดความชัดเจนและครอบคลุมเนื้อหาได้มากยิ่งขึ้น

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006552 อาหารจากเนื้อสัตว์ 3(3-0-6) Food for Meats วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) โครงสร้าง และองค์ประกอบของกล้ามเนื้อ ลักษณะของเนื้อจากสัตว์แต่ละชนิด สมบัติทางเคมีและทางกายภาพของเนื้อสัตว์ วิธีการถนอมและการแปรรูปเนื้อสัตว์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์ในการผลิต Muscle structure and composition. Characteristics of meats from various animal species. Physical and chemical properties of meats. Meat preservation and processing methods. Meat product development in small scale production.	01006552 อาหารและโภชนาการจากเนื้อสัตว์ 3(3-0-6) Food and Nutrition from Meats วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) 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.	เปลี่ยนชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

3(3-0-6)

1. รหัสวิชา 01006556
ชื่อวิชาภาษาไทย ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Fermented Food Products and Nutrition
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสนใจและนิยมการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพมากขึ้น อาหารหมักเป็นอาหารที่ผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ที่ดี ดังนั้นการมีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการหมักอาหาร การเกิดสารประกอบต่างๆ คุณค่าทางโภชนาการ และความปลอดภัยของอาหารหมัก รวมทั้งคุณประโยชน์การบริโภคอาหารหมักที่มีโพรไบโอติก และพรีไบโอติกนั้น มีความจำเป็นต่อการนำไปประยุกต์ใช้สำหรับการศึกษาวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพต่อไป

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006556 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและโภชนาการ 3(3-0-6) Fermented Food Products and Nutrition วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การจำแนกอาหารหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง อาหารหมัก ผลของการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีที่มีต่อโปรตีน ไซมัน และสารอาหารอื่นระหว่างการหมัก คุณค่าทาง โภชนาการของอาหารหมัก ความปลอดภัยของอาหารหมัก ต่อผู้บริโภค วิธีการเก็บรักษา การพัฒนาอาหารหมักเพื่อ สุขภาพ กรณีศึกษา Fermented food classification. Microorganisms involved in fermented foods. Effects of biochemical changes on proteins, lipids, vitamins, and other nutrients during fermentation. Fermented food safety for consumer. Storage methods. Development of healthy fermented foods. Case study.	01006556 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและโภชนาการ 3(3-0-6) Fermented Food Products and Nutrition วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การจำแนกอาหารหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารหมัก ผลของการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีที่มีต่อโปรตีน ไซมัน วิตามิน และสารอาหารอื่นระหว่างการหมัก คุณค่าทาง โภชนาการของอาหารหมัก โพรไบโอติก และพรีไบโอติกใน ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก ความปลอดภัยของอาหารหมักต่อ ผู้บริโภค 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.	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006557 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food Product Development for Nutrition

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษานี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

() วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

สภาพแวดล้อม สังคม เทคโนโลยี วิถีชีวิต และความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ส่งผลให้เกิดนวัตกรรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการซึ่งมีความจำเป็นต่อการประกอบอาชีพด้านอาหารและโภชนาการเพื่อให้ทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ 3(3-0-6) Food Product Development for Nutrition วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การเสริมสารอาหาร การใช้สารให้ความหวานและสารทดแทนไขมัน การพัฒนาอาหารควบคุมน้ำหนักและอาหารเฉพาะโรค อลาโภชนาการ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง กรณีศึกษา Concept of food product development for health and nutritional purposes. Process of food product development. Food fortification. Utilization of sweeteners and fat replacers. Food development for weight control and dietetic food. Nutritional labeling and related legal practice. Case study.	01006557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ 3(3-0-6) Food Product Development for Nutrition วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) 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.	ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006564 3(3-0-6)

ชื่อวิชาภาษาไทย ผู้สูงอายุกับการดูแล

ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Elderly and Caring

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

 วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิชาเอกบังคับ วิชาเอกเลือก วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี

4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี

5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560

6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

สภาพสังคมที่ก้าวเป็นสังคมผู้สูงอายุ จึงต้องมีการปรับเปลี่ยนเนื้อหาวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปเพื่อรองรับการดูแลผู้สูงอายุโดยองค์รวม

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006564 โปรแกรมเพื่อการพัฒนาผู้สูงอายุ 3(2-2-5) Elderly Development Program วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) โปรแกรมการเรียนรู้ในผู้สูงอายุและครอบครัว ทักษะในการประยุกต์ความรู้ในการจัดประสบการณ์การเรียนรู้ การจัดการกิจกรรมเพื่อส่งเสริมความสัมพันธ์ในครอบครัว การใช้เวลารว่าง การวางแผน การจัดและการประเมินผลโปรแกรม Learning programs in elderly and family. Skills in applying knowledge in developing learning experience and activities for promote family relationship. Leisure activity. Program planning, implementing and evaluating.	01006564 ผู้สูงอายุกับการดูแล 3(3-0-6) Elderly and Caring วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ พัฒนาการผู้สูงอายุ การดูแลผู้สูงอายุ กิจกรรมและโครงการสำหรับผู้สูงอายุ Concepts and related theories for elderly. Elderly development, elderly care, activities and programs for elderly.	เปลี่ยนชื่อรายวิชา ยกเลิกชั่วโมงปฏิบัติการ ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน

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

1. รหัสวิชา 01006565 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย แนวโน้มและงานวิจัยด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Trends and Research in Family and Child Development

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

() วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2560
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่มีความเปลี่ยนแปลงมีผลต่อวิถีชีวิต การศึกษาที่ศทางการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์ใน ส่วนของพัฒนาการครอบครัวและเด็กจึงต้องได้รับการติดตามให้เกิดความรู้เท่าทันและตั้งรับกับความเปลี่ยนแปลงได้

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006565 แนวโน้มและงานวิจัยด้านครอบครัวศึกษา 3(3-0-6) Trends and Research in Family Studies วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ลักษณะ ความเปลี่ยนแปลง และปัญหาของสถาบันครอบครัว แนวโน้ม และงานวิจัยด้านครอบครัวศึกษาที่เกี่ยวข้องทางด้านสังคมวิทยา จิตวิทยา เศรษฐกิจ และประชากร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลการวิจัย Characteristics, dynamics, and problems of families as a social institution. Trends and current research in family studies issues with respect to sociological, psychological, economic, and demographic perspectives. Using Information technology system for searching research data.	01006565 แนวโน้มและงานวิจัย 3(3-0-6) ด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก Trends and Research in Family and Child Development วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ประเด็น ความเปลี่ยนแปลงด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก การสืบค้นข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในด้านสังคมวิทยา จิตวิทยา เศรษฐกิจ และประชากร Issues changes in family and child development. Data searching in relate fields sociology, psychology, economics and demographic.	เปลี่ยนชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามที่ปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางกานต์สุตา วันจันทิก
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2558

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

เสาวภา สิทธิโชคธรรม ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร พรรณธิดา ณ เชียงใหม่ ปราโมทย์ พงศ์คำ มานะ กาญจนมณีเสถียร เสาวภา เขียนงาม ฉานิภา จันทสระ ยุกา ปู่แดงอ่อน อำพร แจ่มผล พรทิพย์ พสุกมล เศรษฐ์ และ กานต์สุตา วันจันทิก. 2560. ผลของการบำรุงดินด้วยปุ๋ยอินทรีย์ต่อลักษณะทางกายภาพและสารต้านอนุมูลอิสระในข้าวไร่. น.953-960. ใน เรื่องเต็มงานประชุมวิชาการ ครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์แห่งแผ่นดินสู่ประเทศไทย 4.0. 31 มกราคม – 3 กุมภาพันธ์ 2560 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พิชญานิน ตั้งวิเศษทรัพย์ ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร พรรณธิดา ณ เชียงใหม่ เสาวภา เขียนงาม ยุกา ปู่แดงอ่อน มานะ กาญจนมณีเสถียร ปราโมทย์ พงศ์คำ ศิวพร พงศ์คำ อำพร แจ่มผล พรทิพย์ พสุกมล เศรษฐ์ และ กานต์สุตา วันจันทิก. 2560. ผลของการกะเทาะเปลือกต่อคุณภาพของน้ำมันทานตะวันจากกระบวนการผลิตแบบทึบเย็น. น.961-968. ใน เรื่องเต็มงานประชุมวิชาการ ครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์แห่งแผ่นดินสู่ประเทศไทย 4.0. 31 มกราคม – 3 กุมภาพันธ์ 2560 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Dueanchai, A., T. Techakriengkrai, P. Na Chiangmai, Y. Pootaeng-on, C. Chanthasa, A. Jamphol, P. Pasukamonset, K. Wunjuntuk, M. Kanjanamaneesathian and S. Khianggam. 2017. Comparison of amylose and starch contents between awn seed and awnless seed of upland rice (*Oryza sativa* L. var. Pae Taw Gaw Bi) at Prachuap Khiri Khan Province. In PACCON 2017: Green Convergence on Chemical Frontiers. 2nd-3rd February 2017, Bangkok, Thailand.

Wanjuntuk K, A. Kettawan, T. Rungruang and S. Charoenkiatkul. 2016. Anti-fibro and anti-inflammatory effect of parboiled germinated brown rice (*Oryza Sativa* 'KDML 105') in rats with induced liver fibrosis. *Journal of Functional Foods* 26: 363-372.

Plathong, K, A. Kettawan, S. Charoenkiatkul. 2013. Parboiled germinated brown rice decreased inflammation against carbon tetrachloride (CCl₄) – induced inflammation in rats. In Proceeding of The 6th Thailand-Japan International Academic Conference (TJIA 2013), 9 November 2013. Osaka University, Osaka, Japan.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นายทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2550

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

เสาวภา สิทธิโชคธรรม ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร พรรณธิภา ณ เชียงใหม่ ปราโมทย์ พงศ์คำ มานะ กาญจนมณีเสถียร เสาวภา เขียนงาม ฉานิภา จันทสระ ยุภา ปู่แดงอ่อน อำพร แจ่มผล พรทิพย์ พสุกลม เศรษฐ์ และ กานต์สุดา วันจันทิก. 2560. ผลของการบำรุงดินด้วยปุ๋ยอินทรีย์ต่อลักษณะทางกายภาพและสารต้านอนุมูลอิสระในข้าวไร่. น. 953-960. ใน เรื่องเต็มงานประชุมวิชาการ ครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์แห่งแผ่นดินสู่ประเทศไทย 4.0. 31 มกราคม – 3 กุมภาพันธ์ 2560 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พิชญานิน ตั้งวิเศษทรัพย์ ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร พรรณธิภา ณ เชียงใหม่ เสาวภา เขียนงาม ยุภา ปู่แดงอ่อน มานะ กาญจนมณีเสถียร ปราโมทย์ พงศ์คำ ศิวพร พงศ์คำ อำพร แจ่มผล พรทิพย์ พสุกลม เศรษฐ์ และ กานต์สุดา วันจันทิก. 2560. ผลของการกะเทาะเปลือกต่อคุณภาพของน้ำมันทานตะวันจากกระบวนการผลิตแบบหีบเย็น. น. 961-968. ใน เรื่องเต็มงานประชุมวิชาการ ครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์แห่งแผ่นดินสู่ประเทศไทย 4.0. 31 มกราคม – 3 กุมภาพันธ์ 2560 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ปรียาฉัตร สังข์พระกร ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และ ณัฐิกา เฟื่องลี. 2559. ผลของวิธีการทำแห้งและเวลาในการทำให้พองตัวด้วยเดาอบไมโครเวฟต่อคุณภาพของข้าวพองและการใช้ประโยชน์สำหรับการผลิตอาหารขบเคี้ยวชนิดแท่งรสลาบ. น. 347-353. ใน การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14 เกษตรและสุขภาพ (Agriculture and Health) วันที่ 1-2 พฤศจิกายน 2559. พิษณุโลก.

สุชญา พันภัย ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2559. ภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุกลุ่มติดสังคม ติดบ้าน และติดเตียง ในอำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 59(3): 48-60.

ภูธฤทธิ์ วิทยาพัฒนานุรักษ์ รักษาศิริ ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร เสาวภา เขียนงาม และ อัจฉรา รุ่งโรจน์. 2556. การศึกษาคุณภาพเนื้อไก่วงพันธุ์เบลท์สวิลสมอลล์ไวท์ที่เลี้ยงด้วยอาหารสำเร็จรูปและอาหารผสมหอยกกล้วยหมัก. วารสารมหาวิทยาลัยทักษิณ 16(3): 153-158.

ภูธฤทธิ์ วิทยาพัฒนานุรักษ์ รักษาศิริ และ ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร. 2556. การศึกษาสภาวะเศรษฐกิจและการพัฒนาศักยภาพในการแข่งขันการผลิตโคนเนื้อสำหรับตลาดระดับกลางและล่าง: กรณีศึกษาจังหวัดเพชรบุรีและจังหวัดประจวบคีรีขันธ์. ใน การจัดประชุมวิชาการประจำปีภายใต้โครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษา (HERP) ครั้งที่ 1 ในวันที่ 21-23 มกราคม 2556 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (ส่วนวังจันทน์), พิษณุโลก.

ภูธฤทธิ์ วิทยาพัฒนานุรักษ์ รักษาศิริ ทวีศักดิ์ เศษะเกรียงไกร พิสิษฐ์ สุวรรณแพทย์ และ เรืองสุรี วงษ์ทองสาส์. 2556. ผลของระยะเวลาการบ่มซากต่อคุณภาพเนื้อไก่วงที่อายุ 6 เดือน, น. 9-14. ใน *ประมวลประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 23 สังคมคุณธรรม : ความมั่นคงทางอาหารและพลังงาน*. มหาวิทยาลัยทักษิณ, สงขลา.

Dueanchai, A., T. Techakriengkrai, P. Na Chiangmai, Y. Pootaeng-on, C. Chanthasa, A. Jamphol, P. Pasukamonset, K. Wunjuntuk, M. Kanjanamaneesathian and S. Khianggam. 2017. Comparison of amylose and starch contents between awn seed and awnless seed of upland rice (*Oryza sativa* L. var. Pae Taw Gaw Bi) at Prachuap Khiri Khan Province. In *PACCON 2017: Green Convergence on Chemical Frontiers*. 2nd-3rd February 2017, Bangkok, Thailand.

Khianggam, S., Y. Pootaeng-on, T. Techakriengkrai and S. Tanasupawat. 2014. Screening and identification of cellulase producing bacteria isolated from oil palm meal. *Journal of Applied Pharmaceutical Science* 4(4): 90-96.

Khianggam, S., Y. Pootaeng-On, A. Sonloy, J. Kajorn-aroonkij, T. Techakriengkrai, and S. Tanasupawat. 2014. Screening and characterization of phytase-producing thermotolerant bacteria from Thai soils. In *The 3rd ICIST, Pakse, Laos, PDR 27-28 November 2014*. Pakse, Laos.

Khianggam, S., Y. Pootaeng-on, T. Techakriengkrai and S. Tanasupawat. 2014. Characterization and cellulase activity of bacteria isolated from oil palm meal. In *The 1st ASEAN Microbial Biotechnology Conference 2014, 19-21 February*. Bangkok, Thailand

Pootaeng-on, Y., P. Na Chiangmai, C. Chanthasa, T. Techakriengkrai, S. Khianggam and M. Kanjanamaneesathian. 2013. Investigating the possible role of endophytic bacteria in influencing the level of phytase activity in seedling of maize (*Zea mays* L.) after germination, pp.285-290. In *Proceedings of the 5th International Symposium on Plant Health in Europe, 26-29 May 2013*. Berlin, Germany.

Khianggam, S., T. Techakriengkrai, B.V. Raksaairi, M. Kanjanamaneesathian and S. Tanasupawat. 2013. Isolation and screening of endophytic bacteria for hydrolytic enzymes from plant in Mangrove forest at Pranburi, PrachupKhiri Khan, Thailand, pp.279 - 284. In *Proceedings of the 5th International Symposium on Plant Health in Europe, 26-29 May 2013*. Berlin, Germany.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางน้องนุช สิริวงค์
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2549

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

- กฤษณธร สาเอี่ยม ภัคจี คงศีล ทิพากร ม่วงถึก และ น้องนุช สิริวงค์. 2559. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มันบดจากมันสำปะหลัง. น. 365-370. ใน รายงานการประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14 (เกษตรภาคเหนือตอนล่าง) “เกษตรและสุขภาพ”. มหาวิทยาลัยนเรศวร, พิษณุโลก.
- กนกวรรณ ทองเกี้ยว น้องนุช สิริวงค์ จุฑาพร เนียมวงษ์ และ อำพร คุ้มผล. 2559. ปัจจัยที่มีผลต่อการรับรู้ การเข้าใจ และการใช้ประโยชน์จากข้อมูลฉลากโภชนาการแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) บนผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวของนิสิตระดับปริญญาตรี. วารสารวิจัยคณะสาธารณสุขศาสตร์ มข. 9(1): 29-39.
- ฤทัย เรืองธรรมสิงห์ พรทิพย์ ปิยะสุวรรณยิ่ง และ น้องนุช สิริวงค์. 2559. การพัฒนาสูตรพุดดิ้งนมสดที่ทดแทนด้วยน้ำนมข้าวโพด. วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 44 (2): 345-354.
- พนิตนาฏ เกษรสุริยวงศ์ น้องนุช สิริวงค์ และ ศิริพร เรียบร้อย. 2558. การพัฒนาวิธีการผลิตมาร์ชเมลโลว์เหลวสำหรับไอศกรีม, น. 0175-0182. ใน รายงานการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยและสร้างสรรค์ระดับชาติและนานาชาติ ศิลปการวิจัยและสร้างสรรค์ ครั้งที่ 8: บูรณาการศาสตร์และศิลป์. มหาวิทยาลัยศิลปากร พระราชวังสนามจันทร์, นครปฐม.
- ณัฐพงศ์ ทับทิม น้องนุช สิริวงค์ และ ศิริพร เรียบร้อย. 2557. ผลการทดแทนมันสำปะหลังบดต่อคุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัสของมันบด, น. 400-407. ใน รายงานการประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 52 (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์). มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- Pornpotisatid, P., W. Pewlong, S. Sajjabut, R. Ruangthamsing, A. Owataworakit, and N. Siriwong. 2015. Investigation of physical and antioxidant properties of Karanda fruit (*Carissa carandas* Linn.) during Puree production, pp.74-83. In Fi Asia Conference, 10-11 September 2015. Bangkok, Thailand.
- Sukaseam, K., S. Riebroy, A. Owatworakit and N. Siriwong. 2014. Effect of soaking solution on nutrition value and textural properties of cooked black glutinous rice, pp. 2089-2095. In Proceeding of International Conference on Life Science & Biological Engineering, 22-24 July 2014. Sapporo, Japan.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2556

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

- วชิรพงศ์ เขียวฤทธิกร ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ และ อบเชย วงศ์ทอง. 2559. การเปลี่ยนแปลงของปริมาณสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในข้าวเหนียวลิ้มม่วงจากระยะเวลาการงอกและระยะเวลาการเก็บรักษาข้าวเปลือกแตกต่างกัน. น. 334-340. ใน การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 14 เกษตรและสุขภาพ (Agriculture and Health) วันที่ 1-2 พฤศจิกายน 2559. พิษณุโลก.
- ปรียาฉัตร สังข์พระกร ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และ ณัฐิกา เพ็งลี. 2559. ผลของวิธีการทำแห้งและเวลาในการทำให้พองตัวด้วยเตาอบไมโครเวฟต่อคุณภาพของข้าวพองและการใช้ประโยชน์สำหรับการผลิตอาหารขบเคี้ยวชนิดแห้งรสลาบ. น. 347-353. ใน การประชุมวิชาการงานเกษตรนเรศวร ครั้งที่14 เกษตรและสุขภาพ (Agriculture and Health) วันที่ 1-2 พฤศจิกายน 2559. พิษณุโลก.
- ญาณี หุ่มเจริญ และ ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์. 2559. ผลของกระบวนการผลิตต่อคุณภาพขนมขบเคี้ยวจากลูกเดือยปรุงรสสมุนไพร. น. 1047-1055. ใน การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 54 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วันที่ 2-5 กุมภาพันธ์ 2559. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ.
- พรราวตา จันทโร สุพรรณนิการ์ ศรีบัวทองรัชนี เจริญ และ ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์. 2559. ผลของความเข้มข้นของน้ำตาลซูโครสและอุณหภูมิในการแช่อบต่อคุณภาพของมะพร้าวแช่อบแห้ง. วารสารวิทยาศาสตร์ลาดกระบัง. 25(1): 75-87.
- ณัฐิรา อ่อนน้อม สวามินี นวลแซกุล และ ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์. 2557. การพัฒนาสูตรสับประรดกวนลดน้ำตาลโดยใช้สารทดแทนความหวาน. ว.วิทย์.กษ. 45(2) (พิเศษ): 621-624.
- Chantaro, P., S. Sribuathong, R. Chareon and P. Chalermchaiwat. 2016. Pre-treatment condition affect quality and sensory acceptability of dried osmotic dehydrated coconut. International Food Research Journal. 23(4): 1453-1458.
- On-nom, N., S. Nualkaekul, P. Chalermchaiwat, A. Nitithamyong and M.A. Murtaza. 2016. Development of Calorie Reduced Cheese Shake Biscuit from Germinated HomninBrown Rice Flour. International Food Research Journal. 23(2): 475-481.
- Chalermchaiwat, P., N. On-nom and P. Chantaro. 2015. Preference Mapping of Commercial Khao -Tan Rice Cracker. International Food Research Journal. 22(6): 2091-2097.

- Chalermchaiwat, P., K. Jangchud, A. Jangchud, C. Charunuch and W. Prinyawiwatkul. 2015. Antioxidant activity, free gamma-aminobutyric acid content, selected physical properties and consumer acceptance of germinated brown rice extrudates as affected by extrusion process. *LWT-Food Science and Technology*. 64(1): 490-496.
- On-nom, N., S. Nualkaekul, P. Sinchaipanit, M.A. Murtaza and P. Chalermchaiwat. 2015. Effect of packaging films on the quality and shelf stability of cheese shake biscuits made from germinated Hom Nin brown rice flour with sugar reduced pineapple paste. *Journal of Science & Technology, Ubonratchatani University* 17(1): 89-94.
- On-nom, N., S. Nualkaekul and P. Chalermchaiwat. 2014. Development of calorie reduced cheese shake biscuit from germinated Homnin brown rice flour. *In The International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI 2014)*, 21-22 November 2014. Chiang Rai, Thailand.
- Chantaro, P., S. Sribuathong, R. Chareon and P. Chalermchaiwat. 2014. Pre-treatment conditions affect quality and sensory acceptability of aried osmotic dehydrated coconut. *In The International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 (ICAAI 2014)*, 21-22 November 2014. Chiang Rai, Thailand.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางมาริษา ภูภิญโญกุล
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2542

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

- กุ้เกียรติ เวียงหทัย มาริษา ภูภิญโญกุล และ สุรัชย์ จิวเจริญสกุล. 2558. ภาวะโภชนาการผู้สูงอายุใน
 อำเภอนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 58(1): 14–20..
 ดุสิต บุหลัน มาริษา ภูภิญโญกุล พัชรี ตั้งตระกูล. 2557. การเสริมแก่นตะวันผงต่อองค์ประกอบทางเคมี
 สมบัติทางกายภาพ และการยอมรับของชนมโนชนมใหม่. ใน การประชุมวิชาการและนำเสนอ
 ผลงานระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร, 5 สิงหาคม 2557. มหาวิทยาลัยราชภัฏ
 กำแพงเพชร, กำแพงเพชร.
 สุชาดา เอกไพฑูรย์ มาริษา ภูภิญโญกุล และ พัชรี ตั้งตระกูล. 2557. การพัฒนาคู่มือการแต่งหน้าเค้กด้วย
 โรลฟองดองท์ (Rolled Fondant). วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 57(3): 4–14.
 รัชวรรณ จันทเขต มาริษา ภูภิญโญกุล และ พัชรี ตั้งตระกูล. 2557. สภาวะการสุขาภิบาลอาหารของ
 สถานศึกษา สังกัดสำนักงานอาชีวศึกษาในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์. วารสารบัณฑิต
 วิทยาลัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ 8(2): 68–75.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางศรันยา คุณะติลก
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2552

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

บุชนาด มีพันธ์ ศศิประภา รัตนติลก ณ ภูเก็ต และ ศรันยา คุณะติลก. การย้อมผ้าไหมด้วยสีย้อมธรรมชาติ จากเหง้ากระชายดำ. 2559. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 59(2): 26-35.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

โรจน์ พุฒิพรรณพงศ์ และ ศรันยา คุณะติลก. 2557. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์โครงการเพิ่มประสิทธิภาพ การใช้วัตถุดิบภาคการเกษตรด้วยการพัฒนาเส้นใยธรรมชาติสู่อุตสาหกรรมสิ่งทอ เรื่องการผลิต เส้นด้ายจากไหมรีไซเคิล. สถาบันพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ, กรุงเทพฯ. 112 น.

วัลลภ อารีรบ ศรันยา คุณะติลก และ วรธรรม อุ่นจิตติชัย. 2557. รายงานฉบับสมบูรณ์การพัฒนาโรงงาน ต้นแบบเพื่อสกัดสารแทนนินจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 161 น.

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางศศิประภา รัตนติลล ฅ ฅเกิด
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2549

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

นุชนาด มีพันธ์ ศศิประภา รัตนติลล ฅ ฅเกิด และ ศรีนยา ฅณะติลล: การย้อมผ้าไหมด้วยสีย้อมธรรมชาติ จากเหง้ากระชายดำ. 2559. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 59(2): 26-35.

กรรณิการ์ ฅัญจนกาญจน์ ศศิประภา รัตนติลล ฅ ฅเกิด และ ขจีจรัส ฅิรมย์ธรรมศิริ. 2558. ลักษณะของ โยไม้ที่ได้จากการต้มกาบไม้คางในสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 58(3): 54-63.

Rattanadilok na Phuket, S, K. Mo-on, and S. Kraisuwan. 2014. Effect of chitosan concentration on color fastness of cotton fabric finished with chitosan. pp. 551-558. *In Proceeding of the International Conference on Life Science & Biological Engineering*, 22-24 July 2014. Supporo, Japan.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

ศศิประภา รัตนติลล ฅ ฅเกิด. 2558. เทคโนโลยีการเตรียมเยื่อเซลลูโลส และการปั่นใยเซลลูโลสประดิษฐ์. สถาบันพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ, กรุงเทพฯ. 23 น. ที่มา: <http://www.thaitextile.org/index.php/blog/2015/12/ecofiber58ebook3>.

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวศิริพร เรียบร้อย
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2550

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

ศศิธร ไช้แก้ว ศิริพร เรียบร้อย อำพร แจ่มผล สิริพันธุ์ จุลกรังคะ และ ศุภศิลป์ มณีรัตน์. 2559. การเปลี่ยนแปลงโปรตีนกล้ามเนื้อระหว่างการทำหมักกึ่งสัมผัสที่มีการเติมกล้าเชื้อ *Lactobacillus plantarum* D6SM3. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ประจำปี 2559, 26 สิงหาคม 2559. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา, ชลบุรี.

ศิริพร เรียบร้อย พุทธพร จิระอนันต์กุล วรณวิภา อังกุลดี และ พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์. 2557.

คุณลักษณะทางกายภาพและการยอมรับรสซีสติกโคแลตต์ที่ผลิตด้วยนมพาสเจอร์ไรซ์ทางการค้าที่มีปริมาณไขมันแตกต่างกัน. วารสารวิจัยและวิชาการ มทร. พระนคร 8(2): 135-145.

Tachasirinukun, P., M. Chaijan, and S. Riebroy. 2016. Effect of setting conditions on proteolysis and gelling properties of spotted featherback (*Chitala omata*) muscle. *LWT – Food Science and Technology* 66: 318-323.

Wibowo, A., P. Somjid, W. Panpipat, S. Riebroy and M. Chijan. 2016. Effect of phosphate replacer on physicochemical properties of beef. In *The 62nd International Congress of Meat Science and Technology (ICOMST)*, 14-19 August 2016. Swissotel Le Concorde, Bangkok, Thailand.

Niamsorn, C., S. Riebroy, S. Chulakarangka and N. Khaunkuab. 2016. Some characteristics and acceptability of cream salad dressing added with dried-roselle calyces. In *Proceeding of the 54th Kasetsart University Annual Conference*, 2-5 February 2016. Bangkok, Thailand.

Kanesuk, S., S. Riebroy and M. Chaijan. 2016. Effect of sugar on some characteristics and acceptability of fried sweet-pork. In *Proceeding of the 54th Kasetsart University Annual Conference*, 2-5 February 2016. Kasetsart University, Bangkok, Thailand.

Shanyip, C., S. Chulakarangka and S. Riebroy. 2016. Comparative studies on stability of roselle juice added with sucrose and aspartame during refrigerated storage. In *Proceeding of the 54th Kasetsart University Annual Conference*, 2-5 February 2016. Kasetsart University, Bangkok, Thailand.

Meannui, C., S. Riebroy, P. Tungwacharn and J.H. Hong. 2015. Change in isoflavone aglycone content during fermentation of Thua-nao inoculated with and without *Bacillus subtilis*. In *The 14th ASEAN Food Conference*, 24-26 June 2015. Pasay, Philippines.

- Tachasirinukun, P., M. Chaijan and S. Riebroy. 2015. Gel and sensorial properties of spotted featherback (*Chitala ornate*) meat as affected by different levels of chitosan addition. In The 14th ASEAN Food Conference, 24-26 June 2015. Pasay, Philippines.
- Kongkaew, S., S. Riebroy, and M. Chaijan. 2015. Comparative studies on chemical composition, phenolic compounds and antioxidant activities of brown and white perilla (*Perilla frutescens*) seeds. *Chiang Mai Journal of Science*. 42 (4): 896-906.
- Kongkaew, S., M. Chaijan, and S. Riebroy. 2014. Some characteristics and antioxidant activity of commercial sugars produced in Thailand. *KMITL Science and Technology Journal* 14(1): 1-9.
- Chaisri, S., S. Riebroy, A. Utaipattanacheep, S. Chulakarungka, T. Maungteuk, and S. Maneerat. 2014. Comparative studies on chemical composition, proteolysis and chitin characteristics of commercial Kung-som and Kung-jom. pp. 472-479. In *Proceeding of the 52nd Kasetsart University Annual Conference, 4-7 February 2014*. Kasetsart University, Bangkok, Thailand.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวสุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2553

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ
 สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ. 2557. เทคนิคการตัดเย็บเสื้อผ้าชนเผ่าไทย. พิมพ์ครั้งที่ 1. สำนักส่งเสริมและ
 ฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 189 น.
2. ผลงานวิจัย
 วัลภา แต้มทอง และ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ. 2559. ผลของการสำเร็จตกแต่งผ้าไหมด้วยสารละลาย
 กรดอะซิติก. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 59(1): 14-27.
 กชกร สกุลบริสุทธิ์ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. 2559. ผลของสารช่วยติดที่มีต่อ
 ความคงทนของสีผ้าฝ้ายสีธรรมชาติสีน้ำตาล. วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขา
 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี) 8(15): 1-11.
 อาริรัตน์ ชินศรี ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ และ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ. 2558. ความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องแต่ง
 กายที่ได้รับตามสิทธิกำลังพลของทหารกองประจำการ กองทัพบกในเขตกรุงเทพมหานครและ
 ปริมณฑล. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 58(3): 41-53.
 อมรรัตน์ เฉลิมรัมย์ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. 2557. รูปแบบและลวดลายการ
 ตกแต่งเคหะสิ่งทอของไทยคำ. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 57(1): 4-10.
 สุธิ สุขใส สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อกระเป๋า
 ตกแต่งด้วยลวดลายผ้าไทยคำ. 2556. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 56(3): 25-32.
 ณัฐธิดา กิจเนตร สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอจาก
 เส้นด้ายไหมออร์. 2556. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 56(2): 9-17.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางอำพร แจ่มผล
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2558

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

เสาวภา สิทธิโชคธรรม ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร พรรณธิดา ณ เชียงใหม่ ปราโมทย์ พงศ์คำ มานะ กาญจนมณีเสถียร เสาวภา เชียงงาม ฉานนิภา จันทสระ ยุภา ปู่แดงอ่อน อำพร แจ่มผล พรทิพย์ พสุกมล เศรษฐ์ และ กานต์สุดา วันจันทิก. 2560. ผลของการบำรุงดินด้วยปุ๋ยอินทรีย์ต่อลักษณะทางกายภาพและสารต้านอนุมูลอิสระในข้าวไร่. น. 953-960. ใน เรื่องเต็มงานประชุมวิชาการ ครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์แห่งแผ่นดินสู่ประเทศไทย 4.0, 31 มกราคม – 3 กุมภาพันธ์ 2560. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พิชญานิน ตั้งวิเศษทรัพย์ ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร พรรณธิดา ณ เชียงใหม่ เสาวภา เชียงงาม ยุภา ปู่แดงอ่อน มานะ กาญจนมณีเสถียร ปราโมทย์ พงศ์คำ ศิวพร พงศ์คำ อำพร แจ่มผล พรทิพย์ พสุกมล เศรษฐ์ และ กานต์สุดา วันจันทิก. 2560. ผลของการกะเทาะเปลือกต่อคุณภาพของน้ำมันทานตะวันจากกระบวนการผลิตแบบหีบเย็น. น. 961-968. ใน เรื่องเต็มงานประชุมวิชาการ ครั้งที่ 55 ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์: ศาสตร์แห่งแผ่นดินสู่ประเทศไทย 4.0, 31 มกราคม – 3 กุมภาพันธ์ 2560. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

กนกวรรณ ทองเกี้ยว นื่องนุช ศิริวงศ์ จุฑาพร เนียมวงษ์ และ อำพร แจ่มผล. 2559. ปัจจัยที่มีผลต่อการรับรู้ การเข้าใจ และการใช้ประโยชน์จากข้อมูลฉลากโภชนาการแบบ GDA (Guideline Daily Amounts) บนผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวของนิสิตระดับปริญญาตรี. วารสารวิจัยคณะสาธารณสุขศาสตร์ มข. 9(1): 29-39.

ศศิธร ไขแก้ว ศิริพร เรียบร้อย อำพร แจ่มผล สิริพันธุ์ จุลกรังคะ และ ศุภศิลป์ มณีรัตน์. 2559. การเปลี่ยนแปลงโปรตีนกล้ามเนื้อระหว่างการทำกึ่งสุ่มที่มีการเติมกลูต้าเชื้อ *Lactobacillus plantarum* D6SM3. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติครั้งที่ 1 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ประจำปี 2559, 26 สิงหาคม 2559. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา.

Dueanchai, A., T. Techakriengkrai, P. Na Chiangmai, Y. Pootaeng-on, C. Chanthasa, A. Jamphol, P. Pasukamonset, K. Wunjuntuk, M. Kanjanamaneesathian and S. Khianngam. 2017. Comparison of amylose and starch contents between awn seed and awnless seed of upland rice (*Oryza sativa* L. var. Pae Taw Gaw Bi) at Prachuap Khiri Khan Province. In PACCON 2017: Green Convergence on Chemical Frontiers. 2nd-3rd February 2017. Bangkok, Thailand.

Jamphon, A., A. Utaipatanacheep, W. Mahakaranchanakul and T. Limsuwan. 2015. Microbiological Quality for Assessment of Critical Control Points of Mass production in the University Canteen: Case Study of Spicy Boiled Egg Salad. Srinakharinwirot Science Journal 31(1): 141-157.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

-

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

-

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางทิพวรรณ ดวงปัญญา
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2557

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

ทิพวรรณ ดวงปัญญา ปัทมาวดี เล่ห์มงคล ยาวพา เดชะคุปต์ และ สุภาพร ณะชานันท์. 2557. ความต้องการรูปแบบการจัดประสบการณ์เรียนรู้เพื่อส่งเสริมทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์สำหรับเด็กปฐมวัย. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 57(2): 38-46.

ทิพวรรณ ดวงปัญญา สุภาพร ณะชานันท์ ยาวพา เดชะคุปต์ และ ปัทมาวดี เล่ห์มงคล. 2556. รูปแบบการจัดประสบการณ์เรียนรู้เพื่อส่งเสริมทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์สำหรับเด็กปฐมวัย. วารสารศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร 11(1): 154-163.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวรุ่งทิพย์ ลุยเลา

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

รุ่งทิพย์ ลุยเลา. 2558. การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอโดยใช้กระบวนการสร้างสรรค์. ใน โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้วัตถุดิบภาคการเกษตรด้วยการพัฒนาเส้นใยธรรมชาติสู่อุตสาหกรรมสิ่งทอ (ระยะที่ 2 ต้นแบบเส้นใยยาว). สถาบันพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ, กรุงเทพฯ. ที่มา : <http://www.thaitextile.org/index.php/blog/2015/12/ecofiber58ebook1>.

สิงห์ อินทรชูโต และ รุ่งทิพย์ ลุยเลา. 2556. หนังสือรวบรวมผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม. ศูนย์สร้างสรรค์การออกแบบเพื่อสิ่งแวดล้อม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน), กรุงเทพฯ. 135 น.

2. ผลงานวิจัย

รุ่งทิพย์ ลุยเลา และ สิงห์ อินทรชูโต. 2559. การแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อมในมุมมองของนักออกแบบ กรณีศึกษา: การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยกระบวนการย้อมสีทะเลลายปาล์มเปล้าที่เหลือจากการผลิตน้ำมันปาล์ม. วารสารสิ่งแวดล้อม 20(1): 54-62.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาววสพร นิชรรัตน์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

วสพร นิชรรัตน์. 2558. หน่วยที่ 10 พฤติกรรมสังคมทางบวกของเด็กปฐมวัย. น.10-1 ถึง 10-33 ใน

เอกสารการสอนชุดการพัฒนาทักษะชีวิตสำหรับเด็กปฐมวัย สาขาศึกษาศาสตร์.

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, นนทบุรี.

วสพร นิชรรัตน์. 2558. หน่วยที่ 6 การสื่อสารในครอบครัวที่มีเด็กปฐมวัย, น. 6-1 - 4-29 ใน เอกสารการ

สอนชุดวิชาพัฒนาการและการเรียนรู้ของเด็กปฐมวัย. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช,

กรุงเทพฯ.

วสพร นิชรรัตน์. 2557. หน่วยที่ 4 พัฒนาการและการเรียนรู้ของเด็กปฐมวัย, น. 4-1 - 6-28. ใน เอกสาร

การสอนชุดวิชาพัฒนาการและการเรียนรู้ของเด็กปฐมวัย. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช,

กรุงเทพฯ.

2. ผลงานวิจัย

Nicharat, W. and J. Rodchua, 2013. Parent' Expectation in Kindergarten Teacher

Competencies. Research for communities: Knowledge-Based Societies Forming. In

Dhonburi Rajabhat University Academic Conference. Bangkok, Thailand.

Nicharat, W. , O. Wongtong. and K. Rachainbunyawat. 2013. Thinking process and body of

knowledge in food and nutrition of Thailand scholars for sustainable. In The 17th

Biennial International Congress of Asian Regional Association for Home

Economics. Singapore.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร | <input type="checkbox"/> อาจารย์ประจำหลักสูตร |
| <input checked="" type="checkbox"/> อาจารย์ผู้สอน | <input type="checkbox"/> อาจารย์พิเศษ |

ชื่อ-นามสกุล นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

สุจิตตา เรืองรัมย์ และ อศิราห์ ลือขจรชัย. 2559. การศึกษาชนิดของรำข้าวที่มีผลต่อคุณภาพของโดนัท. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 11(2): 25-35.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2527

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

- กชกร สกกุลบริสุทธิ์ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. 2559. ผลของสารช่วยติดที่มีต่อความคงทนของสีผ้าฝ้ายสีเขียวธรรมชาติ. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 59(2): 5-15.
- จันทิรา ขาดิพนิชย์ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. 2559. ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์กระดาษเป่าหิวจากผ้าไหมออร์แกนิก. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 59(2): 16-25.
- กชกร สกกุลบริสุทธิ์ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. 2559. ผลของสารช่วยติดที่มีต่อความคงทนของสีผ้าฝ้ายสีธรรมชาติสีน้ำตาล. วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี) 8(15): 1-11.
- กรรณิการ์ กัญจนกาญจน์ ศศิประภา รัตนติลก ณ ภูเก็ต และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. 2558. ลักษณะของใยไหมที่ได้จากการต้มกานไผ่ตงแห้งในสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 58(3): 54-63.
- อารีรัตน์ ชินศรี ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ และ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ. 2558. ความพึงพอใจที่มีต่อเครื่องแต่งกายที่ได้รับตามสิทธิกำลังพลของทหารกองประจำการ กองทัพบกในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 58(3): 41-53.
- อมรรัตน์ เฉลิรัมย์ สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. 2557. รูปแบบและลวดลายการตกแต่งเคหะสิ่งทอของไทยคำ. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 57(1): 4-10.
- อ้อยทิพย์ ผู้พัฒน์ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ และ ชาญชัย สิริเกษมเลิศ. 2557. ประสิทธิภาพในการป้องกันรังสียูวีของผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีครามธรรมชาติที่มีโครงสร้างการทอและจำนวนครั้งของการย้อมซ้ำต่างกัน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 57(1): 11-22.
- อ้อยทิพย์ ผู้พัฒน์ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ และ ชาญชัย สิริเกษมเลิศ. 2556. ประสิทธิภาพในการป้องกันรังสียูวีของผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีครามธรรมชาติอย่างเดียวกับผ้าฝ้ายที่ย้อมด้วยสีครามธรรมชาติและย้อมทับด้วยสีจากเปลือกต้นประดู่. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 56(3): 40-49.
- สุทธิ สุขใส สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. 2556. ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อกระดาษตกแต่งด้วยลวดลายผ้าไหมคำ. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 56(3): 25-32.
- ณัฐธิดา กิจเนตร สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และ ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ. 2556. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอจากเส้นด้ายไหมออร์แกนิก. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 56(2): 9-17.
- Chonsakorn, S., K. Piromthamsiri and C. Sirikasemlert. 2013. Physical properties of woven fabric from paper mulberry yarn. Advanced Materials Research 849: 157-161.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

-

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

-

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2523

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

สุชนา พันภัย ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2559. ภาวะโภชนาการของผู้สูงอายุกลุ่มติดสังคม ติดบ้าน และติดเตียง ในอำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 59(3): 48-60.

พิมพ์นาฏ วิรุฑิตี ลีลี อิงศรีสว่าง และ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2559. ความสามารถในการกินอาหาร และภาวะโภชนาการของเด็กก่อนวัยเรียนในศูนย์พัฒนาเด็กก่อนวัยเรียน เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร. วารสารวิจัยสวนกุหลาบ 9(2): 59-74.

อำพร แจ่มผล อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ วราภา มหากาญจนกุล และ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2558. อันตรายด้านจุลินทรีย์และจุดควบคุมวิกฤตการผลิตอาหารโรงเรียน: ข้าวคลุกกะปิ. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร 10(1): 24-36.

อำพร แจ่มผล อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ วราภา มหากาญจนกุล และ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2558. อันตรายด้านจุลินทรีย์และจุดควบคุมวิกฤตของการผลิตข้าวมันไก่อาหารกลางวันในโรงเรียน. วารสารวิทยาศาสตร์ มศว 31(2): 41-58.

อำพร แจ่มผล อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ วราภา มหากาญจนกุล และ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2558. คุณภาพด้านจุลินทรีย์เพื่อการประเมินจุดควบคุมวิกฤตของการผลิตอาหารปริมาณมากในโรงอาหารมหาวิทยาลัย: กรณีศึกษายำไข่ต้ม. วารสารวิทยาศาสตร์ มศว 31(1): 141-157.

ณัฐชรัญ แพกุล ลีลี อิงศรีสว่าง และ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2557. ผลการใช้สารทดแทนน้ำตาลซูคราโลสและมอลทิทอลต่อลักษณะทางประสาทสัมผัส ภายนอก และเคมีของไอศกรีมเชอร์เบท. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 57(2): 21-30.

ปานนรี แก้ววงษ์ ลีลี อิงศรีสว่าง และ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2557. การทดแทนแป้งสาลีด้วยเผือกและการทดแทนไขมันด้วยอินูลินในเค้กชิฟฟอน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 57(2): 11-20.

ลีลี อิงศรีสว่าง และ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2556. การเปรียบเทียบความรู้ ภาวะโภชนาการ และแบบแผนการบริโภคอาหารของผู้ป่วยเบาหวานชนิดที่ 2 ที่ควบคุมระดับน้ำตาลได้กับที่ควบคุมระดับน้ำตาลไม่ได้ ที่เข้ารับบริการคลินิกเบาหวาน โรงพยาบาลลำพูน จังหวัดลำพูน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 56(1): 30-37.

ไชยสิทธิ์ พันธุ์พูนใจดา ลีลี อิงศรีสว่าง พัชรี ตั้งตระกูล และ ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2556. การเปรียบเทียบการผลิตไส้กรอกไข่ขาวด้วยไข่ขาวสด ไข่ขาวพาสเจอร์ไรซ์ และไข่ขาวผงในไส้หมู และไส้คอลลลาเจน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 56(2): 25-34.

Jamphon, A., A. Utaipatanacheep, W. Mahakarnchanakul and T. Limsuwan. 2015. Microbiological Quality for Assessment of Critical Control Points of Mass production in the University Canteen: Case Study of Spicy Boiled Egg Salad. *Srinakharinwirot Science Journal* 31(1): 141-157.

Limsuwan, T., T. Paekul, and L. Ingsriwan. 2014. Effects of butterfly pea extract and flower petals on sensory, physical, chemical and microbiological characteristics of sugar-free ice cream. *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 7(1): 57-67.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

-

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

-

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสิริพันธ์ จุลรังคะ
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2523

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

สิริพันธ์ จุลรังคะ. 2555. เครื่องดื่มในงานบริการ. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 139 น.

สิริพันธ์ จุลรังคะ. 2553. โภชนศาสตร์เบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 6. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 314 น.

2. ผลงานวิจัย

พรศรดา เขตต์ทองคำ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ และ สิริพันธ์ จุลรังคะ. 2558. การศึกษาอายุการเก็บของหยอดจากไข่แดงเทียม. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 58(2): 4-15.

วัสสร มณีนิล สิริพันธ์ จุลรังคะ และ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2558. ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับระดับน้ำตาลในพลาสมาของผู้ป่วยเบาหวานสูงอายุชนิดไม่พึ่งอินซูลิน: กรณีศึกษาคลินิกผู้ป่วยเบาหวานโรงพยาบาลตะกั่วป่า จังหวัดพังงา. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 58(2): 49-61.

ลลิตา เจริญวิเศษ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ และ สิริพันธ์ จุลรังคะ. 2558. ความสัมพันธ์ของสารอาหารหลักกับค่าดัชนีมวลกายของวัยรุ่น: กรณีศึกษาโรงเรียนศรียานุสรณ์ จังหวัดจันทบุรี. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 58(1): 15-25.

จรรย์รัตน์ งามบุญแกม สิริพันธ์ จุลรังคะ และ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2558. ผลการให้ความรู้ด้านโภชนาการและการตรวจติดตามน้ำตาลในเลือดด้วยตนเอง (SMBG) ต่อระดับฮีโมโกลบินเอวันซีของผู้ป่วยเบาหวานชนิดที่ 2. วารสารวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี อุตรดิตถ์ 7(1): 41-53.

สิริพันธ์ จุลรังคะ, นันทวัน ชมโฉม และอัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2553. แผ่นปอเปียะเสริมสาหร่ายไก่อ. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53(1): 33-39.

สิริพันธ์ จุลรังคะ. 2553. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อภาวะทุพโภชนาการของเด็กวัยก่อนเรียน ในเขตอำเภอเกษตรวิสัย จังหวัดร้อยเอ็ด. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53(3): 5-12.

ปัญญาธิศม์ ลือขจร, อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ และ นางสิริพันธ์ จุลรังคะ. 2553. การพัฒนาขนมทองม้วนสำหรับเด็กวัยเรียน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53(2): 25-33.

Wachirasiri, P., S. Julakarangka and S. Wanlapa. 2009. The effects of banana peel preparatoin on the properties of banana peel dietary fiber concentration. Songklanakarin J. Sci. Technol. 31(6): 605-611.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล ออบเชย วงศ์ทอง

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

ออบเชย วงศ์ทอง และ ชนิษฐา พูนผลกุล . 2559. หลักการประกอบอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 13. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 152 น.

ออบเชย วงศ์ทอง. 2557. โภชนศาสตร์ครอบครัว. พิมพ์ครั้งที่ 7. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 125 น.

2. ผลงานวิจัย

ออบเชย วงศ์ทอง. 2559. แนวโน้มของผลิตภัณฑ์อาหาร. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 59(2): 57-63.

ออบเชย วงศ์ทอง. 2559. ปรับสไต์การกินเพื่อลดภาวะโลกร้อน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53(3): 41-43.

รชฎวรรณ เพียรบุผา ออบเชย วงศ์ทอง และ นฤมล ศราธพันธุ์. 2558. วิตามิน เกลือแร่ ที่ได้รับจากการบริโภคผักและผลไม้ของนักเรียนชั้นประถมศึกษา 26 โรงเรียนวัดราษฎร์ศรัทธาทำ จังหวัดฉะเชิงเทรา. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 58(3): 26-40.

ณภัสนันท์ ทิพากร ออบเชย วงศ์ทอง และ ชีพสมน รังสยาธร. 2557. ความรู้และพฤติกรรมการบริโภคอาหารทอดที่มีความสัมพันธ์กับ ภาวะโภชนาการของแม่บ้าน เขตบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 57(3): 41-47.

ออบเชย วงศ์ทอง. 2557. แนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคของโลก. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 57(3): 59-62.

ออบเชย วงศ์ทอง. 2555. บทบาทของดอกไม้ในวัฒนธรรมไทย. วารสารคหเศรษฐศาสตร์: 55 (3): 63-65.

ธนิกันต์ นันวันดี นฤมล ศราธพันธุ์ ออบเชย วงศ์ทอง ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2553. พฤติกรรมการบริโภคผักของนักศึกษาปริญญาตรีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี. วารสารวิจัยรามคำแหง 13(1): 1-9.

ออบเชย วงศ์ทอง. 2553. อาหารพื้นบ้าน ข้าวเม่า. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53(1): 46-49.

สุธิลักษณ์ ไกรสุวรรณ ออบเชย วงศ์ทอง และ ขจีจรัส ภิมย์ธรรมศิริ. 2553. เสื้อผ้าชนเผ่าไทย : คุณภาพของเสื้อผ้าไทดำ ม้งน้ำเงิน กระเหรี่ยง เย้า และมูเซอคำ. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53(2): 5-17.

ออบเชย วงศ์ทอง. 2553. ปรับสไต์การกินเพื่อลดภาวะโลกร้อน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53(3): 41-43.

Kraisuwan, S., K. Piromthamsiri and O. Wongthong. 2010. Thai Ethnic's clothing: Style and construction technique of blue Hmong, Karen, Yao and Black Lahu tribals.

Kasetsart Journal (Social Sciences). 31(2): 194-205.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

- อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวอัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ
 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2535

1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความทางวิชาการ

2. ผลงานวิจัย

- อำพร แจ่มผล อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ วราภา มหากาญจนกุล และ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2558. อันตรายด้านจุลินทรีย์และจุดควบคุมวิกฤตการผลิตอาหารโรงเรียน: ข้าวคลุกกะปิ. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร 10(1): 24-36.
- อำพร แจ่มผล อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ วราภา มหากาญจนกุล และ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2558. อันตรายด้านจุลินทรีย์และจุดควบคุมวิกฤตของการผลิตข้าวมันไก่อาหารกลางวันในโรงเรียน. วารสารวิทยาศาสตร์ มศว 31(2): 41-58.
- อำพร แจ่มผล อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ วราภา มหากาญจนกุล และ ทศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. 2558. คุณภาพด้านจุลินทรีย์วิทยาเพื่อการประเมินจุดควบคุมวิกฤตของการผลิตอาหารปริมาณมากในโรงอาหารมหาวิทยาลัย: กรณีศึกษายำไข่ต้ม. วารสารวิทยาศาสตร์ มศว 31(1): 141-157.
- พรตารา เขตต์ทองคำ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ และ สิริพันธ์ จุลรังคะ. 2558. การศึกษาอายุการเก็บของหยอดจากไข่แดงเทียม. วารสารคหเศรษฐศาสตร์: 58(2): 4-15.
- ลลิตา เจริญวิเศษ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ และ สิริพันธ์ จุลรังคะ. 2558. ความสัมพันธ์ของสารอาหารหลักกับค่าดัชนีมวลกายของวัยรุ่น : กรณีศึกษาโรงเรียนศรียานุสรณ์ จังหวัดจันทบุรี. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 58(1): 15-25.
- จूरियร์ตัน งามบุญถนอม สิริพันธ์ จุลรังคะ และ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2558. ผลการให้ความรู้ด้านโภชนาการและการตรวจติดตามน้ำตาลในเลือดด้วยตนเอง (SMBG) ต่อระดับฮีโมโกลบินเอวันซีนของผู้ป่วยเบาหวานชนิดที่ 2. วารสารวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี อุตรดิตถ์. 7(1): 41-53.
- สิริพันธ์ จุลรังคะ, นันทวัน ชมโอม และ อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ. 2553. แผ่นปอเปียะเสริมสาหร่ายไก่. วารสารคหเศรษฐศาสตร์ 53(1): 33-39.
- Jamphon, A., A. Utaipatanacheep, W. Mahakarnchanakul and T. Limsuwan. 2015. Microbiological Quality for Assessment of Critical Control Points of Mass production in the University Canteen: Case Study of Spicy Boiled Egg Salad. Srinakharinwirot Science Journal. 31(1): 141-157.
- Chysirichote, T., A. Utaipatanacheep and W. Varanyanond. 2011. Effect of Reducing Fat and Using Fat Replacers in the Crust of Flaky Chinese Pastry. Kasetsart Journal (Natural Science). 45(1): 120-127.
- Pongjanta, J., A. Uthaiattanaceep, O. Naivikul and K. Piyachomkwan. 2008. Enzymes-Resistant Starch (RS III) from Pullulanase- Debranched High Amylose Rice Starch. Kasetsart Journal (Natural Science). 42(5): 198-205.

3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

-

4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม

-



คำสั่งคณะกรรมการ
ที่ ๒๒๒ /๒๕๕๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ข้าพเจ้าอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ จังหวัดปทุมธานี คณะกรรมการ จะครบรอบในการปรับปรุงหลักสูตร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และอุตสาหกรรมศาสตร์ คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ จังหวัดปทุมธานี โดยที่หลักสูตรเดิมใช้มาตั้งแต่ปี ๒๕๕๑ และมีความจำเป็นต้องปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยและมีประสิทธิภาพ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

คณะบดีคณะเกษตร	ที่ปรึกษา
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ	ที่ปรึกษา
หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์	ที่ปรึกษา
อาจารย์ ดร.ศรินทร์ยา คุณะดีติก	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิพาวรรณ ดวงปัญญา	รองประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.บิณฑาวดี เก่งมงคล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
รองศาสตราจารย์ ดร.วันดี ไทไพพิช	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
ดร.ชาญชัย สิริเกษมเลิศ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
รองศาสตราจารย์สุวิทย์ รัตนานันท์	กรรมการ
รองศาสตราจารย์สุทาวดี เพ็ญพานนท์	กรรมการ
อาจารย์ ดร.ศศิประภา รัตนติลลิก ณ ภูเกิด	กรรมการ
อาจารย์ ดร.ศิริพร เรียบร้อย	กรรมการ
อาจารย์วสุนทร นิจรัตน์	กรรมการ
อาจารย์สถาพร ประดิษฐ์พงษ์	กรรมการ
อาจารย์ ดร.ทวีศักดิ์ เสงี่ยมเกียรติ	กรรมการและเลขานุการ
นางสาวกมลวรรณ กุศล	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนกว่าจะเสร็จสิ้นการปรับปรุงหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๒๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทธาสัยสิน แก้วเรือง
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ
วิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์



คำสั่งคณะกรรมการ
ที่ ๑๕๓/๒๕๕๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(เพิ่มเติม)

ตามคำสั่งคณะกรรมการที่ ๙๗/๒๕๕๗ ลงวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๕๗ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการ
พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงแต่งตั้ง
คณะกรรมการ (เพิ่มเติม) คือ

อาจารย์กรรณีย์ ถาวรสุข

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

อาจารย์กัญญา ภัทรกุลอมร

กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนกว่าจะเสร็จสิ้นการปรับปรุงหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุตเขตต์ นาคะเสถียร)

คณบดีคณะเกษตร



คำสั่งคณะกรรมการ
ที่ ๓/๒๕๕๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(เพิ่มเติม) ครั้งที่ ๒

ตามคำสั่งคณะกรรมการที่ ๙๗/๒๕๕๗ ลงวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๕๗ เรื่อง แต่งตั้ง
คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และคำสั่งคณะกรรมการ
ที่ ๑๔๓/๒๕๕๘ ลงวันที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๕๘ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (เพิ่มเติม) นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ
จึงแต่งตั้งคณะกรรมการ (เพิ่มเติม) ครั้งที่ ๒ คือ

อาจารย์ ดร.นื่องนุช ศิริวงศ์

กรรมการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนกว่าจะเสร็จสิ้นการปรับปรุงหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๒๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๙

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุดเขตต์ นาคะเสถียร)
คณบดีคณะเกษตร

รหัสวิชา	01006525
ชื่อวิชาภาษาไทย	เทคนิคการสร้างสรรค์กิจกรรมทางศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Art Creation Techniques for Children and Elderly
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญของศิลปะ	3
2. จุดมุ่งหมายและประโยชน์ของการทำงานศิลปะ	3
3. พัฒนาการทางศิลปะของมนุษย์	6
4. ศิลปะกับการพัฒนา และการเสื่อมถอยทางด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา	6
5. แนวคิดและทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์	3
6. วิธีและเทคนิคการสอนศิลปะ	3
7. การสร้างสรรค์กิจกรรมการสอนศิลปะสำหรับเด็ก	6
8. การสร้างสรรค์กิจกรรมการสอนศิลปะสำหรับผู้สูงอายุ	6
9. การสร้างสรรค์กิจกรรมการสอนแบบบูรณาการ 2 วัย	3
10. ปัญหาและการวิเคราะห์ปัญหาการสอนศิลปะ	3
11. ศิลปะเพื่อการบำบัด	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006527
ชื่อวิชาภาษาไทย	การออกแบบเรขศิลป์เพื่องานทางคหกรรมศาสตร์
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Graphic Design for Home Economics
จำนวนหน่วยกิต	3(2-2-5)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. การวิเคราะห์การพัฒนางานออกแบบเรขศิลป์จากอดีตถึงปัจจุบัน	2
2. การวิเคราะห์งานเรขศิลป์ในสาขาต่างๆของคหกรรมศาสตร์	4
3. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางศิลปะในเชิงของงานเรขศิลป์	6
3.เส้น 1-สีแสงและเงา-	
3.ช่องว่าง รูปร่าง น้ำหนัก 2	
3.รูปภาพ 3	
4. อารมณ์ของตัวอักษร	4
5. การออกแบบสองมิติ	4
6. การออกแบบเครื่องหมายสัญลักษณ์ทางคหกรรมศาสตร์	4
7. กระบวนการทางเทคโนโลยีในการสร้างสรรค์งานออกแบบเรขศิลป์ทางคหกรรมศาสตร์	6
รวม	<u>30</u>
	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. วิเคราะห์งานออกแบบเรขศิลป์ในอดีต	6
2. วิเคราะห์งานออกแบบเรขศิลป์ในปัจจุบัน	6
3. เทคโนโลยีในการสร้างสรรค์งานออกแบบเรขศิลป์	6
4. การสร้างสรรค์ผลงานเรขศิลป์สองมิติ	6
5. การสร้างสรรค์ผลงานเรขศิลป์ในงานทางคหกรรมศาสตร์	6
รวม	<u>30</u>

รหัสวิชา	01006528
ชื่อวิชาภาษาไทย	การออกแบบโฆษณาและประชาสัมพันธ์ทางคหกรรมศาสตร์
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Advertising and Public Relations Design in Home Economics
จำนวนหน่วยกิต	3(2-2-5)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. การบริหารและจัดการธุรกิจ	2
2. ขั้นตอนการออกแบบธุรกิจโฆษณา	2
3. การวิเคราะห์สินค้า และตลาดผู้บริโภค	2
4. การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค	2
5. จิตวิทยาผู้บริโภค	2
6. การวิเคราะห์ทางสัญศาสตร์	4
7. การวิเคราะห์ทางสัญลักษณ์	4
8. องค์ประกอบในการออกแบบโฆษณา	6
8.1 เลย์เอาท์	
8.2 พาดหัวโฆษณา	
8.3 ภาพประกอบในการโฆษณา	
9. การวิเคราะห์สื่อโฆษณาในปัจจุบัน	6
9.1 สื่อสิ่งพิมพ์	
9.2 สื่อกระจายเสียง	
9.3 สื่อกระจายภาพ	
รวม	<u>30</u>
	จำนวนชั่วโมงปฏิบัติการ
1. การวิเคราะห์หีบห่อสินค้าประเภทอาหาร	2
2. การวิเคราะห์โฆษณาสินค้าประเภทอาหาร	2
3. การวิเคราะห์หีบห่อสินค้าประเภทเสื้อผ้า	2
4. การวิเคราะห์โฆษณาสินค้าประเภทเสื้อผ้า	2
5. การวิเคราะห์โฆษณาสินค้าประเภทที่อยู่อาศัย	2
6. การวิเคราะห์หีบห่อสินค้าประเภทเครื่องใช้เบ็ดเตล็ด	4
7. การวิเคราะห์หีบห่อสินค้าประเภทเครื่องใช้เบ็ดเตล็ด	4
8. ออกแบบงานโฆษณาประเภทสื่อสิ่งพิมพ์	4
9. ออกแบบงานโฆษณาประเภทสื่อกระจายภาพ	4
10. ออกแบบงานโฆษณาสื่อบิลบอร์ด	4
รวม	<u>30</u>

รหัสวิชา	01006529
ชื่อวิชาภาษาไทย	การปรับปรุงที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Residential Renovation for Elderly
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความจำเป็นพื้นฐานในที่อยู่อาศัยของผู้สูงอายุ	6
1.1 กิจวัตรประจำวัน	
1.2 อนามัย และสิ่งแวดล้อม	
1.3 การออกกำลังกาย	
1.4 การพักผ่อน	
1.5 การช่วยเหลือตัวเอง	
2. ปัญหาทั่วไปของผู้สูงอายุ	6
2.1 สภาวะทางร่างกาย	
2.2 สภาวะทางจิตใจ	
2.3 สภาวะทางอารมณ์	
2.4 สภาวะทางสังคม	
3. โรคที่พบบ่อยในผู้สูงอายุ	3
4. ปัจจัยเสี่ยงภายในบ้าน	6
5. มาตรฐานสภาพแวดล้อมของที่อยู่อาศัย	6
6. มาตรฐานเครื่องเรือน	6
7. การออกแบบปรับปรุงเครื่องเรือนและโครงสร้างของที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ	6
8. เทคโนโลยีที่นำมาประยุกต์ใช้กับที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ	6
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006532
ชื่อวิชาภาษาไทย	พัฒนาการเด็ก
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Child Development
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญของการศึกษาพัฒนาการเด็ก	3
2. หลักการพัฒนาการของมนุษย์	3
3. วิธีการศึกษาเด็ก	3
4. แนวคิดและทฤษฎีพัฒนาการเด็ก	
4.1 พัฒนาการด้านร่างกาย	3
4.2 พัฒนาการด้านสติปัญญา	3
4.3 พัฒนาการด้านอารมณ์	3
4.4 พัฒนาการด้านสังคม	3
5. พัฒนาการเด็กวัยทารก	3
6. พัฒนาการเด็กวัยก่อนเรียน	3
7. พัฒนาการเด็กวัยเรียน	3
8. สถานการณ์ปัจจุบันของพัฒนาการเด็ก	3
9. การประยุกต์ทฤษฎีเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก	6
10. การประยุกต์ทฤษฎีเพื่อการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมเด็ก	6
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006535
ชื่อวิชาภาษาไทย	พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Physical Development for Child
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญของการศึกษาพัฒนาการด้านร่างกาย	3
2. ทฤษฎีพัฒนาการด้านร่างกาย	6
3. สรีรวิทยาของกล้ามเนื้อและพัฒนาการ	6
4. ปัจจัยที่มีผลต่อพัฒนาการด้านร่างกาย	3
5. การสร้างสรรค์กิจกรรมให้เหมาะสมเพื่อส่งเสริมพัฒนาการด้านร่างกายของเด็ก	
5.1 กิจกรรมดนตรี เคลื่อนไหว และจังหวะ	6
5.2 กิจกรรมศิลปะ	3
5.3 กิจกรรมนิทาน	3
5.4 กิจกรรมกลางแจ้งและเกมการศึกษา	3
6. การวัดและประเมินพัฒนาการด้านร่างกาย	6
7. สถานการณ์ปัจจุบันของการศึกษาพัฒนาการด้านร่างกาย	6
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006536
ชื่อวิชาภาษาไทย	การพัฒนาสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กก่อนวัยเรียน
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Cognitive and Creative Thinking for the Preschool Child
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. พัฒนาการทางด้านสติปัญญา	3
2. ทฤษฎีทางสติปัญญา	6
3. ทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์	3
4. การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์	3
5. การส่งเสริมสติปัญญา	3
6. การส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์	3
7. การจัดประสบการณ์เรียนรู้เพื่อส่งเสริมพัฒนาการทางด้านสติปัญญา	6
8. การจัดประสบการณ์เรียนรู้เพื่อส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์	6
9. จัดโครงการเพื่อส่งเสริมพัฒนาการทางด้านสติปัญญา	6
10. จัดโครงการเพื่อส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์	6
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006541
ชื่อวิชาภาษาไทย	การประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมือง
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Native Textile Quality Assessment
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. แนวคิดของคุณภาพและความสำคัญของการประเมินคุณภาพสิ่งทอ	3
2. การพัฒนามาตรฐานและวิธีการทดสอบคุณภาพสิ่งทอ	3
3. สมบัติสิ่งทอที่มีผลต่อคุณภาพ	3
4. วิธีการทดสอบและการประเมินคุณภาพสิ่งทอทางกายภาพ	6
5. วิธีการทดสอบและการประเมินคุณภาพสิ่งทอทางเคมี	6
6. วิธีการทดสอบและการประเมินคุณภาพสิ่งทอด้านการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	3
7. วิธีการทดสอบและการประเมินคุณภาพสิ่งทอด้านสมบัติพิเศษเฉพาะทาง	3
8. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: สิ่งทอพื้นเมืองไทย	6
9. วิธีทดสอบและการประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมืองไทย	6
10. การควบคุมคุณภาพสิ่งทอพื้นเมืองไทยเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐาน	6
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006542
ชื่อวิชาภาษาไทย	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นเมืองไทย
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Development of Thai Native Textile Products
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญของผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นเมืองไทย	3
2. หลักการและกระบวนการออกแบบผลิตภัณฑ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์	6
3. แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นเมืองไทย เพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์	3
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแต่งกายจากสิ่งทอพื้นเมือง	
4.1 ผ้ามัดหมี่	3
4.2 ผ้าขิด	3
4.3 ผ้ายกดอก	3
4.4 ผ้าทางกระรอก	3
4.5 ผ้าจก	3
5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอจากสิ่งทอพื้นเมือง	
5.1 ผ้ามัดหมี่	3
5.2 ผ้าขิด	3
5.3 ผ้ายกดอก	3
5.4 ผ้าทางกระรอก	3
5.5 ผ้าจก	3
6. ปัญหาและอุปสรรคของสิ่งทอพื้นเมืองสำหรับเครื่องแต่งกายและผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006547
ชื่อวิชาภาษาไทย	การพัฒนาใยธรรมชาติสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Development of Natural Fibers for Native Textiles
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญของใยธรรมชาติและ การจำแนกใยธรรมชาติ	2
2. ลักษณะเฉพาะและสมบัติของใยธรรมชาติ	4
3. ชนิด ลักษณะเฉพาะ และสมบัติของใยสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง	6
4. การพัฒนาเส้นใยธรรมชาติสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง	
4.1 แนวโน้มการพัฒนาเส้นใยธรรมชาติจากพืชเส้นใย	3
4.2 แนวโน้มการพัฒนาเส้นใยธรรมชาติจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร	3
4.3 แนวโน้มการพัฒนาเส้นใยธรรมชาติจากวัสดุเหลือทิ้งทางอุตสาหกรรม	3
4.4 แนวโน้มการพัฒนาเส้นใยธรรมชาติชนิดอื่นๆ	3
5. กรณีศึกษาการพัฒนาเส้นใยธรรมชาติสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง	3
6. ความสำคัญของสิ่งทอเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และหลักการผลิตและตกแต่งสิ่งทอเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	3
7. การผลิตเส้นใยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	3
8. การผลิตเส้นด้ายและผืนผ้าเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	3
9. การตกแต่งสิ่งทอเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	6
10. กรณีศึกษาการผลิตและตกแต่งสิ่งทอเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006549
ชื่อวิชาภาษาไทย	พัฒนาการสิ่งทอ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Textile Development
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. แนวทางการพัฒนาใยประดิษฐ์ และการพัฒนาใยลักษณะพิเศษ	3
2. การพัฒนาใยในลอนและใยพอลิเอสเตอร์	3
3. การพัฒนาใยเรยอน ไยอะคริลิก และใยประดิษฐ์อื่นๆ	3
4. สถานการณ์ปัจจุบันและกรณีศึกษาด้านการพัฒนาเส้นใย	3
5. การพัฒนากรรมวิธีผลิตเส้นด้าย	3
6. การพัฒนาลักษณะและสมบัติเส้นด้าย	3
7. สถานการณ์ปัจจุบันและกรณีศึกษาด้านการพัฒนาเส้นด้าย	3
8. การพัฒนาผ้าทอ	3
9. การพัฒนาผ้าถัก	3
10. การพัฒนาผ้าไม่ทอ และผ้าอื่นๆ	3
11. สถานการณ์ปัจจุบันและกรณีศึกษาด้านการพัฒนาผืนผ้า	3
12. การพัฒนาการย้อมสีสิ่งทอ	3
13. การพัฒนาการพิมพ์สิ่งทอ	3
14. การพัฒนาการตกแต่งสิ่งทอ	3
15. สถานการณ์ปัจจุบันและกรณีศึกษาด้านการย้อมสี การพิมพ์ และการตกแต่งสิ่งทอ	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006551
ชื่อวิชาภาษาไทย	อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Food and Nutrition from Cereals, Tubers and Legumes
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญ ประเภท และโครงสร้างของธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว	3
2. องค์ประกอบทางเคมี และคุณค่าทางโภชนาการของธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว	3
3. สารต้านการเกิดออกซิเดชันในธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว	3
4. กระบวนการเก็บเกี่ยว การเตรียมธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว ก่อนการแปรรูป	3
5. การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว	3
6. กระบวนการเอ็กซ์ทรูชันกับธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว	3
7. ชนิดและสมบัติของแป้งจากธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว	3
8. การวิเคราะห์สมบัติของแป้ง กรรมวิธีการแปรรูปแป้ง	3
9. แป้งดัดแปรกับการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์	3
10. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว	3
11. การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ และเคมีของธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว	3
12. การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารจากธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว	3
13. กรณีศึกษา	
13.1 งานวิจัยอาหารและโภชนาการจากธัญพืช	3
13.2 งานวิจัยอาหารและโภชนาการจากพืชหัว	3
13.3 งานวิจัยอาหารและโภชนาการจากพืชวงศ์ถั่ว	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006552
ชื่อวิชาภาษาไทย	อาหารและโภชนาการจากเนื้อสัตว์
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Food and Nutrition from Meats
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. โครงสร้างและองค์ประกอบของเนื้อสัตว์	3
2. องค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของเนื้อสัตว์	3
3. โภชนาการของเนื้อสัตว์ต่อสุขภาพ	3
4. ขั้นตอนการฆ่าและการตัดแต่งซาก และปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพซาก	3
5. การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นภายหลังกระบวนการฆ่าสัตว์	6
6. วัตถุประสงค์ที่ใช้ในกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	3
7. วิธีการถนอมและการแปรรูปเนื้อสัตว์แบบไม่ใช่ emulsion	3
8. วิธีการถนอมและการแปรรูปเนื้อสัตว์แบบ emulsion และ marinated meat	6
9. วิธีการถนอมและการแปรรูปเนื้อสัตว์แบบหมัก	3
10. แนวทางการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	6
11. คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ	3
12. มาตรฐานและกฎหมายการผลิตและผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006553
ชื่อวิชาภาษาไทย	ประเด็นปัจจุบันอาหารเพื่อสุขภาพ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Current Issues of Food for Health
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ประเด็นปัจจุบันของอาหารเพื่อสุขภาพ	3
2. ความสำคัญและโภชนาการของอาหารสุขภาพ และอาหารเชิงสัมพันธ์ภาพ	3
3. อาหารสุขภาพประเภทไขมัน	4
4. อาหารสุขภาพประเภทโปรตีน	4
5. อาหารสุขภาพประเภทคาร์โบไฮเดรต	4
6. อาหารสุขภาพประเภทผักและผลไม้	3
7. อาหารสุขภาพประเภทเครื่องดื่มและอาหารประเภทอื่น ๆ	3
8. อาหารสุขภาพประเภทอาหารหมัก	3
9. กลไกของสารต้านอนุมูลอิสระในอาหารสุขภาพกับร่างกาย	3
10. อาหารสุขภาพเพื่อวัตถุประสงค์เฉพาะ	6
11. อาหารสุขภาพสำหรับคนเป็นโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง	6
12. ข้อกำหนดและกฎหมายควบคุมการใช้อาหารเพื่อสุขภาพ	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006554
ชื่อวิชาภาษาไทย	สถานการณ์อาหารและโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Food and Nutrition Situation
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ประเด็นที่น่าสนใจเกี่ยวกับสถานการณ์อาหารและโภชนาการ	3
2. การประเมินภาวะโภชนาการ	9
2.1 การประเมินภาวะโภชนาการในเด็ก	3
2.2 การประเมินภาวะโภชนาการในผู้ใหญ่	3
2.3 การประเมินภาวะโภชนาการในผู้สูงอายุ	3
3. ปัจจัยที่เกี่ยวข้องและมีผลต่อผลผลิตทางการเกษตร	3
4. สภาวะโภชนาการของประเทศไทย	3
5. สภาวะโภชนาการของโลก	3
6. ความปลอดภัยของอาหารและการจัดการ	3
7. ความมั่นคงทางอาหารระบบการควบคุมอาหาร	3
8. นิเวศวิทยาทางอาหารและโภชนาการ	3
9. โภชนศึกษางานโภชนาการชุมชนของประเทศไทย	3
10. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อปรับปรุงภาวะโภชนาการ	6
11. ปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาโภชนาการ	3
12. ศึกษาดูงาน	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006556
ชื่อวิชาภาษาไทย	ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Fermented Food Products and Nutrition
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. การจำแนกและประเภทของอาหารหมัก	3
2. จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับการหมักอาหาร	3
2.1 ชนิดจุลินทรีย์สำหรับการหมักอาหาร	3
2.2 ปัจจัยและสภาวะสำหรับจุลินทรีย์หมักอาหาร	3
2.3 การคัดแยกเชื้อและเทคโนโลยีกล้าเชื้อ	3
3. ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากสัตว์และคุณค่าทางโภชนาการ	3
3.1 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากเนื้อสัตว์	3
3.2 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากสัตว์น้ำ	3
3.3 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักจากนม	3
4. ผลิตภัณฑ์อาหารหมักดองจากพืชและคุณค่าทางโภชนาการ	3
4.1 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักดองจากผัก	3
4.2 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักดองผลไม้	3
4.3 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักดองจากธัญพืชและถั่วเมล็ดแห้ง	3
5. โพรไบโอติกและพรีไบโอติกในอาหารหมัก	3
6. วิธีการบรรจุและการยืดอายุการเก็บรักษาอาหารหมัก	3
7. การวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้นของอาหารหมัก	3
8. ความปลอดภัยของอาหารหมัก	3
9. กรณีศึกษา	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006557
ชื่อวิชาภาษาไทย	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Food Product Development for Nutrition
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. สถานการณ์ความต้องการของผู้บริโภคและผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบัน	3
2. นวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและบรรจุภัณฑ์	3
3. การเพิ่ม/เสริมคุณค่าทางโภชนาการ	3
4. กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ	
4.1 การจำแนกและคัดเลือกโอกาส	3
4.2 การสร้างและคัดเลือกแนวความคิดการพัฒนาและทดสอบแนวความคิด	3
4.3 การวางแผนการทดลองเพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต	3
4.4 การทดสอบผู้บริโภค	3
5. การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร	3
6. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่ทนทานต่อการย่อย	3
7. การใช้สารให้ความหวาน	3
8. การใช้สารทดแทนไขมัน	3
9. การพัฒนาอาหารชะลอวัย	3
10. การพัฒนาอาหารควบคุมน้ำหนัก	3
11. การพัฒนาอาหารเฉพาะโรค	3
12. กรณีศึกษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006558
ชื่อวิชาภาษาไทย	เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Advanced Analytical Techniques in Food and Nutrition
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. การวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและโภชนาการด้วยเทคนิคสเปกโตรสโกปี	
1.1 หลักการของสเปกโตรสโกปี	3
1.2 เทคนิคและการประยุกต์ใช้สเปกโตรสโกปี	6
2. การวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและโภชนาการด้วยเทคนิคโครมาโตกราฟี	
2.1 หลักการของโครมาโตกราฟี	3
2.2 เทคนิคและการประยุกต์ใช้โครมาโตกราฟี	6
3. การวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและโภชนาการด้วยเทคนิคไมโครสโกปี	
3.1 หลักการของไมโครสโกปี	3
3.2 เทคนิคและการประยุกต์ใช้โครมาโตกราฟี	6
4. หลักการ เทคนิคขั้นสูงและการประยุกต์ใช้การวิเคราะห์ด้วยความร้อน	6
5. หลักการ เทคนิคและการประยุกต์ใช้ทางจุลชีววิทยาขั้นสูง	6
6. การประยุกต์งานวิจัยและกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับใช้เทคนิคสำหรับการวิเคราะห์ทางอาหารและโภชนาการ	6
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006559
ชื่อวิชาภาษาไทย	แนวโน้มงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Research Trends in Food and Nutrition
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. บทนำ ความสำคัญของการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3
2. แนวโน้มการวิจัยด้านความปลอดภัยอาหาร	3
3. แนวโน้มการวิจัยด้านความมั่นคงทางอาหาร	3
4. แนวโน้มการวิจัยอาหารขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ	3
5. แนวโน้มการวิจัยนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร	3
6. แนวโน้มการวิจัยและนวัตกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	3
7. แนวโน้มการวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งและเส้นใยอาหาร	3
8. แนวโน้มการวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารหมักเพื่อสุขภาพและโภชนาการ	3
9. แนวโน้มการวิจัยสมบัติเชิงหน้าที่ของโปรตีนและประยุกต์ใช้ในอาหาร	3
10. แนวโน้มการวิจัยอาหารและสารอาหารเพื่อสุขภาพผู้สูงอายุ	3
11. แนวโน้มการวิจัยอาหารฟังก์ชันเพื่อสุขภาพและป้องกันการเกิดโรค	3
12. แนวโน้มการวิจัยโภชนพันธุศาสตร์และการป้องกันมะเร็ง	3
13. การนำเสนอและอภิปรายงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3
14. การนำเสนอและอภิปรายงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3
15. กรณีศึกษา: แนวโน้มการวิจัยทางอาหารและโภชนาการที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006564
ชื่อวิชาภาษาไทย	ผู้สูงอายุกับการดูแล
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Elderly and Caring
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. จุดมุ่งหมายของการศึกษาผู้สูงอายุและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง	3
2. โครงสร้างประชากรกับสภาพการณ์ของผู้สูงอายุ	6
3. พัฒนาการผู้สูงอายุ	
3.1 พัฒนาการทางด้านร่างกาย	6
3.2 พัฒนาการทางด้านสติปัญญา	3
3.3 พัฒนาการทางด้านอารมณ์	3
3.4 พัฒนาการทางด้านสังคม	3
4. การดูแลผู้สูงอายุ	6
5. การจัดกิจกรรมสำหรับผู้สูงอายุ	
5.1 จัดกิจกรรมสำหรับพัฒนาการทางด้านร่างกาย	6
5.2 จัดกิจกรรมสำหรับพัฒนาการทางด้านสติปัญญา	6
5.3 จัดกิจกรรมสำหรับพัฒนาการทางด้านอารมณ์	6
5.4 จัดกิจกรรมสำหรับพัฒนาการทางด้านสังคม	6
6. การจัดโครงการสำหรับผู้สูงอายุ	6
รวม	<u>60</u>

รหัสวิชา	01006565
ชื่อวิชาภาษาไทย	แนวโน้มและงานวิจัยด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Trends and Research in Family and Child Development
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. จุดมุ่งหมายของการศึกษาวิจัยทางด้านพัฒนาการเด็กและครอบครัว	3
2. วิธีการศึกษาวิจัยทางด้านพัฒนาการเด็ก	3
3. วิธีการศึกษาวิจัยทางด้านครอบครัว	3
4. แนวโน้มงานวิจัยทางด้านพัฒนาการเด็ก	3
5. แนวโน้มงานวิจัยทางด้านครอบครัว	3
6. การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลการวิจัยทางด้านพัฒนาการเด็ก	6
7. การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลการวิจัยทางด้านครอบครัว	6
8. การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยทางด้านพัฒนาการเด็ก	6
9. การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยทางด้านครอบครัว	6
10. การแปลผลและรายงานผลข้อมูลการวิจัยทางด้านพัฒนาการเด็ก	3
11. การแปลผลและรายงานผลข้อมูลข้อมูลการวิจัยทางด้านครอบครัว	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006582
ชื่อวิชาภาษาไทย	โภชนาศาสตร์ในวัฏจักรชีวิตขั้นสูง
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Advance Nutrition in Life Cycle
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. โภชนาการช่วงแรกของชีวิต (หญิงตั้งครรภ์และให้นมบุตร รวมถึงทารก) การกำหนดสุขภาพและโรคในอนาคต	6
2. โภชนาการเพื่อการพัฒนาสมองของเด็กวัยก่อนเรียน	3
3. โภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน	3
4. โภชนาการเพื่อการควบคุมน้ำหนักในวัยรุ่น	6
5. โภชนาการวัยผู้ใหญ่	9
5.1 โภชนาการสำหรับผู้ใหญ่	3
5.2 การประเมินภาวะโภชนาการของผู้ใหญ่	3
5.3 โภชนาการเพื่อการป้องกันและบำบัดโรคในผู้ใหญ่	3
6. โภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	3
7. โภชนาการเพื่อการป้องกันและบำบัดโรคในผู้สูงอายุ (โรคติดต่อไม่เรื้อรัง)	3
8. โภชนาการเพื่อการป้องกันและบำบัดโรคในผู้สูงอายุ (โรคกระดูกพรุน วัยทอง อัลไซเมอร์)	6
9. โภชนาการชะลอวัย	3
10. โภชนพันธุศาสตร์	3
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006583
ชื่อวิชาภาษาไทย	โภชนาการทางคลินิกขั้นสูง
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Advance Clinical Nutrition
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ปฏิสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารและระบบของร่างกาย	3
2. ความผิดปกติทางเมตาบอลิซึมที่ถ่ายทอดทางพันธุกรรม	6
3. ความผิดปกติของการเมตาบอลิซึมสารอาหารหลัก	3
4. ภาวะทุพโภชนาการ	3
5. โรคเบาหวาน	6
6. โรคหัวใจและหลอดเลือด	6
7. โรคตับ โรคในระบบทางเดินอาหาร	6
8. โรคไต	6
9. กรณีศึกษา	6
รวม	<u>45</u>

รหัสวิชา	01006588
ชื่อวิชาภาษาไทย	อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ	Food and Nutrition from Rice and Rice Products
จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)

เค้าโครงรายวิชา (Course Outline)

	จำนวนชั่วโมงบรรยาย
1. ความสำคัญ และสถานการณ์เรื่องข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวในปัจจุบัน	3
2. ชนิดของพันธุ์ข้าวและลักษณะประจำพันธุ์	
2.1 ข้าวปลูกและข้าวป่า	3
2.2 ข้าวเจ้าและข้าวเหนียว	3
2.3 ข้าวไทยพันธุ์พื้นเมืองและข้าวพันธุ์ใหม่	3
3. สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และสมบัติเชิงหน้าที่ของข้าว	3
4. องค์ประกอบทางเคมีและคุณค่าทางโภชนาการของข้าว	3
5. โภชนศาสตร์ของข้าวในร่างกายมนุษย์	3
6. ภูมิปัญญาอาหารจากข้าวไทย	3
7. กระบวนการแปรรูปข้าว	
7.1 กระบวนการสีข้าว	3
7.2 กระบวนการผลิตข้าวเหนียว	3
7.3 กระบวนการผลิตข้าวกล้องอก	3
7.4 กระบวนการผลิตแป้งข้าว	3
8. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว	3
9. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลพลอยได้ของข้าว	3
10. กรณีศึกษา	3
รวม	<u>45</u>



คำสั่งคณะกรรมการ
ที่ ๑๖๖ / ๒๕๖๐

เรื่อง ยกเลิก และแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาลัยการศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ตามคำสั่งคณะกรรมการ ที่ ๔๗/๒๕๕๗ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร วิทยาลัยการศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ลงวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๕๗ และคำสั่งคณะกรรมการ ที่ ๑๔๓/๒๕๕๘ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาลัยการศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (เพิ่มเติม) ลงวันที่ ๒๑ สิงหาคม ๒๕๕๘ และคำสั่งคณะกรรมการ ที่ ๗๒/๒๕๕๙ เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร วิทยาลัยการศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (เพิ่มเติม) ครั้งที่ ๒ ลงวันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๕๙ นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ คณะกรรมการ จึงขอยกเลิกคำสั่งคณะกรรมการ ที่ ๔๗/๒๕๕๗ คำสั่งคณะกรรมการ ที่ ๑๔๓/๒๕๕๘ คำสั่งคณะกรรมการ ที่ ๗๒/๒๕๕๙ และ แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาลัยการศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

คณบดีคณะเกษตร	ที่ปรึกษา
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ	ที่ปรึกษา
หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์	ที่ปรึกษา
อาจารย์ศรัณยา คุณะติลก	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพวรรณ ดวงปัญญา	รองประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ปัทมาวดี เล่ห์มงคล	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
รองศาสตราจารย์วันดี ไทยพานิช	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
ดร.ชาญชัย สิริเกษมเลิศ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
อาจารย์กรรณีย์ ถาวรสุข	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
รองศาสตราจารย์สุวิทย์ รัตนานันท์	กรรมการ
รองศาสตราจารย์สุดาวดี เหมทานนท์	กรรมการ
อาจารย์ศศิประภา รัตนติลก ณ ภูเก็ต	กรรมการ
อาจารย์ศิริพร เรียบร้อย	กรรมการ
อาจารย์วสพร นิชรรัตน์	กรรมการ
อาจารย์สถาพร ประดิษฐ์พงษ์	กรรมการ
อาจารย์นงนุช ศิริวงศ์	กรรมการ
อาจารย์ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร	กรรมการเลขานุการ
นางสาววัลลภา โพจาสินธุ์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนกว่าจะเสร็จสิ้นการปรับปรุงหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๐

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุดสายสิน แก้วเรือง)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

รักษาการแทนคณบดีคณะเกษตร