

สภา มก. อนุมัติในการประชุมครั้งที่ ๖ / ๒๕๖๕

เมื่อวันที่ ๖๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕
แบบในการเสนอขอปรับปรุงแก้ไขหลักสูตร

อธิการบดีมหาวิทยาลัยขอนแก่นเมื่อวันที่ ๖ มิถุนายน ๒๕๖๕

การปรับปรุงแก้ไขหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ฉบับ พ.ศ. ๒๕๖๕
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1. หลักสูตรฉบับดังกล่าวนี้ ได้รับทราบ/รับรองการเปิดสอนจาก สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ 4 เดือนเมษายน พ.ศ. ๒๕๖๔ และได้รับอนุมัติเปิดสอนจากสภา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 31 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐
2. สภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้อนุมัติการปรับปรุงแก้ไขครั้งนี้แล้ว ในการประชุมครั้งที่..... ๕ / ๒๕๖๕ เมื่อวันที่..... ๖๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕
3. หลักสูตรปรับปรุงแก้ไขนี้ เริ่มใช้กับนิสิตรุ่นปีการศึกษา ๒๕๖๕ ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 เป็นต้นไป
4. เหตุผลในการปรับปรุงแก้ไข

4.1 เพื่อให้หลักสูตรฯ มีความทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันและการเปลี่ยนแปลงในอนาคต ด้วยการผลิตมหาบัณฑิตที่สามารถบูรณาการคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น สร้างสรรค์องค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ รวมทั้งต่อยอดงานวิจัยสู่นวัตกรรมที่สามารถแก้ไขปัญหา และตอบสนองต่อความต้องการของประเทศชาติ อย่างมีคุณธรรมและจริยธรรม

4.2 เพื่อปรับปรุงหลักสูตรฯ ให้สอดคล้องกับการวิพากษ์หลักสูตรฯ โดยผู้ทรงคุณวุฒิและผู้ใช้หลักสูตรฯ ที่เสนอแนะให้มีการพัฒนาหลักสูตรฯ ให้สามารถผลิตมหาบัณฑิตที่มีทักษะความรู้เพิ่มขึ้นในด้านต่าง ๆ ดังนี้ ทักษะภูมิปัญญาท้องถิ่นและการจัดการศิลปวัฒนธรรม ทักษะการแสวงหาความรู้ใหม่และนวัตกรรม ทักษะภาษาอังกฤษ ทักษะด้านเศรษฐกิจวิถีใหม่และการประกอบการ และความรู้ความเข้าใจต่อสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของโลกในปัจจุบัน ทั้งที่เกี่ยวข้องกับสังคมผู้สูงอายุ และฐานวิถีชีวิตใหม่

5. สาระในการปรับปรุงแก้ไข

5.1 เปิดรายวิชาใหม่ จำนวน 8 รายวิชา ดังนี้

01006524	การจัดการทางศิลปวัฒนธรรม	3(3-0-6)
01006526	การออกแบบอย่างยั่งยืนเพื่อฐานวิถีชีวิตใหม่	3(3-0-6)
01006541	เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ	3(3-0-6)
01006542	สิ่งทอเพื่อสิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)
01006543	นวัตกรรมและความยั่งยืนของรูปแบบธุรกิจใ อุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)
01006547	เสื้อผ้าเพื่อความต้องการพิเศษ	3(3-0-6)
01006549	ธุรกิจสตาร์ทอัพในสิ่งทอและแฟชั่น	3(3-0-6)
01006589	โภชนศาสตร์เพื่อการชะลอวัยและป้องกันโรคตามวัย	3(3-0-6)

5.2 ปรับปรุงรายวิชา จำนวน 11 รายวิชา ดังนี้

01006521	การพัฒนาและการออกแบบหัตถอุตสาหกรรม	3(3-0-6)
01006522	ประยุกต์ศิลป์ในงานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
01006523	ศิลปะการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ	3(3-0-6)
01006525	การจัดกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ	3(3-0-6)

01006527	การออกแบบเรขาคณิตและสื่อมัลติมีเดียเพื่องาน คหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
01006533	กิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาเด็กและเด็กพิเศษ	3(3-0-6)
01006534	โปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัวและเยาวชน	3(3-0-6)
01006544	นวัตกรรมการให้สิ่งทอ	3(3-0-6)
01006545	ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอและแฟชั่น	3(3-0-6)
01006553	อาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)
01006566	ครอบครัวไทยในยุคฐานวิถีชีวิตใหม่	3(3-0-6)

5.3 ปิตรายวิชา จำนวน 9 รายวิชา ดังนี้

01006524	ประวัติศาสตร์ศิลปะ	3(3-0-6)
01006526	สุนทรียศาสตร์ด้านสีและทฤษฎี	3(3-0-6)
01006528	การออกแบบโฆษณาและประชาสัมพันธ์ทาง คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)
01006541	การประเมินคุณภาพสิ่งทอพื้นเมือง	3(3-0-6)
01006542	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นเมืองไทย	3(3-0-6)
01006543	การจัดการธุรกิจเครื่องแต่งกาย	3(3-0-6)
01006547	การพัฒนาผู้ประกอบการสำหรับสิ่งทอพื้นเมือง	3(3-0-6)
01006549	พัฒนาการสิ่งทอ	3(3-0-6)
01006592	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)

5.4 ตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเดิมกับหลักสูตรปรับปรุง

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>แผน ก แบบ ก 2</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต</p> <p>1. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต</p> <p>- สัมมนา 2 หน่วยกิต</p> <p>01006597 สัมมนา 1,1</p> <p>- วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต</p> <p>01006511 คหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) เพื่อการพัฒนา</p> <p>01006591 ระเบียบวิธีวิจัย 3(3-0-6) ทางคหกรรม ศาสตร์</p> <p>- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต ให้นิสิตเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง จาก 4 กลุ่มวิชา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต และ เลือกในกลุ่มวิชาเดียวกัน หรือต่างกลุ่มวิชาใน สาขาวิชา</p>	<p>แผน ก แบบ ก 2</p> <p>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต</p> <p>1. วิชาเอก ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต</p> <p>- สัมมนา 2 หน่วยกิต</p> <p>01006597 สัมมนา 1,1</p> <p>- วิชาเอกบังคับ 6 หน่วยกิต</p> <p>01006511 คหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) เพื่อการพัฒนา</p> <p>01006591 ระเบียบวิธีวิจัย 3(3-0-6) ทางคหกรรม ศาสตร์</p> <p>- วิชาเอกเลือก ไม่น้อยกว่า 16 หน่วยกิต ให้นิสิตเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง จาก 4 กลุ่มวิชา ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต และ เลือกในกลุ่มวิชาเดียวกัน หรือต่างกลุ่มวิชาใน สาขาวิชา</p>	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
หรือนอกสาขาวิชาที่มีเลขรหัสสามตัวท้ายระดับ 500 ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก โดยความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย	หรือนอกสาขาวิชาที่มีเลขรหัสสามตัวท้ายระดับ 500 ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก โดยความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย	
1) กลุ่มวิชาศิลปสัมพันธ์	1) กลุ่มวิชาศิลปสัมพันธ์	
01006521 การพัฒนาและ ออกแบบงานหัตถ อุตสาหกรรม	01006521 การพัฒนาและการ ออกแบบหัตถ อุตสาหกรรม	ปรับปรุง รายวิชา
01006522 ประยุกต์ศิลปะใน คหกรรมศาสตร์	01006522 ประยุกต์ศิลป์ใน งานคหกรรมศาสตร์	ปรับปรุง รายวิชา
01006523 ศิลปะการจัด ดอกไม้เชิงธุรกิจ	01006523 ศิลปะการจัด ดอกไม้เชิงธุรกิจ	ปรับปรุง รายวิชา
01006524 ประวัติศาสตร์ ศิลปะ	01006524 การจัดการทาง ศิลปวัฒนธรรม	ปิดรายวิชา ใหม่
01006525 เทคนิคการ สร้างสรรค์กิจกรรม ทางศิลปะสำหรับ เด็กและผู้สูงอายุ	01006525 การจัดกิจกรรม ศิลปะสำหรับเด็ก และผู้สูงอายุ	ปรับปรุง รายวิชา
01006526 สุนทรียศาสตร์ด้าน สีและทฤษฎี	01006526 การออกแบบอย่าง ยั่งยืนเพื่อฐานวิถี ชีวิตใหม่	ปิดรายวิชา
01006527 การออกแบบเรข ศิลป์เพื่องานทาง คหกรรมศาสตร์	01006527 การออกแบบเรข ศิลป์และสื่อ มัลติมีเดียเพื่อ งานคหกรรมศาสตร์	ปรับปรุง รายวิชา
01006528 การออกแบบ โฆษณาและ ประชาสัมพันธ์ทาง คหกรรมศาสตร์		ปิดรายวิชา
01006529 การปรับปรุงที่อยู่ อาศัยสำหรับผู้ สูงอายุ	01006529 การปรับปรุงที่อยู่ อาศัยสำหรับผู้ สูงอายุ	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560		หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006592	สถิติและการประยุกต์คอมพิวเตอร์เพื่องานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)		ปิดรายวิชา
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	01006596 เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	
01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598 ปัญหาพิเศษ	
2) กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก		2) กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก		
01006531	พัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย	3(3-0-6)	01006531 พัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย	
01006532	พัฒนาการเด็ก	3(3-0-6)	01006532 พัฒนาการเด็ก	
01006533	กิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาเด็ก	3(2-2-5)	01006533 กิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาเด็กและเด็กพิเศษ	ปรับปรุงรายวิชา
01006534	โปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัวและเยาวชน	3(2-2-5)	01006534 โปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัวและเยาวชน	ปรับปรุงรายวิชา
01006535	พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก	3(3-0-6)	01006535 พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก	
01006536	การพัฒนาสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กก่อนวัยเรียน	3(3-0-6)	01006536 การพัฒนาสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กก่อนวัยเรียน	
01006561	ทฤษฎีครอบครัว	3(3-0-6)	01006561 ทฤษฎีครอบครัว	
01006562	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	3(3-0-6)	01006562 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน	
01006563	สถาบันครอบครัวกับความมั่นคงของมนุษย์	3(3-0-6)	01006563 สถาบันครอบครัวกับความมั่นคงของมนุษย์	
01006564	ผู้สูงอายุกับการดูแล	3(3-0-6)	01006564 ผู้สูงอายุกับการดูแล	
01006565	แนวโน้มและงานวิจัยด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก	3(3-0-6)	01006565 แนวโน้มและงานวิจัยด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006566	ระบบครอบครัว ไทยในสังคม อาเซียน	3(3-0-6)	01006566	ครอบครัวไทยในยุค ฐานวิถีชีวิตใหม่	3(3-0-6)	ปรับปรุง รายวิชา
01006592	สถิติและการ ประยุกต์ คอมพิวเตอร์เพื่อ งานวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)				ปิดรายวิชา
01006596	เรื่องเฉพาะทาง คหกรรมศาสตร์	1-3	01006596	เรื่องเฉพาะทาง คหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	
3) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม			3) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม			
01006541	การประเมิน คุณภาพสิ่งทอ พื้นเมือง	3(3-0-6)				ปิดรายวิชา
			01006541	เทคโนโลยีและ นวัตกรรมสิ่งทอ	3(3-0-6)	เปิดรายวิชา ใหม่
01006542	การพัฒนา ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ พื้นเมืองไทย	3(3-0-6)				ปิดรายวิชา
			01006542	สิ่งทอเพื่อ สิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)	เปิดรายวิชา ใหม่
01006543	การจัดการธุรกิจ เครื่องแต่งกาย	3(3-0-6)				ปิดรายวิชา
			01006543	นวัตกรรมและ ความยั่งยืนของ รูปแบบธุรกิจใน อุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)	เปิดรายวิชา ใหม่
01006544	สีและการย้อมสี	3(3-0-6)	01006544	นวัตกรรมการให้สี สิ่งทอ	3(3-0-6)	ปรับปรุง รายวิชา
01006545	ความคิดสร้างสรรค์ สำหรับสิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม	3(3-0-6)	01006545	ความคิดสร้างสรรค์ สำหรับสิ่งทอและ แฟชั่น	3(3-0-6)	ปรับปรุง รายวิชา
01006546	เทคโนโลยีสีเขียว ธรรมชาติ	3(3-0-6)	01006546	เทคโนโลยีสีเขียว ธรรมชาติ	3(3-0-6)	
01006547	การพัฒนา ธรรมชาติสำหรับสิ่ง ทอพื้นเมือง	3(3-0-6)				ปิดรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สิ่งที่เปลี่ยนแปลง	
			01006547	เสื้อผ้าเพื่อความ ต้องการพิเศษ	3(3-0-6)	เปิดรายวิชา ใหม่
01006548	การพัฒนาสิ่งทอ พื้นเมืองไทย	3(3-0-6)	01006548	การพัฒนาสิ่งทอ พื้นเมืองไทย	3(3-0-6)	
01006549	พัฒนาการสิ่งทอ	3(3-0-6)				ปิดรายวิชา เปิดรายวิชา ใหม่
			01006549	ธุรกิจสตาร์ทอัพใน สิ่งทอและแฟชั่น	3(3-0-6)	
01006592	สถิติและการ ประยุกต์ คอมพิวเตอร์เพื่อ งานวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)				ปิดรายวิชา
01006596	เรื่องเฉพาะทาง คหกรรมศาสตร์	1-3	01006596	เรื่องเฉพาะทาง คหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	
4) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ			4) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ			
01006551	อาหารและ โภชนาการจาก ธัญพืช พืชหัว และ พืชตระกูลถั่ว	3(3-0-6)	01006551	อาหารและ โภชนาการจาก ธัญพืช พืชหัว และ พืชตระกูลถั่ว	3(3-0-6)	
01006552	อาหารและ โภชนาการจาก เนื้อสัตว์	3(3-0-6)	01006552	อาหารและ โภชนาการจาก เนื้อสัตว์	3(3-0-6)	
01006553	อาหารเพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)	01006553	อาหารและ ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสุขภาพ	3(3-0-6)	ปรับปรุง รายวิชา
01006554	สถานการณ์อาหาร และโภชนาการ	3(3-0-6)	01006554	สถานการณ์อาหาร และโภชนาการ	3(3-0-6)	
01006555	สมบัติของ องค์ประกอบ อาหาร	3(3-0-6)	01006555	สมบัติของ องค์ประกอบ อาหาร	3(3-0-6)	
01006556	ผลิตภัณฑ์อาหาร หมักและ โภชนาการ	3(3-0-6)	01006556	ผลิตภัณฑ์อาหาร หมักและ โภชนาการ	3(3-0-6)	
01006557	การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อโภชนาการ	3(3-0-6)	01006557	การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อโภชนาการ	3(3-0-6)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006558	เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	01006558	เทคนิคการวิเคราะห์ขั้นสูงทางอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	
01006559	แนวโน้มนงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	01006559	แนวโน้มนงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	
01006581	การจัดการธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	01006581	การจัดการธุรกิจอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	
01006582	โภชนศาสตร์ขั้นสูงในวัฏจักรชีวิต	3(3-0-6)	01006582	โภชนศาสตร์ขั้นสูงในวัฏจักรชีวิต	3(3-0-6)	
01006583	โภชนาการทางคลินิกขั้นสูง	3(3-0-6)	01006583	โภชนาการทางคลินิกขั้นสูง	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	การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานวิจัยทางอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	01006587	การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานวิจัยทางอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	
01006588	อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	3(3-0-6)	01006588	อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	3(3-0-6)	
			01006589	โภชนศาสตร์เพื่อการชะลอวัยและป้องกันโรคตามวัย	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	
2. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า	12 หน่วยกิต		2. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า	12 หน่วยกิต		
01006599	วิทยานิพนธ์	1-12	01006599	วิทยานิพนธ์	1-12	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006526	สุนทรียศาสตร์ด้าน สีและทฤษฎี	3(3-0-6)				ปิดรายวิชา
			01006526	การออกแบบอย่าง ยั่งยืนเพื่อฐานวิถี ชีวิตใหม่	3(3-0-6)	เปิดรายวิชา ใหม่
01006527	การออกแบบเรข ศิลป์เพื่องานทาง คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)	01006527	การออกแบบเรข ศิลป์และสื่อ มัลติมีเดียเพื่อ งานคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)	ปรับปรุง รายวิชา
01006528	การออกแบบ โฆษณาและ ประชาสัมพันธ์ทาง คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)				ปิดรายวิชา
01006529	การปรับปรุงที่อยู่ อาศัยสำหรับผู้ สูงอายุ	3(3-0-6)	01006529	การปรับปรุงที่อยู่ อาศัยสำหรับผู้ สูงอายุ	3(3-0-6)	
01006592	สถิติและการ ประยุกต์ คอมพิวเตอร์เพื่อ งานวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)				ปิดรายวิชา
01006596	เรื่องเฉพาะทาง คหกรรมศาสตร์	1-3	01006596	เรื่องเฉพาะทาง คหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	
2) กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก			2) กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัวและเด็ก			
01006531	พัฒนาการมนุษย์ ทุกช่วงวัย	3(3-0-6)	01006531	พัฒนาการมนุษย์ ทุกช่วงวัย	3(3-0-6)	
01006532	พัฒนาการเด็ก	3(3-0-6)	01006532	พัฒนาการเด็ก	3(3-0-6)	
01006533	กิจกรรมและการ เล่นเพื่อการพัฒนา เด็ก	3(2-2-5)	01006533	กิจกรรมและการ เล่นเพื่อการพัฒนา เด็กและเด็กพิเศษ	3(3-0-6)	ปรับปรุง รายวิชา
01006534	โปรแกรมเพื่อการ พัฒนาครอบครัว และเยาวชน	3(2-2-5)	01006534	โปรแกรมเพื่อการ พัฒนาครอบครัว และเยาวชน	3(3-0-6)	ปรับปรุง รายวิชา
01006535	พัฒนาการทาง ร่างกายสำหรับเด็ก	3(3-0-6)	01006535	พัฒนาการทาง ร่างกายสำหรับเด็ก	3(3-0-6)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006536	การพัฒนา สติปัญญาและ ความคิดสร้างสรรค์ ของเด็กก่อนวัย เรียน	3(3-0-6)	01006536	การพัฒนา สติปัญญาและ ความคิดสร้างสรรค์ ของเด็กก่อนวัย เรียน	3(3-0-6)	
01006561	ทฤษฎีครอบครัว	3(3-0-6)	01006561	ทฤษฎีครอบครัว	3(3-0-6)	
01006562	การจัดการ ทรัพยากร ครอบครัวและ ชุมชน	3(3-0-6)	01006562	การจัดการ ทรัพยากร ครอบครัวและ ชุมชน	3(3-0-6)	
01006563	สถาบันครอบครัว กับความมั่นคงของ มนุษย์	3(3-0-6)	01006563	สถาบันครอบครัว กับความมั่นคงของ มนุษย์	3(3-0-6)	
01006564	ผู้สูงอายุกับการ ดูแล	3(3-0-6)	01006564	ผู้สูงอายุกับการ ดูแล	3(3-0-6)	
01006565	แนวโน้มและ งานวิจัยด้าน พัฒนาการ ครอบครัวและเด็ก	3(3-0-6)	01006565	แนวโน้มและ งานวิจัยด้าน พัฒนาการ ครอบครัวและเด็ก	3(3-0-6)	
01006566	ระบบครอบครัว ไทยในสังคม อาเซียน	3(3-0-6)	01006566	ครอบครัวไทยในยุค ฐานวิถีชีวิตใหม่	3(3-0-6)	ปรับปรุง รายวิชา
01006592	สถิติและการ ประยุกต์ คอมพิวเตอร์เพื่อ งานวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)				ปิดรายวิชา
01006596	เรื่องเฉพาะทาง คหกรรมศาสตร์	1-3	01006596	เรื่องเฉพาะทาง คหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	
3) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม			3) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม			
01006541	การประเมิน คุณภาพสิ่งทอ พื้นเมือง	3(3-0-6)				ปิดรายวิชา
			01006541	เทคโนโลยีและ นวัตกรรมสิ่งทอ	3(3-0-6)	เปิดรายวิชา ใหม่

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565		สิ่งที่เปลี่ยนแปลง	
01006542	การพัฒนา ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ พื้นเมืองไทย	3(3-0-6)			ปิดรายวิชา	
			01006542	สิ่งทอเพื่อ สิ่งแวดล้อม	3(3-0-6)	เปิดรายวิชา ใหม่
01006543	การจัดการธุรกิจ เครื่องแต่งกาย	3(3-0-6)			ปิดรายวิชา	
			01006543	นวัตกรรมและ ความยั่งยืนของ รูปแบบธุรกิจใน อุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)	เปิดรายวิชา ใหม่
01006544	สีและการย้อมสี	3(3-0-6)	01006544	นวัตกรรมการให้สี สิ่งทอ	3(3-0-6)	ปรับปรุง รายวิชา
01006545	ความคิดสร้างสรรค์ สำหรับสิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม	3(3-0-6)	01006545	ความคิดสร้างสรรค์ สำหรับสิ่งทอและ แฟชั่น	3(3-0-6)	ปรับปรุง รายวิชา
01006546	เทคโนโลยีสีเขียว ธรรมชาติ	3(3-0-6)	01006546	เทคโนโลยีสีเขียว ธรรมชาติ	3(3-0-6)	
01006547	การพัฒนาโย ธรรมชาติสำหรับสิ่ง ทอพื้นเมือง	3(3-0-6)				ปิดรายวิชา
			01006547	เสื้อผ้าเพื่อความ ต้องการพิเศษ	3(3-0-6)	เปิดรายวิชา ใหม่
01006548	การพัฒนาสิ่งทอ พื้นเมืองไทย	3(3-0-6)	01006548	การพัฒนาสิ่งทอ พื้นเมืองไทย	3(3-0-6)	
01006549	พัฒนาการสิ่งทอ	3(3-0-6)				ปิดรายวิชา
			01006549	ธุรกิจสตาร์ทอัพใน สิ่งทอและแฟชั่น	3(3-0-6)	เปิดรายวิชา ใหม่
01006592	สถิติและการ ประยุกต์ คอมพิวเตอร์เพื่อ งานวิจัยทาง คหกรรมศาสตร์	3(2-2-5)				ปิดรายวิชา
01006596	เรื่องเฉพาะทาง คหกรรมศาสตร์	1-3	01006596	เรื่องเฉพาะทาง คหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
4) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ	4) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ	
01006551 อาหารและ โภชนาการจาก ธัญพืช พืชหัว และ พืชตระกูลถั่ว 3(3-0-6)	01006551 อาหารและ โภชนาการจาก ธัญพืช พืชหัว และ พืชตระกูลถั่ว 3(3-0-6)	
01006552 อาหารและ โภชนาการจาก เนื้อสัตว์ 3(3-0-6)	01006552 อาหารและ โภชนาการจาก เนื้อสัตว์ 3(3-0-6)	
01006553 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)	01006553 อาหารและ ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)	ปรับปรุง รายวิชา
01006554 สถานการณ์อาหาร และโภชนาการ 3(3-0-6)	01006554 สถานการณ์อาหาร และโภชนาการ 3(3-0-6)	
01006555 สมบัติของ องค์ประกอบ อาหาร 3(3-0-6)	01006555 สมบัติของ องค์ประกอบ อาหาร 3(3-0-6)	
01006556 ผลิตภัณฑ์อาหาร หมักและ โภชนาการ 3(3-0-6)	01006556 ผลิตภัณฑ์อาหาร หมักและ โภชนาการ 3(3-0-6)	
01006557 การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อโภชนาการ 3(3-0-6)	01006557 การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อโภชนาการ 3(3-0-6)	
01006558 เทคนิคการ วิเคราะห์ชั้นสูงทาง อาหารและ โภชนาการ 3(3-0-6)	01006558 เทคนิคการ วิเคราะห์ชั้นสูงทาง อาหารและ โภชนาการ 3(3-0-6)	
01006559 แนวโน้มงานวิจัย ด้านอาหารและ โภชนาการ 3(3-0-6)	01006559 แนวโน้มงานวิจัย ด้านอาหารและ โภชนาการ 3(3-0-6)	
01006581 การจัดการธุรกิจ อาหารและ โภชนาการ 3(3-0-6)	01006581 การจัดการธุรกิจ อาหารและ โภชนาการ 3(3-0-6)	
01006582 โภชนศาสตร์ขั้นสูง ในวัฏจักรชีวิต 3(3-0-6)	01006582 โภชนศาสตร์ขั้นสูง ในวัฏจักรชีวิต 3(3-0-6)	
01006583 โภชนาการทาง คลินิกขั้นสูง 3(3-0-6)	01006583 โภชนาการทาง คลินิกขั้นสูง 3(3-0-6)	
01006585 โภชนศาสตร์และ เมแทบอลิซึม 3(3-0-6)	01006585 โภชนศาสตร์และ เมแทบอลิซึม 3(3-0-6)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560			หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565			สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
01006586	โภชนพิชวิทยา	3(3-0-6)	01006586	โภชนพิชวิทยา	3(3-0-6)	เปิดรายวิชาใหม่
01006587	การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานวิจัยทางอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	01006587	การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานวิจัยทางอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)	
01006588	อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	3(3-0-6)	01006588	อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว	3(3-0-6)	
			01006589	โภชนศาสตร์เพื่อการชะลอวัยและป้องกันโรคตามวัย	3(3-0-6)	
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์	1-3	
01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	01006598	ปัญหาพิเศษ	1-3	
2. การศึกษาค้นคว้าอิสระ		6 หน่วยกิต	2. การศึกษาค้นคว้าอิสระ		6 หน่วยกิต	
01006595	การศึกษาค้นคว้าอิสระ	3,3	01006595	การศึกษาค้นคว้าอิสระ	3,3	

6. โครงสร้างของหลักสูตรฯ ภายหลังปรับปรุงแก้ไข เมื่อเปรียบเทียบกับโครงสร้างเดิมและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ของกระทรวงศึกษาธิการ ปรากฏดังนี้

แผน ก แบบ ก 2

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

แผน ข

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

7. หลักสูตรฯ

- ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปีการศึกษา 2560

การพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

- ได้พิจารณาถ้อยแถลงโดยคณะกรรมการวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 5/2559 เมื่อวันที่ 2 พฤศจิกายน 2559
- ได้รับอนุมัติ /เห็นชอบหลักสูตรจากสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการประชุมครั้งที่ 5/2559 เมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน 2559

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2566

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- นักวิจัยและพัฒนาทางด้านคหกรรมศาสตร์ และสาขาที่เกี่ยวข้อง
- นักวิชาการ นักวิชาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์ และสาขาที่เกี่ยวข้อง
- อาจารย์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ และสาขาที่เกี่ยวข้อง
- ที่ปรึกษา นักวางแผน นักออกแบบ โครงการที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์
- เจ้าของธุรกิจ ผู้บริหารธุรกิจ ผู้ประกอบอาชีพอิสระทางด้านคหกรรมศาสตร์ และสาขาที่เกี่ยวข้อง
- พนักงานภาครัฐและเอกชน ทางด้านคหกรรมศาสตร์ และสาขาที่เกี่ยวข้อง

9. ชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ - สกุล	คุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	
					สถาบัน	ปี พ.ศ.
1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นายทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร	วท.บ.	เกษตรศาสตร์	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2540
			วท.ม.	เกษตรศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2543
			ปร.ด.	โภชนศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2550
2.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์	วท.บ.	สาธารณสุขศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล	2547
			วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2550
			ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2556
3.	อาจารย์	นางสาวศรันยา เผือกผ่อง	วท.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2536
			คศ.ม.		มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2541
			Ph.D.	Tropical Agriculture	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2552
4.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	นางศิริพร เรียบร้อย คิม	วท.บ.	เทคโนโลยีการประมง	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2540
			วท.ม.	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2543
			ปร.ด.	เทคโนโลยีอาหาร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	2550

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

คหกรรมศาสตร์เป็นศาสตร์แห่งการบูรณาการศาสตร์หลัก ด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก อาหารและโภชนาการ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม และศิลปสัมพันธ์ ร่วมกับศาสตร์อื่น ที่เกี่ยวข้องเพื่อจุดมุ่งหมายของการสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของบุคคล ครอบครัว ชุมชน และสังคมประเทศ เป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปว่าองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์สามารถนำไปพัฒนาความกินดี อยู่ดี มีสุข บนพื้นฐานหลักการวิทยาศาสตร์ในการสร้างสรรค์และการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิธีการ หลักการ และแนวคิดที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และส่งเสริมการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ให้มีศักยภาพ ทักษะ ความรู้และความสามารถในการดำรงชีวิตอย่างมีคุณภาพ ตลอดทั้งส่งเสริมความเข้มแข็งให้กับชุมชน สังคม และประเทศเพื่อให้เกิดความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน นอกจากนี้คหกรรมศาสตร์ยังเป็นศาสตร์ที่ทำให้บุคคลสามารถปรับตัวตอบสนองต่อสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงทั้งอย่างค่อยเป็นค่อยไปและอย่างฉับพลันได้เป็นอย่างดี

ประเทศไทยได้กำหนดทิศทางการพัฒนาทางเศรษฐกิจด้วยแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 อันเป็นแผนพัฒนาที่ถูกกำหนดให้มีความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ซึ่งนานาประเทศทั่วโลกยังคงเผชิญกับสถานการณ์เศรษฐกิจที่มีการชะลอตัวอย่างต่อเนื่องและมีความผันผวนอย่างยิ่งยวด แม้ว่าตลอดระยะเวลาของการดำเนินงานของทุกส่วนที่เกี่ยวข้องในระดับประเทศภายใต้แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 จะมีความพยายามพัฒนาให้ประชากรของประเทศไทยมีรายได้ระดับปานกลาง ภายใต้ปัญหาและอุปสรรคในการบริหารจัดการเศรษฐกิจ รวมถึงศักยภาพในการพัฒนาที่มีอยู่อย่างจำกัด อันเนื่องมาจากแรงงานและทักษะมีคุณภาพไม่เพียงพอ ประกอบกับโครงสร้างประชากรเข้าสู่การเป็นสังคมผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์ ทำให้แรงงานที่มีประสบการณ์ยังมีจำนวนลดน้อยลง

ในปัจจุบันเกือบทุกประเทศทั่วโลกนอกจากการเผชิญปัญหาสังคมผู้สูงอายุแล้ว ยังต้องเผชิญปัญหาเกี่ยวกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) อย่างฉับพลันและยังไม่สามารถจัดการให้คลี่คลายได้ในระยะเวลาอันสั้น ซึ่งส่งผลกระทบต่อทุกภาคส่วน ทั้งด้านการผลิตวัตถุดิบและด้านกำลังการผลิต ทำให้การค้าขายทั้งภายในประเทศและระหว่างประเทศเกิดการชะงักงันตลอดห่วงโซ่อุปทาน ส่งผลกระทบต่ออย่างยิ่งต่อภาคเศรษฐกิจเนื่องจากทุกประเทศทั่วโลกต้องระงับการผลิตซึ่งส่งผลต่อการจ้างงานของแรงงานในภาคส่วนอุตสาหกรรมที่มีมูลค่ามหาศาล อย่างไรก็ตามความรู้ทางคหกรรมศาสตร์กลับเป็นศาสตร์ที่มีศักยภาพต่อการเผชิญปัญหา ทั้งปัญหาสังคมผู้สูงอายุและปัญหาจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เนื่องจากเป็นหลักสูตรที่มีการเรียนการสอนที่สามารถสร้างการเปลี่ยนแปลงในภาคการผลิตทั้งในระดับครัวเรือนและอุตสาหกรรมด้วยการบูรณาการอย่างสร้างสรรค์ทั้งจากพื้นฐานภูมิปัญญา จิตวิทยา สังคมศาสตร์ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี ร่วมกับองค์ความรู้ทั้ง 4 ด้านของคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้เกิดนวัตกรรมที่สามารถบริหารจัดการปัญหาทางเศรษฐกิจได้อย่างเป็นระบบ

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรที่มีศักยภาพในการพัฒนาบุคลากรที่มีความรู้และทักษะความสามารถเชิงวิชาการ การวิจัยและพัฒนา การถ่ายทอดเทคโนโลยีในการพัฒนาอาชีพ พัฒนาภูมิปัญญา โดยใช้เทคโนโลยี นวัตกรรมในการคิดพัฒนา และการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ เพื่อให้เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์อันจะเป็นการยกระดับเศรษฐกิจของประเทศด้วยบุคลากรด้านคหกรรมศาสตร์ที่พร้อมสร้างสรรค์ผลงานในยุคเศรษฐกิจวิถีใหม่ และพร้อมปรับตัวเข้ากับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากเทคโนโลยีดิจิทัล รูปแบบธุรกิจที่เกิดขึ้นใหม่ แพลตฟอร์ม และนวัตกรรมต่าง ๆ ทั้งในฐานะนักวิชาการ นักวิจัย และผู้ประกอบการ

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

จากสถานการณ์สังคมโลกที่อยู่ในยุคของความเจริญก้าวหน้าด้านการสื่อสารโทรคมนาคมและเทคโนโลยีสารสนเทศ ทำให้โลกแคบลงเนื่องจากการติดต่อสื่อสารสามารถทำได้อย่างรวดเร็ว ส่งผลให้วิถีชีวิต ความเชื่อ ค่านิยม ทัศนคติ และวัฒนธรรมสามารถเผยแพร่ถึงกันได้อย่างสะดวกและรวดเร็วมากยิ่งขึ้น แต่อย่างไรก็ดีทั่วโลกก็พร้อมกันก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ทำให้ขาดแคลนแรงงานและบุคลากรที่มีทักษะความรู้และเทคโนโลยีที่เป็นปัจจุบันมาใช้ในการกระบวนการทำงานและกระบวนการผลิต เพื่อการพัฒนาประเทศให้รวดเร็วเทียบเท่ากับกระแสโลกาภิวัตน์ที่เป็นอยู่อีกทั้งกระแสการเปลี่ยนแปลงและการเข้าถึงกันอย่างรวดเร็วของโลกยังอาจนำมาซึ่งความเสื่อมสลายของประเพณีและวัฒนธรรมอันดีงามของประเทศไทย รวมทั้งอาจเกิดความคิดและค่านิยมที่ขัดแย้งกับประเพณีและวัฒนธรรมที่ถ่ายทอดต่อกันมาหลายชั่วอายุคน ทำให้ขาดการสืบทอดประเพณีและวัฒนธรรมให้กับเยาวชนรุ่นต่อไป ดังนั้นการพัฒนาบุคลากรของประเทศจึงควรพัฒนาควบคู่ให้มีทักษะทางด้านเทคโนโลยีที่ทันต่อกระแสของโลก มีศักยภาพในการเข้าถึงและใช้ข้อมูลในเชิงบูรณาการจากศาสตร์ต่าง ๆ ผ่านการสื่อสารด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด อยู่บนพื้นฐานความเข้าใจ ความหลากหลายของมิติทางสังคมและวัฒนธรรม และยังคงเข้าใจและเข้าถึงภูมิปัญญา สังคมและวัฒนธรรมของประเทศไทยมากเพียงพอ ทำให้สามารถอนุรักษ์ ต่อยอดและสืบทอดภูมิปัญญาด้วยองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ที่บูรณาการกับศาสตร์อื่น ๆ ได้อย่างลงตัว อันจะนำมาซึ่งการพัฒนาประเทศ และภูมิภาที่ยั่งยืน

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นผลิตมหาบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ เข้าใจและเข้าถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญา สังคมผู้สูงอายุและทุกช่วงวัย มีความสามารถในการรับมือและแก้ไขปัญหาอันเกิดจากการเปลี่ยนแปลงสถานการณ์ทางสังคมอย่างฉับพลัน มีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้เชิงวิชาการสู่ระดับชุมชนและสังคม สร้างสรรค์นวัตกรรม และมีศักยภาพในการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญา รวมทั้งมีทักษะในการเป็นนักคิด นักประดิษฐ์ นักพัฒนางานวิจัย และนักสร้างสรรค์นวัตกรรมที่ครอบคลุมสถานการณ์ทางสังคมและวัฒนธรรมของประเทศไทยอย่างสมบูรณ์ เพื่อให้งานวิจัยและงานวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์มีความทันสมัยและมีศักยภาพในการนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนาประเทศไทยด้านสังคมและวัฒนธรรมมากยิ่งขึ้น

12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

จากสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม รวมทั้งเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนซึ่งเป็นกรอบทิศทางการพัฒนาของโลก และนโยบายระดับประเทศ ได้แก่ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี แผนด้านการอุดมศึกษาของประเทศไทย ทำให้หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำเป็นต้องมีการปรับปรุงเพื่อการพัฒนาให้สอดคล้องกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน รวมทั้งสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงที่อาจเกิดขึ้นอย่างฉับพลันในอนาคต

การพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ในครั้งนี้จึงมุ่งเน้นในการสร้างนิสิตที่มีภาวะผู้นำด้านวิชาการและวิชาชีพที่สามารถพัฒนาตนเองและผู้อื่นอย่างมีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ รวมทั้งเพิ่มพูนศักยภาพให้มีทักษะในการคิดวิเคราะห์แก้ปัญหา ความคิดสร้างสรรค์ และความรับผิดชอบในการทำงานด้านวิชาการ วิชาชีพ และการทำงานวิจัย มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น เพื่อประยุกต์ใช้ให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน โดยผู้ที่จะสามารถเข้าศึกษาต่อควรมีความรู้ความสามารถด้านคหกรรมศาสตร์เฉพาะทาง มีประสบการณ์ในการทำงานในศาสตร์ด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง ลงมือปฏิบัติจริงด้วยตนเองหรือเรียนรู้ร่วมกับกลุ่ม ชุมชน และองค์กร เพื่อให้หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สามารถผลิตบุคลากรที่มีมาตรฐานผลการเรียนรู้และสำเร็จได้ตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตร เป็นผู้นำด้านวิชาการ วิชาชีพ การวิจัย และการถ่ายทอดความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาประเทศอย่างมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เป็นมหาวิทยาลัยที่มีวิสัยทัศน์ในการมุ่งสร้างบัณฑิตด้วยศาสตร์แห่งแผ่นดินสู่ความเป็นพลเมืองโลกและมีพันธกิจสำคัญส่วนหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คือสร้างสรรค์นวัตกรรม เสริมภูมิคุ้มกันตน ปฏิบัติสาธารณะ และพัฒนาทักษะข้ามวัฒนธรรม ซึ่งมหาบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์จะเป็นผลผลิตของหลักสูตรภายใต้วิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่จะสามารถสร้างสรรค์ผลงานวิจัยและวิชาการที่เป็นงานเชิงบูรณาการคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง ให้เกิดเป็นเทคโนโลยีที่ทันสมัยหรือเป็นผลงานนวัตกรรมระดับชาติและนานาชาติทั้งที่สร้างสรรค์ใหม่และต่อยอดจากภูมิปัญญาอันเป็นศาสตร์แห่งแผ่นดินดั้งเดิม

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ / ภาควิชาอื่นของสถาบัน

13.1 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.2 หมวดวิชา/กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตร ที่เปิดสอนให้คณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการ

ไม่มี

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

บูรณาการองค์ความรู้ และเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ บนพื้นฐานคุณธรรมและจริยธรรม เพื่อความเจริญอกงามของภูมิปัญญา ยกกระดับคุณภาพชีวิต เศรษฐกิจ และสังคม เพื่อการพัฒนาประเทศที่มั่นคงและยั่งยืน

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรมุ่งเน้นผลิตมหาบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น เพื่อสร้างสรรค์และเผยแพร่งานวิจัยทั้งระดับชาติและนานาชาติที่มีคุณค่าด้านอาหารและโภชนาการ ด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก และด้านศิลปสัมพันธ์ เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต เศรษฐกิจ และสังคมอย่างมั่นคงและยั่งยืน

1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ที่มีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการบูรณาการศาสตร์ในด้านอาหารและโภชนาการ ด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก และด้านศิลปสัมพันธ์กับศาสตร์อื่น เพื่อพัฒนาให้เหมาะสมกับสถานการณ์เศรษฐกิจ และสังคมของชาติและนานาชาติ

1.3.2 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่มีความรู้ ทักษะ ในด้านการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์อย่างสร้างสรรค์ สามารถเผยแพร่ผลงานทางวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่สังคมทั้งระดับชาติและนานาชาติ

1.3.3 เพื่อผลิตมหาบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกที่ดีในด้านวิชาการและวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. ปรับปรุงการบริหารหลักสูตรฯ เพื่อให้เกิดสัมฤทธิ์ผลตาม วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ	1.1 สร้างความเข้าใจวัตถุประสงค์ และมาตรฐานผลการเรียนรู้ของ หลักสูตรฯ 1.2 ติดตามผลการเรียนรู้ของนิสิต	1.1 จัดทำรายงานหลักสูตรฯ 1 เล่ม ต่อปีการศึกษา
2. พัฒนาหลักสูตรฯ ให้ทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของ มหาบัณฑิตหรือผู้เข้าหบบัณฑิต	2.1 จัดการวิพากษ์หลักสูตรฯ จากผู้ มีส่วนได้ส่วนเสีย 2.2 จัดทำหลักสูตรฯ ปรับปรุงให้ สอดคล้องกับข้อวิพากษ์จากผู้มี ส่วนได้ส่วนเสีย และสอดคล้อง กับสถานการณ์ปัจจุบัน	2.1 รายงานผลการสอบถามการ วิพากษ์หลักสูตรฯ หรือ ข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วน เสีย จำนวน 1 เล่ม 2.2 หลักสูตรฯ ที่ปรับปรุงใหม่ เสนอ ต่อสำนักงานปลัดกระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สป.อว.) จำนวน 1 เล่ม
3. ส่งเสริมกิจกรรมที่พัฒนาผลการ เรียนและคุณลักษณะที่พึง ประสงค์ของมหาบัณฑิต	3.1 จัดกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนา ผลการเรียนรู้และคุณลักษณะที่ พึ่งประสงค์ของมหาบัณฑิต	3.1 กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาผล การเรียนและคุณลักษณะที่พึง ประสงค์ของมหาบัณฑิตอย่าง น้อย 1 กิจกรรม
4. ส่งเสริมให้นิสิตศึกษาค้นคว้า ทำงานวิจัย และงานบริการ วิชาการด้าน คหกรรมศาสตร์	4.1 จัดสรรทรัพยากร และสร้าง เครือข่าย ในการเพิ่มพูนทักษะ งานวิจัย และบริการวิชาการ 4.2 กิจกรรมส่งเสริมทักษะการ ค้นคว้า วิจัย และบริการ วิชาการด้านคหกรรมศาสตร์	4.1 มีความร่วมมือกับเครือข่าย ภายนอกมหาวิทยาลัยด้าน ความรู้และทรัพยากร อย่างน้อย 2 หน่วยงาน 4.2 มีการเผยแพร่ผลงานวิจัยหรือ บริการวิชาการ อย่างน้อย 3 เรื่อง

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษา ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

ไม่มี

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน - เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคปกติ วัน - เวลาราชการ

ภาคพิเศษ วันเสาร์ - อาทิตย์ เวลา 09.00 - 16.00 น.

ภาคการศึกษาที่ 1 ระหว่างเดือนมิถุนายน - เดือนตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 ระหว่างเดือนพฤศจิกายน - เดือนมีนาคม

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง และมีผลการสอบภาษาอังกฤษให้ตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
- ไม่มีลักษณะต้องห้ามดังต่อไปนี้
 - เป็นผู้มีความประพฤติเสียหายอย่างร้ายแรง
 - เป็นคนวิกลจริต
 - เป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือเป็นโรคสำคัญที่จะเป็นอุปสรรคขัดขวางต่อการศึกษา
 - ถูกตัดชื่อออกจากสถานศึกษาเพราะกระทำความผิดทางวินัย
- ระเบียบปฏิบัติอื่น ๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

2.3 ปัญหาของนิสิตแรกเข้า

ไม่มี

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา / ข้อจำกัดของนิสิตในข้อ 2.3

ไม่มี

2.5 แผนการรับนิสิตและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะเวลา 5 ปี

ภาคปกติ

แผน ก แบบ ก 2

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
1	20	20	20	20	20
2	0	20	20	20	20
รวม	20	40	40	40	40
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	20	20	20

ภาคพิเศษ

แผน ก แบบ ก 2

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
1	10	10	10	10	10
2	0	10	10	10	10
รวม	10	20	20	20	20
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	10	10	10

แผน ข

ปีที่	ปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
1	5	5	5	5	5
2	0	5	5	5	5
รวม	5	10	10	10	10
จำนวนนิสิตที่คาดว่าจะจบ	-	-	5	5	5

2.6 งบประมาณตามแผน

ภาคปกติ

(หน่วย:บาท)

รายการ	ปี 2565	ปี 2566	ปี 2567	ปี 2568	ปี 2569
งบประมาณรายรับ					
ค่าธรรมเนียมการศึกษาแบบเหมาจ่าย	724,000	1,384,000	1,384,000	1,384,000	1,384,000
รวมทั้งสิ้น	724,000	1,384,000	1,384,000	1,384,000	1,384,000
งบประมาณรายจ่าย					
งบบุคลากร	200,000	200,000	200,000	200,000	200,000
งบดำเนินงาน	220,000	242,000	266,200	292,820	322,102
งบลงทุน	200,000	200,000	200,000	200,000	200,000
งบอุดหนุน	50,000	100,000	100,000	100,000	100,000
รวมทั้งสิ้น	670,000	742,000	766,200	792,820	822,102
จำนวนนิสิต	20	40	40	40	40
ค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตร	33,500	18,550	19,155	19,821	20,553

*หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายข้างต้นไม่รวมค่าใช้จ่ายสำหรับงานวิจัยวิทยานิพนธ์

ภาคพิเศษ

(หน่วย:บาท)

รายการ	ปี 2565	ปี 2566	ปี 2567	ปี 2568	ปี 2569
งบประมาณรายรับ					
ค่าธรรมเนียมการศึกษาแบบเหมาจ่าย	1,500,000	3,000,000	3,000,000	3,000,000	3,000,000
รวมทั้งสิ้น	1,500,000	3,000,000	3,000,000	3,000,000	3,000,000
งบประมาณรายจ่าย					
งบบุคลากร	480,000	480,000	480,000	480,000	480,000
งบดำเนินงาน	800,000	900,000	900,000	900,000	900,000
งบลงทุน	100,000	100,000	100,000	100,000	100,000

รายการ	ปี 2565	ปี 2566	ปี 2567	ปี 2568	ปี 2569
งบอุดหนุน	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000
รวมทั้งสิ้น	1,430,000	1,530,000	1,530,000	1,530,000	1,530,000
จำนวนนิสิต	15	30	30	30	30
ค่าใช้จ่ายต่อหัวในการผลิตบัณฑิตตามหลักสูตร	95,334	51,000	51,000	51,000	51,000

*หมายเหตุ ค่าใช้จ่ายข้างต้นไม่รวมค่าใช้จ่ายสำหรับงานวิจัยวิทยานิพนธ์

2.7 ระบบการศึกษา

แบบชั้นเรียนและการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย (ถ้ามี)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

ข้อ 29 การเทียบโอนผลการเรียน

29.1 การเทียบโอนผลการเรียนกระทำได้โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย โดยมีหลักเกณฑ์การเทียบโอนผลการเรียน ดังนี้

(1) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาหรือเทียบเท่าที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สพ.อว.) หรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(2) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบ และเรียนมาแล้วไม่เกิน 5 ปีการศึกษา

(3) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่สอบไล่ได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน B หรือแต้ม คะแนน 3.00 หรือเทียบเท่า หรือได้ระดับคะแนน S

(4) การโอนหน่วยกิตวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระจะกระทำมิได้ ยกเว้นนิสิตที่ลงทะเบียนในมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศซึ่งอยู่ภายใต้โครงการความร่วมมือในการรับถ่ายโอนหน่วยกิต

(5) เทียบรายวิชาเรียนและโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินหนึ่งในสามของจำนวน หน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่โอน อนึ่ง ผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต หากเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาโทในสาขาวิชาเดียวกันหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน ให้เทียบโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินร้อยละ 40 ของหลักสูตรที่จะเข้าศึกษา

(6) ใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อย 1 ปีการศึกษา และลงทะเบียนเรียนรายวิชาหรือเรียนวิทยานิพนธ์ตามหลักสูตรที่เข้าศึกษาไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต สำหรับปริญญาโท

29.2 การโอนหน่วยกิตในโครงการปริญญาร่วมสถาบัน

29.2.1 นิสิตที่ไปลงทะเบียนในมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการความร่วมมือในการรับถ่ายโอนหน่วยกิตสามารถโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินร้อยละ 50 ของหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางความร่วมมือทางวิชาการระหว่างสถาบันอุดมศึกษาไทยกับสถาบันอุดมศึกษาต่างประเทศ ฉบับที่ใช้บังคับในปัจจุบัน

29.2.2 นิสิตที่ลงทะเบียนเรียนในมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการรับถ่ายโอนหน่วยกิต จะไม่สามารถโอนหน่วยกิตของรายวิชาที่ลงทะเบียนเพื่อปรับพื้นฐาน

ทั้งนี้ ในขณะที่นิสิตไปลงทะเบียนในมหาวิทยาลัยอื่น ซึ่งอยู่ภายใต้โครงการดังกล่าว ให้ถือว่าเป็นนิสิตเต็มเวลาและยังคงสถานภาพนิสิตของมหาวิทยาลัย โดยนิสิตจะต้องลงทะเบียนรักษาสถานภาพนิสิต หรือลงทะเบียนเรียนรายวิชาและชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา

ระเบียบปฏิบัติอื่น ๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ 13 การลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบัน

13.1 นิสิตจะขอลงทะเบียนเรียนรายวิชา ณ สถาบันอื่นได้ เมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักหรืออาจารย์ที่ปรึกษาการศึกษาชั้นคว่ำอิสระ และหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขา โดยต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย ภายใต้เงื่อนไขดังนี้

(1) รายวิชาที่หลักสูตรกำหนด มิได้เปิดสอนในมหาวิทยาลัย ในภาคการศึกษาและปีการศึกษานั้น

(2) รายวิชาต้องเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาหรือการทำวิทยานิพนธ์หรือการศึกษาชั้นคว่ำอิสระ

13.2 ผลการศึกษาของรายวิชาที่นิตลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันจะไม่นำมาคำนวณแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

13.3 นิสิตต้องเป็นฝ่ายรับผิดชอบค่าลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบัน ตามอัตราที่สถาบันนั้นๆกำหนด

กำหนดเวลา วิธีการ การชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาและการลงทะเบียนให้เป็นไปตามรายละเอียดที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา

ระเบียบปฏิบัติอื่น ๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

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 (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	16 หน่วยกิต

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

1) กลุ่มวิชาศิลปสัมพันธ์		
01006521**	การพัฒนาและการออกแบบหัตถอุตสาหกรรม (Development and Design in Industrial Craft)	3(3-0-6)
01006522**	ประยุกต์ศิลป์ในงานคหกรรมศาสตร์ (Art Application in Home Economics)	3(3-0-6)
01006523**	ศิลปะการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ (Art of Flower Arrangement for Business)	3(3-0-6)
01006524*	การจัดการทางศิลปวัฒนธรรม (Management in Art and Culture)	3(3-0-6)
01006525**	การจัดกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ (Art Activities for Children and Elderly)	3(3-0-6)
01006526*	การออกแบบอย่างยั่งยืนเพื่อฐานวิถีชีวิตใหม่ (Sustainable Design for New Normal)	3(3-0-6)
01006527**	การออกแบบเรขศิลป์และสื่อมัลติมีเดียเพื่องาน คหกรรมศาสตร์ (Graphic and Multimedia Design for Home Economics)	3(3-0-6)
01006529	การปรับปรุงที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ (Residential Renovation for Elderly)	3(3-0-6)
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**	กิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาเด็กและเด็กพิเศษ (Activities and Play for Child and Exceptional Children Development)	3(3-0-6)
01006534**	โปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัวและเยาวชน (Family and Youth Development Program)	3(3-0-6)
01006535	พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก (Physical Development for Child)	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

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**	ครอบครัวไทยในยุคฐานวิถีชีวิตใหม่ (Thai Families in New Normal)	3(3-0-6)
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
3) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		
01006541*	เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ (Textile Technology and Innovation)	3(3-0-6)
01006542*	สิ่งทอเพื่อสิ่งแวดล้อม (Textiles for Environment)	3(3-0-6)
01006543*	นวัตกรรมและความยั่งยืนของรูปแบบธุรกิจในอุตสาหกรรมแฟชั่น (Innovative and Sustainable Business Models in Fashion Industry)	3(3-0-6)
01006544**	นวัตกรรมการให้สีสิ่งทอ (Textile Coloration Innovation)	3(3-0-6)
01006545**	ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอและแฟชั่น (Creative Concept for Textiles and Fashion)	3(3-0-6)
01006546	เทคโนโลยีสีย้อมธรรมชาติ (Natural Dyes Technology)	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

01006547*	เสื้อผ้าเพื่อความต้องการพิเศษ (Clothing for Special Needs)	3(3-0-6)
01006548	การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมืองไทย (Development of Thai Native Textiles)	3(3-0-6)
01006549*	ธุรกิจสตาร์ทอัพในสิ่งทอและแฟชั่น (Startup Business in Textile and Fashion)	3(3-0-6)
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
4) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ		
01006551	อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืชตระกูลถั่ว (Food and Nutrition from Cereals, Tubers and Legumes)	3(3-0-6)
01006552	อาหารและโภชนาการจากเนื้อสัตว์ (Food and Nutrition from Meats)	3(3-0-6)
01006553**	อาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Food and Food Products 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)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

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	การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานวิจัยทางอาหารและ โภชนาการ : (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)
01006589*	โภชนศาสตร์เพื่อการชะลอวัยและป้องกันโรคตามวัย (Nutrition for Anti-aging and Age-related Disease Prevention)	3(3-0-6)
01006596	เรื่องเฉพาะทางเศรษฐศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
ข. วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า		12 หน่วยกิต
01006599	วิทยานิพนธ์ (Thesis)	1-12

* รายวิชาเปิดใหม่

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	

ให้นักศึกษาเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งจาก 4 กลุ่มวิชา ไม่น้อยกว่า 18 หน่วยกิต และเลือกในกลุ่มวิชาเดียวกัน หรือต่างกลุ่มวิชาในสาขาวิชา หรือนอกสาขาวิชาที่มีเลขรหัสสามตัวท้ายระดับ 500 ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก โดยความเห็นชอบของหัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

1) กลุ่มวิชาศิลปสัมพันธ์

01006521**	การพัฒนาและการออกแบบหัตถอุตสาหกรรม (Development and Design in Industrial Craft)	3(3-0-6)
01006522**	ประยุกต์ศิลป์ในงานคหกรรมศาสตร์ (Art Application in Home Economics)	3(3-0-6)
01006523**	ศิลปะการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ (Art of Flower Arrangement for Business)	3(3-0-6)
01006524*	การจัดการทางศิลปวัฒนธรรม (Management in Art and Culture)	3(3-0-6)
01006525**	การจัดกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ (Art Activities for Children and Elderly)	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

01006526*	การออกแบบอย่างยั่งยืนเพื่อฐานวิถีชีวิตใหม่ (Sustainable Design for New Normal)	3(3-0-6)
01006527**	การออกแบบเรขศิลป์และสื่อมัลติมีเดียเพื่องาน คหกรรมศาสตร์ (Graphic and Multimedia Design for Home Economics)	3(3-0-6)
01006529	การปรับปรุงที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ (Residential Renovation for Elderly)	3(3-0-6)
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**	กิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาเด็กและเด็กพิเศษ (Activities and Play for Child and Exceptional Children Development)	3(3-0-6)
01006534**	โปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัวและเยาวชน (Family and Youth Development Program)	3(3-0-6)
01006535	พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก (Physical Development for Child)	3(3-0-6)
01006536	การพัฒนาสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กก่อน วัยเรียน (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)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

01006565	แนวโน้มและงานวิจัยด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก (Trends and Research in Family and Child Development)	3(3-0-6)
01006566**	ครอบครัวไทยในยุคฐานวิถีชีวิตใหม่ (Thai Families in New Normal)	3(3-0-6)
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3
3) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		
01006541*	เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ (Textile Technology and Innovation)	3(3-0-6)
01006542*	สิ่งทอเพื่อสิ่งแวดล้อม (Textiles for Environment)	3(3-0-6)
01006543*	นวัตกรรมและความยั่งยืนของรูปแบบธุรกิจใ อุตสาหกรรมแฟชั่น (Innovative and Sustainable Business Models in Fashion Industry)	3(3-0-6)
01006544**	นวัตกรรมการให้สีสิ่งทอ (Textile Coloration Innovation)	3(3-0-6)
01006545**	ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอและแฟชั่น (Creative Concept for Textiles and Fashion)	3(3-0-6)
01006546	เทคโนโลยีสีย้อมธรรมชาติ (Natural Dyes Technology)	3(3-0-6)
01006547*	เสื้อผ้าเพื่อความต้องการพิเศษ (Clothing for Special Needs)	3(3-0-6)
01006548	การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมืองไทย (Development of Thai Native Textiles)	3(3-0-6)
01006549*	ธุรกิจสตาร์ทอัพในสิ่งทอและแฟชั่น (Startup Business in Textile and Fashion)	3(3-0-6)
01006596	เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	1-3
01006598	ปัญหาพิเศษ (Special Problems)	1-3

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

4) กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

01006551	อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืชตระกูลถั่ว (Food and Nutrition from Cereals, Tubers and Legumes)	3(3-0-6)
01006552	อาหารและโภชนาการจากเนื้อสัตว์ (Food and Nutrition from Meats)	3(3-0-6)
01006553**	อาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Food and Food Products 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	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)

** รายวิชาปรับปรุง

01006589*	โภชนศาสตร์เพื่อการชะลอวัยและป้องกันโรคตามวัย (Nutrition for Anti-aging and Age-related Disease Prevention)	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

* รายวิชาเปิดใหม่

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชา

ความหมายของเลขรหัสประจำวิชาในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วย เลข 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, 8 หมายถึง กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

6 หมายถึง กลุ่มวิชาพัฒนาการครอบครัว

9 หมายถึง กลุ่มวิชาวิจัย การศึกษาค้นคว้าอิสระ ปัญหาพิเศษ เรื่อง เฉพาะทาง สัมมนา 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) <u>6(--)</u>
	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 <u>10(--)</u>
	รวม	<u>14(--)</u>
	ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01006597	สัมมนา	1
01006599	วิทยานิพนธ์	<u>8</u>
	รวม	<u>9</u>
	ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2	จำนวนหน่วยกิต (ชม.บรรยาย-ชม.ปฏิบัติ-ชม.ศึกษาด้วยตนเอง)
01006597	สัมมนา	1
01006599	วิทยานิพนธ์	<u>3</u>
	รวม	<u>4</u>

3.1.3.2 แผน ข

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

3.1.4 คำอธิบายรายวิชา

01006511	คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา (Home Economics for Development) แนวคิดของมนุษยนิเวศศาสตร์ การบูรณาการศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและวิชาชีพ การสร้างสรรค์งานคหกรรมศาสตร์ เครือข่ายคหกรรมศาสตร์ระดับประเทศ ภูมิภาคเอเชียและนานาชาติ ประเทศ คุณธรรมและจริยธรรมวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 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 ethics in Home Economics profession.	3(3-0-6)
01006521**	การพัฒนาและการออกแบบหัตถอุตสาหกรรม (Development and Design in Industrial Craft) การศึกษาและการวิเคราะห์ปัญหาภูมิปัญญาท้องถิ่น กระบวนการผลิตหัตถอุตสาหกรรมโดยผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สุนทรียภาพเชิงศิลปหัตถกรรมชุมชน และความคิดสร้างสรรค์ทางการออกแบบ มีการศึกษานอกสถานที่ Study and analysis of local wisdom problems. Production processes of industrial crafts by combining local wisdom, aesthetics of community arts and crafts, and creativity in design. Field trip required.	3(3-0-6)
01006522**	ประยุกต์ศิลป์ในงานคหกรรมศาสตร์ (Art Application in Home Economics) ประวัติศาสตร์ของศิลปะ ปรัชญาของสุนทรียศาสตร์ หลักศิลปะและการประยุกต์ ทฤษฎีและหลักการใช้สี การประยุกต์สีในมิติของสังคม วัฒนธรรม และวิถีชีวิต การประยุกต์ทฤษฎีและหลักการออกแบบสองและสามมิติในงานคหกรรมศาสตร์ มีการศึกษานอกสถานที่ History of art. Aesthetics philosophy. Principles of art and applications. Theories and principles of color application. Color application in perspectives of social, culture, and way of life. Application of two and three dimensional design theories and principles in Home Economics. Field trip required.	3(3-0-6)

** รายวิชาปรับปรุง

01006523**	<p>ศิลปะการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ (Art of Flower Arrangement for Business)</p> <p>ประเภท การเลือก และการดูแลดอกไม้ ความสำคัญและประเภทของธุรกิจการจัดดอกไม้ การประยุกต์หลักศิลปะและการออกแบบในการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ การวางแผนธุรกิจ การบริหาร งบประมาณและการลงทุน และกลยุทธ์ด้านการตลาดสำหรับธุรกิจการจัดดอกไม้ กรณีศึกษา มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Types, selection, and care of flowers. Importance and types of flower arrangement business. Application of art and design principles in flower arrangement for business. Business planning, management, budget and investment, and marketing strategies for flower arrangement business. Case study. Field trip required.</p>	3(3-0-6)
01006524*	<p>การจัดการทางศิลปวัฒนธรรม (Management in Art and Culture)</p> <p>ความสำคัญของศิลปวัฒนธรรม หลักการและแนวคิดด้านการจัดการทางศิลปวัฒนธรรม การประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการทางศิลปวัฒนธรรม เพื่ออนุรักษ์ ต่อยอด และสืบทอดภูมิปัญญา การจัดการพื้นที่ทางศิลปวัฒนธรรม มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Importance of art and culture. Principles and concepts in art and culture management. Application of knowledge for management in art and culture to conserve, extend, and inherit wisdom. Space management in art and culture. Field trip required.</p>	3(3-0-6)
01006525**	<p>การจัดกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ (Art Activities for Children and Elderly)</p> <p>ความสำคัญของกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ พัฒนาการเด็กและผู้สูงอายุ ทฤษฎี และเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ การจัดกิจกรรมและการบูรณาการกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Importance of art activities for children and elderly. Child and elderly development, theories, and techniques related to art activity management for children and elderly. Art activity management and integration for children and elderly. Field trip required.</p>	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

01006526*	<p>การออกแบบอย่างยั่งยืนเพื่อฐานวิถีชีวิตใหม่ (Sustainable Design for New Normal)</p> <p>สถานการณ์โลกและผลกระทบ ความสำคัญและความหมายของฐานวิถีชีวิตใหม่ หลักการออกแบบและกระบวนการคิดเชิงออกแบบ แนวคิดของการออกแบบอย่างยั่งยืน การประยุกต์หลักการออกแบบและกระบวนการคิดเชิงออกแบบเพื่อการออกแบบอย่างยั่งยืน แนวทางการสร้างสรรค์ผลงานออกแบบและนวัตกรรมอย่างยั่งยืนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตตามแนวทางของฐานวิถีชีวิตใหม่ กรณีศึกษา</p> <p>Global situation and impact. Importance and meaning of new normal. Design principles and design thinking. Concept of sustainable design. Application of design principles and design thinking for sustainable design. Guidelines for creating sustainable design and innovation to improve quality of life in new normal. Case study.</p>	3(3-0-6)
01006527**	<p>การออกแบบเรขศิลป์และสื่อมัลติมีเดียเพื่องานคหกรรมศาสตร์ (Graphic and Multimedia Design for Home Economics)</p> <p>การประยุกต์หลักศิลปะ การออกแบบ และเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ในการออกแบบเรขศิลป์และสื่อมัลติมีเดีย เพื่อการนำเสนอ การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ และการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการ ในงานด้านคหกรรมศาสตร์</p> <p>Application of art principles, design, and computer technology in graphic and multimedia design for presentation, advertising and public relation, and value added of goods and services in Home Economics.</p>	3(3-0-6)
01006529	<p>การปรับปรุงที่อยู่อาศัยสำหรับผู้สูงอายุ (Residential Renovation for Elderly)</p> <p>การวิเคราะห์ปัญหา โรคที่พบบ่อย ปัจจัยเสี่ยง ความปลอดภัย ความจำเป็นพื้นฐานในที่อยู่อาศัยของผู้สูงอายุที่อาศัยอยู่ตามลำพัง ศึกษามาตรฐานสภาพแวดล้อมของที่อยู่อาศัยและมาตรฐานเครื่องเรือน และเทคโนโลยี เพื่อออกแบบปรับปรุงที่อยู่อาศัยอย่างมีประสิทธิภาพสำหรับผู้สูงอายุ</p> <p>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.</p>	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

01006531	<p>พัฒนาการมนุษย์ทุกช่วงวัย (Human Lifespan Development)</p> <p>พัฒนาการด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์และสังคมของมนุษย์ตลอดช่วงชีวิต ระบบนิเวศวิทยามนุษย์ งานวิจัยและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง</p> <p>Development in physical, cognitive, emotion and social through the life span. Human ecology. Research and related theories.</p>	3(3-0-6)
01006532	<p>พัฒนาการเด็ก (Child Development)</p> <p>ความสำคัญของการศึกษาพัฒนาการเด็ก หลักการพัฒนาการของมนุษย์ วิธีการศึกษาเด็ก แนวคิด และทฤษฎีพัฒนาการเด็ก พัฒนาการเด็กวัยต่าง ๆ สถานการณ์ปัจจุบันของพัฒนาการเด็ก การประยุกต์ทฤษฎีเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก และการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมเด็ก</p> <p>Importance of child development studies. Principles of human development. 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.</p>	3(3-0-6)
01006533**	<p>กิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาเด็กและเด็กพิเศษ (Activities and Play for Child and Exceptional Children Development)</p> <p>แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง กิจกรรม การเล่น และการเรียนรู้ของเด็กปฐมวัยและเด็กพิเศษสำหรับการส่งเสริมพัฒนาการเด็กแบบองค์รวมกรณีศึกษา</p> <p>Concepts and related theories. Activities, play, and learning of early childhood and exceptional children for enhancing holistic child development. Case study.</p>	3(3-0-6)
01006534**	<p>โปรแกรมเพื่อพัฒนาครอบครัวและเยาวชน (Family and Youth Development Program)</p> <p>กระบวนการพัฒนาโปรแกรม การประยุกต์ความรู้ทางพัฒนาการครอบครัวและเยาวชน โปรแกรมการเรียนรู้เพื่อส่งเสริมกระบวนการคิดเชิงเหตุผลและสร้างสรรค์ การวางแผน การจัด และการประเมินผลโปรแกรมกรณีศึกษา</p>	3(3-0-6)

** รายวิชาปรับปรุง

Process of program development. Application of family and youth development knowledge. Learning program to promote rational and creative thinking. Program planning, implementing, and evaluating. Case study.

- 01006535 พัฒนาการทางร่างกายสำหรับเด็ก 3(3-0-6)
(Physical Development for Child)
 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.
- 01006536 การพัฒนาสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์ของเด็กก่อนวัยเรียน 3(3-0-6)
(Cognitive and Creative Thinking Development for the Preschool Child)
 ทฤษฎีทางสติปัญญา และความคิดสร้างสรรค์ของเด็กก่อนวัยเรียน การจัดประสบการณ์เรียนรู้เพื่อส่งเสริมเด็กก่อนวัยเรียนทางด้านสติปัญญาและความคิดสร้างสรรค์
 Cognitive and creative thinking theories for the preschool child. Instruction to enhance for the preschool child cognition and creative thinking.
- 01006541* เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ 3(3-0-6)
(Textile Technology and Innovation)
 หลักการ แนวคิด เทคโนโลยีและนวัตกรรมของการผลิตเส้นใย การผลิตเส้นด้าย การผลิตผืนผ้า การให้สีและการตกแต่งสิ่งทอ กรณีศึกษา
 Principles, concepts, technologies and innovation of fiber, yarn, fabric, textile coloration and finishing production. Case study.

* รายวิชาเปิดใหม่

01006542*	<p>สิ่งทอเพื่อสิ่งแวดล้อม (Textiles for Environment)</p> <p>หลักการ แนวคิด กระบวนการผลิต และสมบัติของสิ่งทอเพื่อสิ่งแวดล้อม การประเมินวัฏจักรชีวิตสิ่งทอ กรณีศึกษา</p> <p>Principles, concepts, production processes and properties of textile for environment. Textile life cycle assessment. Case study.</p>	3(3-0-6)
01006543*	<p>นวัตกรรมและความยั่งยืนของรูปแบบธุรกิจในอุตสาหกรรมแฟชั่น (Innovative and Sustainable Business Models in Fashion Industry)</p> <p>รูปแบบธุรกิจ นวัตกรรมและความยั่งยืนในอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการขับเคลื่อนผู้ประกอบการ โอกาสและรูปแบบใหม่ในธุรกิจ ผลกระทบของกฎหมาย และข้อตกลงทางการค้าระหว่างประเทศ</p> <p>Business model, innovation and sustainability in fashion industry. Entrepreneur driven process. Opportunities and new styles in business. Impact of international laws and trade agreements.</p>	3(3-0-6)
01006544**	<p>นวัตกรรมการให้สีสิ่งทอ (Textile Coloration Innovation)</p> <p>โมเลกุลของสารสีและพอลิเมอร์ ทฤษฎีการย้อม ประเภทของสารสี และการใช้งาน การพิมพ์สิ่งทอ นวัตกรรมสารสี การย้อม และการพิมพ์ การประเมินคุณภาพการให้สีสิ่งทอ กรณีศึกษา</p> <p>Colorant and polymer molecules. Dyeing theory. Class of colorants and their application. Textile printing. Colorant, dyeing and printing innovation. Quality assessment of textile coloration. Case study.</p>	3(3-0-6)
01006545**	<p>ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอและแฟชั่น (Creative Concept for Textiles and Fashion)</p> <p>ระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ความสำคัญและแนวคิดสร้างสรรค์ วิธีการออกแบบแนวคิดและความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบสิ่งทอและแฟชั่น ภูมิปัญญาและนวัตกรรมเพื่อการสร้างสรรค์สิ่งทอและแฟชั่น</p> <p>Creative economy system. Importance and concept of creation. Conceptual design method and creativity in textiles and fashion design. Culture, wisdom and innovation for creativity in textiles and fashion.</p>	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

** รายวิชาปรับปรุง

01006546	เทคโนโลยีสีย้อมธรรมชาติ (Natural Dyes Technology) หลักการและวิธีการย้อมสิ่งทอด้วยสีธรรมชาติ เทคนิคการสกัดสี การ ประเมินและปรับปรุงคุณภาพสิ่งทอย้อมสีธรรมชาติ สถานการณ์การย้อมสี ธรรมชาติ มีการศึกษานอกสถานที่ Principles and methods in dyeing textiles with natural dyes. Dye extraction techniques. Quality assessment and improvement of natural dyed textiles. Natural dyeing situation. Field trip required.	3(3-0-6)
01006547*	เสื้อผ้าเพื่อความต้องการพิเศษ (Clothing for Special Needs) ความสำคัญ สมบัติ และการเลือกเสื้อผ้าเพื่อความต้องการพิเศษ การ พัฒนาเสื้อผ้าและเครื่องประกอบการแต่งกายสำหรับบุคคลที่มีความต้องการ พิเศษ กรณีศึกษา มีการศึกษานอกสถานที่ Importance, properties, and selection of clothing for special needs. Development of clothing and accessories for special needs person. Case study. Field trip required.	3(3-0-6)
01006548	การพัฒนาสิ่งทอพื้นเมืองไทย (Development of Thai Native Textiles) ลักษณะของสิ่งทอพื้นเมืองไทย อุปกรณ์และเทคนิคการผลิต การ ประเมินและการพัฒนาคุณภาพและการออกแบบ มีการศึกษานอกสถานที่ Characteristics of Thai native textiles. Equipment and production technique. Assessment and development of quality and design. Field trip required.	3(3-0-6)
01006549*	ธุรกิจสตาร์ทอัพในสิ่งทอและแฟชั่น (Startup Business in Textile and Fashion) ความเป็นผู้ประกอบการ ลักษณะเฉพาะของธุรกิจสตาร์ทอัพ วิธีการ ระดมทุน เทคโนโลยีและการประยุกต์กับรูปแบบธุรกิจ รูปแบบธุรกิจอี คอมเมิร์ซในสิ่งทอและแฟชั่น สถานการณ์โลกกับธุรกิจสตาร์ทอัพในสิ่งทอและ แฟชั่น Entrepreneurship. Characteristics of startup business. Fundraising method. Technology and application to business models. E-commerce business models in textile and fashion. Global situation in textile and fashion startup business.	3(3-0-6)

* รายวิชาเปิดใหม่

01006551	<p>อาหารและโภชนาการจากธัญพืช พืชหัว และพืชวงศ์ถั่ว (Food and Nutrition from Cereals, Tubers and Legumes)</p> <p>ชนิด ลักษณะคุณค่าทางโภชนาการ และสารต้านการเกิดออกซิเดชันของธัญพืช พืชหัว และพืชตระกูลถั่ว วิธีการแปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของธัญพืช พืชหัวและพืชตระกูลถั่ว กรณีศึกษา</p> <p>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.</p>	3(3-0-6)
01006552	<p>อาหารและโภชนาการจากเนื้อสัตว์ (Food and Nutrition from Meats)</p> <p>โครงสร้างและองค์ประกอบของกล้ามเนื้อ ลักษณะของเนื้อจากสัตว์แต่ละชนิด โภชนาการของเนื้อสัตว์ สมบัติทางเคมีและทางกายภาพของเนื้อสัตว์ วิธีการถนอมและการแปรรูปเนื้อสัตว์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อสัตว์ในการผลิตขนาดเล็ก คุณค่าของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์</p> <p>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.</p>	3(3-0-6)
01006553**	<p>อาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ (Food and Food Products for Health)</p> <p>ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ การใช้อาหารฟังก์ชันเพื่อเสริมสร้างร่างกายให้มีสุขภาพดี ข้อเท็จจริงและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพประเด็นปัจจุบันเกี่ยวกับอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ</p> <p>Significance of food for health. Utilization of functional food to maintain good health. Fact and faddism of health foods. Current issues about food and food products for health.</p>	3(3-0-6)

** รายวิชาปรับปรุง

- 01006554 สถานการณ์อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
 (Food and Nutrition Situation)
 ภาพรวมด้านอาหารและโภชนาการของโลก ผลผลิตทางการเกษตรที่ใช้เป็นอาหาร ระบบการควบคุมอาหาร ความมั่นคงทางอาหาร ความปลอดภัยด้านอาหาร นิเวศวิทยาทางอาหารและโภชนาการ โภชนศึกษา 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 3(3-0-6)
 (Properties of Food Components)
 สมบัติขององค์ประกอบอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อสมบัติขององค์ประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลงระหว่างการประกอบอาหาร การวิเคราะห์สมบัติและการปรับโครงสร้างองค์ประกอบอาหาร บทบาทของส่วนประกอบต่อการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร
 Properties of food components. Factors affecting on properties of food components. Changes during cooking. Properties analysis and structure modification of food components. Role of ingredients on food product development.
- 01006556 ผลิตภัณฑ์อาหารหมักและโภชนาการ 3(3-0-6)
 (Fermented Food Products and Nutrition)
 การจำแนกอาหารหมัก จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารหมัก ผลของการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีที่มีต่อโปรตีน ไขมัน วิตามิน และสารอาหารอื่นระหว่างการหมัก คุณค่าทางโภชนาการของอาหารหมัก โพรไบโอติก และพรีไบโอติกในผลิตภัณฑ์อาหารหมัก ความปลอดภัยของอาหารหมักต่อผู้บริโภค วิธีการเก็บรักษา การพัฒนาอาหารหมักเพื่อสุขภาพ กรณีศึกษา
 Fermented food classification. Microorganisms involved in fermented foods. Effects of biochemical changes on proteins, lipids, vitamins, and other nutrients during fermentation. Nutrition of fermented foods. Probiotic and prebiotic in fermented food products. Fermented food safety for consumer. Storage methods. Development of healthy fermented foods. Case study.

- 01006557 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการ 3(3-0-6)
(Food Product Development for Nutrition)
 นวัตกรรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและบรรจุภัณฑ์ 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 ทฤษฎีครอบครัว 3(3-0-6)
(Family Theory)

แนวคิดและทฤษฎีเพื่อพัฒนาการครอบครัว การสร้าง และวิเคราะห์แบบจำลองการพัฒนาคุณภาพชีวิตสมาชิกในครอบครัว

Concept and theories for family development. Formulation and analysis of family member's quality of life development models.

01006562 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน 3(3-0-6)
(Family and Community Resource Management)

การใช้ทรัพยากรครอบครัว การค้นคว้ารวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นเพื่อกำหนดเป้าหมาย วางแผน และปรับปรุงการใช้ทรัพยากรให้สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจและสังคมของชุมชนที่เกี่ยวข้อง

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.

01006563 สถาบันครอบครัวกับความมั่นคงของมนุษย์ 3(3-0-6)
(Family Institutions and Human Security)

ความสำคัญของสถาบันครอบครัว ความมั่นคงของมนุษย์ บทบาทของสถาบันครอบครัวในการพัฒนาความมั่นคงของมนุษย์ การวิเคราะห์สถานการณ์ การสร้างแผนพัฒนาสถาบันครอบครัวเพื่อความมั่นคงของมนุษย์

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.

01006564	<p>ผู้สูงอายุกับการดูแล (Elderly and Caring)</p> <p>แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับผู้สูงอายุ พัฒนาการผู้สูงอายุ การดูแลผู้สูงอายุ การจัดกิจกรรมและโครงการสำหรับผู้สูงอายุ</p> <p>Concepts and related theories for elderly. Elderly development, elderly care, activities and programs for elderly.</p>	3(3-0-6)
01006565	<p>แนวโน้มและงานวิจัยด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก (Trends and Research in Family and Child Development)</p> <p>ประเด็น ความเปลี่ยนแปลงด้านพัฒนาการครอบครัวและเด็ก การสืบค้นข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ในด้านสังคมวิทยา จิตวิทยา เศรษฐกิจ และประชากร</p> <p>Issues changes in family and child development. Data searching in relate fields sociology, psychology, economics and demographic.</p>	3(3-0-6)
01006566**	<p>ครอบครัวไทยในยุคฐานวิถีชีวิตใหม่ (Thai Families in New Normal)</p> <p>บริบทของครอบครัวไทย การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ส่งผลต่อครอบครัวในฐานวิถีชีวิตใหม่ การปรับตัวของครอบครัวสู่คุณภาพชีวิตที่ดี กรณีศึกษา</p> <p>Thai family context. Changes in economic, social, and environment. Technologies and innovations which affect family in New Normal. Family adjustment to good quality of life. Case study.</p>	3(3-0-6)
01006581	<p>การจัดการธุรกิจอาหารและโภชนาการ (Food and Nutritional Business Management)</p> <p>ประเภทของธุรกิจอาหารและโภชนาการ การจัดการธุรกิจ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ การเงิน การตลาด การบูรณาการความรู้อาหารและโภชนาการ จรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ</p> <p>Types of food and nutritional business. Business and human resources management, financial and marketing. Integration of food and nutrition knowledge. Ethics in business.</p>	3(3-0-6)

** รายวิชาปรับปรุง

- 01006582 โภชนศาสตร์ขั้นสูงในวัฏจักรชีวิต 3(3-0-6)
(Advanced Nutrition in Life Cycle)
ความรู้ขั้นสูงและความรู้ปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับความต้องการโภชนาการตลอดวัฏจักรชีวิตตั้งแต่ระยะเด็กจนถึงผู้สูงอายุ 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.
- 01006583 โภชนาการทางคลินิกขั้นสูง 3(3-0-6)
(Advanced Clinical Nutrition)
โรคที่เกี่ยวข้องกับความผิดปกติของระบบเมแทบอลิซึมและอาหาร การให้โภชนบำบัดทางการแพทย์เพื่อการรักษาและฟื้นฟูสุขภาพ 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.
- 01006585 โภชนศาสตร์และเมแทบอลิซึม 3(3-0-6)
(Nutrition and Metabolism)
การย่อย การดูดซึม การขนส่ง เมแทบอลิซึม และการกำจัดของเสียของสารอาหารในภาวะปกติ และภาวะเกิดโรคที่เกี่ยวข้องปฏิสัมพันธ์ของสารอาหาร ความสมดุลของพลังงานและสารอาหาร
Digestion, absorption, transportation, metabolism and excretion of nutrients in normal and related disease states. Interaction of nutrients. Energy and nutrient balance.
- 01006586 โภชนพิษวิทยา 3(3-0-6)
(Nutritional Toxicology)
การเกิดสารพิษในอาหาร เมแทบอลิซึมของสารแปลกปลอมและผลความเป็นพิษ การทดสอบความเป็นพิษและประเมินความเสี่ยง อันตรกิริยาของสารพิษกับสารอาหารในภาวะโภชนาการที่ต่างกัน การป้องกันและการควบคุมความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

Occurrence of toxic substances in diet. Xenobiotic compounds metabolism and its pathological effect. Toxicity test and risk assessment. Interaction of toxic substances and food nutrients in different nutritional status. Prevention and food safety control for consumers.

01006587 การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานวิจัยทางอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
(Software Packages Application for Research in Food and Nutrition)

โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการวิจัยทางอาหารและโภชนาการ การเลือกใช้โปรแกรม การจัดการข้อมูล การวิเคราะห์ การแปลและรายงานผล

Software packages for food and nutrition research. Software selection. Data management. Data analysis, interpretation and report.

01006588 อาหารและโภชนาการจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าว 3(3-0-6)
(Food and Nutrition from Rice and Rice Products)

โครงสร้าง สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ สมบัติเชิงหน้าที่ และคุณค่าทางโภชนาการของข้าว โภชนศาสตร์ของข้าวในร่างกายมนุษย์ กระบวนการแปรรูปข้าว การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวและผลพลอยได้ของข้าว 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.

01006589* โภชนศาสตร์เพื่อการชะลอวัยและป้องกันโรคตามวัย 3(3-0-6)
(Nutrition for Anti-aging and Age-related Disease Prevention)

ความรู้พื้นฐานทางด้านเซลล์วิทยา ทฤษฎีและกลไกระดับโมเลกุลของความชรา กระบวนการแก่ของเซลล์ ความก้าวหน้าทางด้านเวชศาสตร์ชะลอวัยและการฟื้นฟูสุขภาพ โภชนาการ สารพฤกษเคมี และการพัฒนาอาหารเชิงหน้าที่เพื่อการชะลอวัยและป้องกันโรคซึ่งสัมพันธ์กับการแก่ชรา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการชะลอวัย กรณีศึกษา การศึกษาดูงาน

Basic knowledge of cell biology. Aging theories and molecular mechanisms. Cell aging processes. Advances in anti-aging and regenerative medicine. Nutrition, phytochemicals, and functional food development for anti-aging and age-related disease prevention. Anti-aging science and technology. Case study. Field trip required.

* รายวิชาเปิดใหม่

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)
01006595	<p>การศึกษาค้นคว้าอิสระ (Independent Study)</p> <p>การศึกษาค้นคว้าอิสระ ในหัวข้อที่น่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโท และเรียบเรียงเป็นรายงาน</p> <p>Independent study on interesting topic in Home Economics at the master degree level and compile into a report.</p>	3
01006596	<p>เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)</p> <p>เรื่องเฉพาะทางคหกรรมศาสตร์ ในระดับปริญญาโท หัวข้อเรื่องเปลี่ยนแปลงไปแต่ภาคการศึกษา</p> <p>Selected topics in Home Economics at the master degree level. Topics are subject to change each semester.</p>	1-3
01006597	<p>สัมมนา (Seminar)</p> <p>การนำเสนอและการอภิปรายหัวข้อที่น่าสนใจทางคหกรรมศาสตร์ในระดับปริญญาโท</p> <p>Presentation and discussion on current interesting topics in Home Economics at the master degree level.</p>	1
01006598	<p>ปัญหาพิเศษ (Special Problems)</p> <p>การศึกษาค้นคว้าทางคหกรรมศาสตร์ระดับปริญญาโทและเรียบเรียงเขียนเป็นรายงาน</p> <p>Study and research in Home Economics at the master degree level and compile into a written report.</p>	1-3

01006599

วิทยานิพนธ์

1-12

(Thesis)

วิจัยในระดับปริญญาโทและเรียบเรียงเขียนเป็นวิทยานิพนธ์

Research at the master degree level and compile into a thesis.

3.2 ชื่อ สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1.	นางกานต์สุดา วันจันทิก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พยาบาลศาสตรบัณฑิต (เกียรตินิยมอันดับ 2) วิทยาลัยพยาบาลตำรวจ, 2548 วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2552 ปร.ด. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2558	งานวิจัย 1. Impact of Self-learning Nutrition Education on Improving Awareness and Knowledge of Age-related Macular Degeneration, and The Role of Lutein/ Zeaxanthin in Eye Health, 2562 2. Parboiled Germinated Brown Rice Decreases Inflammatory Cytokines Levels in Various Regions of Brain in Rats Induced by Carbon Tetrachloride, 2563 3. Quantitation, Absorption and Tissue Distribution of Coenzyme Q10 from Pak-wanban (sauropus androgynous L. Merr.) Leaf and Its Antioxidant Activities, 2564 4. Consumption of Lutein and Zeaxanthin and Its Relation to the Level of Macular Pigment Optical Density in Thai Subjects, 2565 5. Proximate Composition, Dietary Fibre, Beta-Glucan Content, and Inhibition of Key Enzymes Linked to Diabetes and Obesity in Cultivated and Wild Mushrooms, 2565	01006521 01006522 01006523 01006524 01006553 01006557 01006558 01006559 01006595 01006598 01006599	01006559 01006582 01006583 01006586 01006587 01006589 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
2.	นายทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เกษตรศาสตร์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 2540 วท.ม. (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 ปร.ด. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550	งานวิจัย	01006553	01006553
		1. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณ	01006554	01006554
		สารประกอบโพลีฟีนอลในผลิตภัณฑ์	01006559	01006559
		อาหารว่างเสริมผงใบหม่อน, 2563	01006585	01006582
		2. คุณลักษณะทางกายภาพและเคมี	01006586	01006583
		ของไบโอแคลเซียมจากก้างปลาพูน่า	01006595	01006585
		โดยวิธีการสกัด, 2564	01006596	01006586
		3. Proteolysis and Lipid Oxidation	01006597	01006595
		during 'Mu Som' Fermentation	01006598	01006596
		as Affected by Different Ratios of	01006599	01006597
White and Black Glutinous Rice,		01006598		
2562		01006599		
4. A Study about Brahmi (<i>Bacopa</i>				
<i>monnieri</i>) Preparation Steps on				
Its Saponin Quantity, 2564				
5. Food Insecurity Situation				
Among Undergraduate Students				
during the COVID-19 Pandemic,				
2564				

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
3.	นางสาวทิวพร มณีรัตนสุภร อาจารย์ พยาบาลศาสตรบัณฑิต (เกียรตินิยมอันดับ 2) วิทยาลัยสหประชาชาติไทย, 2543 M.S. (Food and Nutrition for Development) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2551 Ph.D. (Human Nutrition) Utah State University, U.S.A., 2560	งานวิจัย	01006559	01006559
		1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่กรอบ เสริมด้วยผงไบโอแคลเซียมจากเศษ ก้างปลาพูน่า, 2563	01006582	01006582
		2. Fermentation and Antioxidant Properties of Longan Honey Inoculated with <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. Burgundy, 2563	01006583	01006583
		3. Comparison of Diet Quality among Female Students with Different Majors at Taibah University, 2564	01006585	01006585
		4. Food Insecurity Situation Among Undergraduate Students during the COVID-19 Pandemic, 2564	01006597	01006589
		5. Some characteristics of 'Hom Thong' banana fruit spread as affected by calcium lactate addition, 2565	01006599	01006595
				01006596
				01006597
				01006598
				01006599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
4.	นางนงนุช ศิริวงศ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหารและ โภชนาการ) มหาวิทยาลัยบูรพา, 2538 วท.ม. (เทคโนโลยีชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี, 2543 ปร.ด. (เทคโนโลยีชีวเคมี) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าธนบุรี, 2549	งานวิจัย 1. คุณค่าทางโภชนาการ สมบัติทาง กายภาพ และการยอมรับทางประสาท สัมผัสของขนมขบเคี้ยวที่ได้รับผลจาก อัตราส่วนของแป้งข้าวสาลีต่อแป้ง ข้าวฟ่างดำที่แตกต่างกัน, 2563 2. การเตรียมและการใช้กากเมล็ด อัลมอนต์อบแห้งเพื่อการทดแทน อัลมอนต์ป่นในผลิตภัณฑ์มาการอง, 2563 3. การหาสูตรที่เหมาะสมสำหรับการ ผลิตขนมขบเคี้ยวชนิดพองกรอบ ไย อาหารสูงจากแป้งข้าวสาลี แป้ง ข้าวฟ่างดำ และอินูลิน, 2564 4. Potential Yield and Cyanogenic Glucoside Content of Cassava Root and Pasting Properties of Starch and Flour from Cassava Hanatee var. and Breeding Lines Grown under Rain-fed Condition, 2563 5. Effect of Sweet Cassava Flour and Rice Flour on Physical Properties and Sensory Evaluation of Gluten-Free Takoyaki Product, 2564	01006551 01006555 01006557 01006558 01006559 01006587 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599	01006551 01006555 01006557 01006558 01006559 01006587 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
5.	นางปาริสุทธิ เถลิ้มชัยวัฒน์* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (สาขารณสุขศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2547 วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550 ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2556	งานวิจัย	01006551	01006551
		1. Optimization of Ratio of	01006552	01006552
		Silkworm Pupae Powder to	01006553	01006553
		Broken Rice Flour and of Barrel	01006557	01006557
		Temperature to Develop High	01006559	01006559
		Protein Breakfast Cereal using	01006587	01006587
		Response Surface Methodology,	01006588	01006588
		2563	01006591	01006591
		2. Principal Component Analysis	01006595	01006595
		Application on Nutritional,	01006596	01006596
		Bioactive Compound and	01006597	01006597
		Antioxidant Activities of	01006598	01006598
		Pigmented Dough Grain, 2564	01006599	01006599
3. Selected Nutritional Quality and Physicochemical Properties of Silkworm Pupae (Frozen or Powdered) from Two Species, 2564				
4. Phytochemicals and <i>in vitro</i> Bioactivities of Aqueous Ethanollic Extracts from Common Vegetables in Thai Food, 2564				
5. Selected physicochemical properties and sensory acceptability as affected by addition of lecithin and calcium carbonate in extruded breakfast cereals made with silkworm pupae powder and rice flour, 2565				

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
6.	นางสาวศรัณยา เมื่อก่อง* อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2541 Ph.D. (Tropical Agriculture) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2552	งานวิจัย	01006541	01006541
		1. การศึกษาผลของกระบวนการ	01006544	01006544
		ตกแต่งสารย้อมติดและปริมาณโปรตีน	01006546	01006546
		จากหอยเชอรี่ต่อการย้อมเกาะของสาร	01006549	01006591
		โพลียูรีเทนบนเสื้อผ้ากีฬาเส้นใยพอลิโอ	01006591	01006595
		สเตอร์, 2564	01006595	01006596
		2. สีย้อมธรรมชาติจากดินตำบลงตึก,	01006596	01006597
		2564	01006597	01006598
		3. ผลของต่างต่อการตกตะกอนและค่า	01006598	01006599
		pH ของน้ำสีสกัดจากใบโมกพวง,	01006599	
2564				
4. Evaluating the Water Vapor				
Transmission Properties of				
Summer Cooling Towels, 2563				
5. The Effect of Plasma				
Pretreatment of Dyeability of				
Silk with Acid Dye, 2563				

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
7.	นางศิริพร เรียบร้อย คิม* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (เทคโนโลยีการประมง) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2540 วท.ม. (เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2543 ปร.ด. (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2550	งานวิจัย 1. Autolysis of Clown Featherback (<i>Chitala ornata</i>) Muscle, 2562 2. Proteolysis and Lipid Oxidation during 'Mu Som' Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice, 2562. 3. Characteristics of Thai Native Beef Slaughtered by Traditional Halal Method, 2562 4. Fermentation and Antioxidant Properties of Longan Honey Inoculated with <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. Burgundy, 2563 5. Food Insecurity Situation Among Undergraduate Students during the COVID-19 Pandemic, 2564	01006552	01006552
			01006553	01006553
			01006554	01006554
			01006555	01006555
			01006556	01006556
			01006559	01006559
			01006591	01006591
			01006595	01006595
			01006596	01006596
			01006597	01006597
01006598	01006598			
01006599	01006599			

*อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
8.	นางสาวสุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ รองศาสตราจารย์ คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2530 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2539 ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2553	งานวิจัย	01006511	01006511
		1. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ด้าน	01006542	01006548
		สิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิปัญญาไทย	01006548	01006595
		เพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน, 2562	01006595	01006596
		2. ความพึงพอใจของผู้สูงอายุ	01006596	01006597
		หญิงไทยที่มีต่อแผ่นซีมซับกางเกง	01006597	01006598
		ผ้าอ้อมที่นำกลับมาใช้ใหม่, 2562	01006598	01006599
		3. ผลของพันธุ์ข้าวโพด ชั้นเปลือก	01006599	
		ข้าวโพดและวิธีการแยกเส้นใย ต่อ		
ผลผลิตและสมบัติทางกายภาพของ				
เส้นใยเปลือกข้าวโพด, 2563				

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
9.	นางอำพร แจ่มผล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2535 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 ปร.ด. (เกษตรเขตร้อน) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2558	งานวิจัย	01006511	01006511
		1. การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อ สุขภาพสำหรับวัยรุ่น, 2562	01006559	01006559
		2. ผลของตำรับอาหารไทยมี้อกลาง วันที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัย เรียน : กรณีศึกษาโรงเรียนสังกัด สำนักงานเขตพื้นที่ การศึกษา ประถมศึกษานครนายก, 2562	01006581	01006581
		3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่กรอบ เสริมด้วยผงไบโอแคลเซียมจากเศษ ก้างปลาทูน่า, 2563	01006595	01006595
		4. Proteolysis and Lipid Oxidation during 'Mu Som' Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice, 2562	01006596	01006596
		5. Food Insecurity Situation Among Undergraduate Students During the COVID-19 Pandemic, 2564	01006597	01006597
			01006598	01006598
			01006599	01006599

3.2.2 อาจารย์ผู้สอน

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
1.	นางกรกฎ แพทย์หลักฟ้า อาจารย์ กศ.บ. (ศิลปศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2543 กศ.ม. (ศิลปศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2552 ศศ.ด. (ศิลปวัฒนธรรม) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2560	งานวิจัย 1. ปัจจัยการดำรงอยู่ของเสือกกจันท บูร, 2565	01006521 01006522 01006523 01006524 01006525 01006526 01006527 01006528 01006529 01006596 01006596 01006598	01006521 01006522 01006523 01006524 01006525 01006526 01006527 01006529 01006596 01006597 01006598
2.	นางสาวชุตินา ซวลิตมณเฑียร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 Ph.D. (Tropical Agriculture) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2558	งานวิจัย 1. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ด้าน สิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิปัญญาไทย เพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน, 2562 2. ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อ รูปแบบพวงหรีดใช้ประโยชน์ได้, 2562	01006541 01006547 01006595 01006596 01006597 01006598 01006599	01006541 01006547 01006596 01006597 01006598
3.	นางพีรานุช เลิศวัฒนารักษ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สถ.บ. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2536 M.Arch. New Jersey Institute of Technology, U.S.A., 2541	งานวิจัย 1. ปัจจัยการดำรงอยู่ของเสือกกจันท บูร, 2565	01006521 01006522 01006523 01006524 01006525 01006526 01006527 01006528 01006529 01006596 01006596 01006598	01006521 01006522 01006523 01006524 01006525 01006526 01006527 01006529 01006596 01006597 01006598

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
4.	นางสาวรุ่งทิพย์ ลุยเลา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2540 คศ.ม. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2544 วท.ด. (ธุรกิจเทคโนโลยีและการ จัดการนวัตกรรม) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2561	งานวิจัย 1. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ด้าน สิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิปัญญาไทย เพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน, 2562	01006511	01006511
			01006541	01006543
			01006543	01006545
			01006545	01006549
			01006548	01006596
			01006549	01006597
			01006592	01006598
			01006595	
			01006596	
			01006597	
5.	นางสาววสพร นิชรรัตน์ อาจารย์ วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2533 M.S. (Human Development and Family Studies) Indiana University, U.S.A., 2540 ศศ.ด. (อาชีวศึกษา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2561	งานแต่งเรียบเรียง 1. ศิลปะการดำเนินชีวิต. บทที่ 6 ครอบคลุมกับศิลปะการดำเนินชีวิต, 2564	01006511	01006531
			01006531	01006534
			01006534	01006535
			01006535	01006561
			01006561	01006562
			01006562	01006563
			01006563	01006565
			01006565	01006566
			01006566	01006596
			01006592	01006597
01006596	01006598			
01006597				
01006598				

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
6.	นางวัลภา เต็มทอง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สิ่งทอ) เกียรตินิยมอันดับ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546 ศศ.ม. (จิตวิทยาอุตสาหกรรมและ องค์การ) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2549 ปร.ด. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2562	งานวิจัย 1. ผลของพันธุ์ข้าวโพด ชั้นเปลือก ข้าวโพดและวิธีการแยกเส้นใย ต่อ สมบัติทางเคมีและสมบัติทางเชิงกล ของเส้นใยเปลือกข้าวโพด, 2564 2. ผลของพันธุ์ข้าวโพด ชั้นเปลือก ข้าวโพดและวิธีการแยกเส้นใย ต่อ องค์ประกอบทางเคมีของเส้นใยเปลือก ข้าวโพด, 2565	01006595	01006596
			01006596	01006597
			01006597	01006598
			01006598	
			01006599	
7.	นายวิภูษณะ ศุภนคร อาจารย์ ศศ.บ. (จิตรศิลป์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง, 2541 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2561 M.F.A (Fine Arts) Academy of Art University, U.S.A., 2550 ศศ.ด. (ศิลปวัฒนธรรม) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 2561	งานวิจัย 1. ปัจจัยการดำรงอยู่ของเสื่อกกจันท บูร, 2565	01006521	01006521
			01006522	01006522
			01006523	01006523
			01006524	01006524
			01006525	01006525
			01006526	01006526
			01006527	01006527
			01006528	01006529
			01006529	01006596
			01006596	01006597
01006598	01006598			
8.	นางศศิประภา รัตนดิลก ณ ภูเก็ต ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (ปิโตรเคมีและวัสดุพอลิ เมอร์) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2541 M.S. (Polymer Science) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2546 Ph.D. (Polymer Science) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549	งานวิจัย 1. ประสิทธิภาพในการขจัดคราบและ ลักษณะฟองของน้ำยาซักผ้าโดยใช้ อัตราส่วนสารลดแรงตึงผิวแตกต่างกัน, 2565	01006546	01006541
			01006549	01006542
			01006595	01006596
			01006596	01006597
			01006597	01006598
			01006598	
01006599				

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา สาขาที่เชี่ยวชาญ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอน	
			ปัจจุบัน	หลักสูตร ปรับปรุง
9.	นางสาวศิริ พังงา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ค.บ. (การศึกษาปฐมวัย) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2532 ศษ.ม. (บริหารการศึกษา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2545	งานแต่งเรียบเรียง 1. ศิลปะการดำเนินชีวิต บทที่ 5 การ พัฒนาบุคลิกภาพ:มารยาทสังคมและ การแต่งกาย, 2564		01006531 01006532 01006536 01006562 01006565 01006596 01006597 01006598
10.	นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, 2539 วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้า คุณทหารลาดกระบัง, 2542 Ph.D. (Food Engineering and Bioprocess Technology) สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย, 2562	งานแต่งเรียบเรียง 1. Probiotic Cereal-based Food and Beverages, their Production and Health Benefits, 2565	01006552 01006553 01006557 01006559 01006588 01006595 01006596 01006597 01006598 01006598 01006599	01006552 01006553 01006557 01006559 01006588 01006596 01006597 01006598

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอนใน หลักสูตรใหม่ / ปรับปรุง
1.	<p>นายครรชิต จุดประสงค์ รองศาสตราจารย์ วท.บ.(อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2537 M.S. (Food and Nutrition for Development) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2539 Ph.D. (Analytical Chemistry) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2550</p>	<p>งานวิจัย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Effect of Different Pre-boiling Treatment on <i>in vitro</i> Protein and Amino Acid Digestibility of Mung Beans [<i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek], 2562 2. Key Organic Acids in Indigenous Plants in Thailand, 2562 3. Human Milk Intake of Thai Breastfed Infants during the First 6 Months Using the Dose-To-Mother Deuterium Dilution Method, 2563 4. Nutritional Composition of Indigenous Durian Varieties, 2563 5. Association between Adiposity Indicators and Cardiorespiratory Fitness Among Rural Northeastern Thai Adolescents, 2563 	01006586

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอนใน หลักสูตรใหม่ / ปรับปรุง
2.	<p>นางสาวชนิดา ปโชติการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วท.บ. (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2522 M.S. (Food Science and Technology) Mississippi State University, U.S.A., 2525 M.P.H. (Public Health) University of Alabama at Birmingham, U.S.A., 2533 Ph.D. (Human Nutrition), Mississippi State University, U.S.A., 2528 Licensed Dietitian, 2531 Certified Dietitian of Thailand, 2552</p>	<p>งานแต่งเรียบเรียง 1. รูปแบบการบริการป้องกันควบคุม โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง สำหรับ สนับสนุนการดำเนินงาน NCD Clinic Plus, 2560. 2. การดูแลภาวะโภชนาการในโรคไต เรื้อรัง, 2562 งานวิจัย 1. Case study: Cancer and chronic kidney disease, 2560 2. Development of Nutrition Education Tool: Healthy Eating Index in Thailand, 2551 3. Effect of Reducing Dietary Sodium on Urinary Calcium Excretion in Healthy Adults from Mahidol University, 2559 4. The Effect of High Protein Low Phosphorus Snacks on Nutritional status among Thai Children and Adolescents with Continuous Ambulatory Peritoneal Dialysis, 2560</p>	01006583

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่งทางวิชาการ คุณวุฒิ (สาขาวิชา) ชื่อสถาบัน, ปี พ.ศ. ที่สำเร็จ การศึกษา	ผลงานทางวิชาการ	ภาระงานสอนใน หลักสูตรใหม่ / ปรับปรุง
3.	นางวันทนี เกரியสินยศ รองศาสตราจารย์ วท.บ. (พยาบาลและผดุงครรภ์) เกียรตินิยมอันดับ 1 มหาวิทยาลัยมหิดล, 2528 วท.ม. (โภชนศาสตร์) มหาวิทยาลัยมหิดล, 2534 Ph.D. (Nutritional Science) University of Toronto, Canada, 2546	งานวิจัย 1. Study on Total Energy Expenditure and Physical Activity Level in Thai Adults with Sedentary Behavior, 2563 2. Human Milk Intake of Thai Breastfed Infants during the First 6 Months Using the Dose-to-Mother Deuterium Dilution Method, 2563 3. Self-efficacy in Physical Activity and Glycemic Control Among Older Adults with Diabetes in Jagir Subdistrict, Surabaya, Indonesia, 2564 4. Development and Validity of Semi-Quantitative Food Frequency Questionnaire as a New Research Tool for Sugar Intake Assessment Among Indonesian Adolescents, 2564 5. Postprandial Effects of a Whey Protein-Based Multi-Ingredient Nutritional Drink Compared with a Normal Breakfast on Glucose, Insulin, and Active GLP-1 Response Among Type 2 Diabetic Subjects: A Crossover Randomised Controlled Trial, 2564	01006585

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 โดยอาจเป็นงานวิจัยในเชิงการทดลองหรือการสำรวจหรือการวิจัยเชิงคุณภาพหรือบูรณาการงานวิจัยหลายรูปแบบเพื่อนำไปสู่การค้นหาคำตอบการวิจัยที่เป็นระบบ มีกระบวนการชัดเจน และมีการอธิบายในเชิงวิชาการที่เป็นที่ยอมรับภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และมีการนำเสนอในรูปแบบของรายงานวิทยานิพนธ์ การสอบปากเปล่า และการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการตามหลักเกณฑ์บัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย

ในหลักสูตรฯ แผน ข เปิดโอกาสให้นิสิตลงทะเบียนเรียนรายวิชาเพิ่มมากขึ้นและทำวิจัยในรายวิชา 01006595 การศึกษาค้นคว้าอิสระ โดยเน้นให้นิสิตทำงานวิจัยในเชิงปริมาณหรือเชิงคุณภาพ โดยอยู่ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และมีการนำเสนอในรูปแบบของการรายงานการค้นคว้าอิสระ และสนับสนุนให้มีการตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการตามหลักเกณฑ์บัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยสำหรับหลักสูตรฯ แผน ข

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

5.2.1 มุ่งองค์ความรู้จากการวิจัย

5.2.2 สามารถแก้ไขปัญหาด้วยวิธีการวิจัย

5.2.3 สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการทำวิจัย

5.2.4 สามารถนำเสนอผลงานวิจัยในหลากหลายรูปแบบ

5.3 ช่วงเวลา

ตามแผนการศึกษา

5.4 จำนวนหน่วยกิต

แผน ก แบบ ก2 วิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

แผน ข การศึกษาค้นคว้าอิสระ 6 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

5.5.1 อาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและคำแนะนำแก่นิสิตในการเลือกหัวข้อการวิจัยการวางแผนการวิจัย และการดำเนินการวิจัยจนเสร็จสิ้นการวิจัย ตลอดจนการเขียนวิทยานิพนธ์และการนำเสนอผลงาน

5.5.2 นิสิตสามารถใช้ห้องปฏิบัติการของภาควิชาฯ ห้องปฏิบัติการของคณะ และศูนย์ปฏิบัติการกลางของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5.5.3 นิสิตสามารถใช้คอมพิวเตอร์ที่ภาควิชาฯ คณะ สำนักบริการคอมพิวเตอร์และห้องสมุดที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จัดให้ 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
1. มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น และสามารถประยุกต์ให้เกิดการพัฒนาประเทศอย่างมั่นคงและยั่งยืน	1. จัดการเรียนรู้ผ่านการศึกษาค้นคว้าด้วยตัวเอง การวิจัย และนวัตกรรมสร้างสรรค์ ประเมินการเรียนรู้จากการสะท้อนบทเรียนผ่านผลงาน และการมีส่วนร่วมทั้งในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน
2. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์ การดำเนินการวิจัย และแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ โดยการแสดงออกซึ่งภาวะผู้นำในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้อย่างสร้างสรรค์	2. จัดให้มีการเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา โครงการ และงานวิจัย เพื่อฝึกการวิเคราะห์และการแก้ปัญหาในสถานการณ์ต่าง ๆ รวมทั้งฝึกการพัฒนาภาวะผู้นำและการทำงานร่วมกับผู้อื่น ประเมินการเรียนรู้จากการปฏิบัติงาน และผลงาน ตลอดจนการนำเสนอและวิพากษ์การปฏิบัติงานเพื่อหาทางเลือกที่เหมาะสม

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริม ด้านการประพฤติ ปฏิบัติโดยใช้หลักการ เหตุผล และค่านิยม อันดีงาม
- 2) มีความสามารถในการวินิจฉัยและจัดการ ปัญหาที่ซับซ้อน ข้อโต้แย้ง และข้อบกพร่องทาง

จรรยาบรรณ โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) สอดแทรกการพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมในกระบวนการเรียนการสอน
- 2) เรียนรู้จากสถานการณ์จริง หรือกรณีศึกษาเพื่อเสริมสร้างประสบการณ์

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) สังเกตพฤติกรรมในการเรียนและการทำกิจกรรม
- 2) ประเมินผลจากผลงาน

2.2 ด้านความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในหลักการ ทฤษฎี และงานวิจัย
- 2) มีความเข้าใจในวิธีการพัฒนาความรู้ใหม่ และการประยุกต์

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ให้นำเนื้อหาเชิงลึกและบูรณาการองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์และศาสตร์อื่นที่เกี่ยวข้อง
- 2) ให้ศึกษาค้นคว้าและสังเคราะห์งานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ
- 3) สอดแทรกกฎระเบียบข้อบังคับและการเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับวิชาการและวิชาชีพ

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินผลจากการสอบและผลงานที่มอบหมายในรายวิชา
- 2) ประเมินผลในการทำวิทยานิพนธ์ การศึกษาค้นคว้าอิสระโดยกรรมการที่ปรึกษาและตามกระบวนการประเมินของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2.3 ด้านทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถคิดวิเคราะห์โดยใช้ดุลยพินิจในการตัดสินใจภายใต้ข้อมูลที่เชื่อถือได้
- 2) สามารถสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้ เพื่อพัฒนาความคิดใหม่
- 3) สามารถวางแผนโครงการวิจัยและศึกษาค้นคว้าได้

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) เน้นการสอนที่ให้นิสิตสามารถค้นคว้าข้อมูล และนำมาคิดวิเคราะห์เพื่อตอบโจทย์หรือสร้างสรรค์ผลงานในรายวิชา
- 2) เน้นการสอนที่ให้นิสิตรู้จักบูรณาการความรู้ต่าง ๆ ผ่านการทำรายงาน ที่มีการนำเสนอและการอภิปราย
- 3) เน้นการสอนที่ให้นิสิตได้คิดประเด็นปัญหา ค้นคว้า และลงมือปฏิบัติเพื่อพัฒนาโครงการวิจัย

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากการสอบและผลงานที่มอบหมายในรายวิชา
- 2) ประเมินจากผลงานในการแก้ปัญหา การนำเสนอ และการมีส่วนร่วมในการเสนอความคิดเห็นในเชิงอภิปราย
- 3) ประเมินผลการโครงการวิทยานิพนธ์ หรือจากการค้นคว้าอิสระ

2.4 ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มีภาวะผู้นำในการเพิ่มพูนประสิทธิภาพการทำงานของกลุ่มและสามารถร่วมมือกับผู้อื่น ในการแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน ยุ่งยาก
- 2) มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง โดยมีการประเมิน วางแผน และปรับปรุงตนเอง

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การเรียนการสอนแบบกระบวนการกลุ่ม โดยมอบหมายงานในบทบาทหน้าที่ที่แตกต่างกัน
- 2) มอบหมายงานผ่านการทำวิทยานิพนธ์ หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ประเมินความสามารถ ประสิทธิภาพ และพฤติกรรมในการทำงานเป็นกลุ่ม และผลงานที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินความรับผิดชอบในการทำวิทยานิพนธ์ หรือจากการศึกษาค้นคว้าอิสระ

2.5 ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติ มาใช้แก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม

- 2) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- 3) สามารถนำเสนอรายงาน วิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ ที่ตีพิมพ์ระดับชาติและ

นานาชาติ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติ
- 2) สอดแทรกกิจกรรมที่พัฒนาทักษะการสื่อสาร โดยการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัย
- 3) จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินผลจากความสามารถในการนำเสนอข้อมูล
- 3) ประเมินผลจากผลงานที่นำเสนอหรือตีพิมพ์เผยแพร่

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

- ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รหัสวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ		5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	1	2	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3
01006511	●	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	
01006521	●	●	●	○	●	○		●	○	●	○	
01006522	●	○	●	●	●	●	○	○	●		●	
01006523	●	●	●	●	●	●	○		●	○	●	○
01006524	●	●	●	○	●	○		●	○		●	
01006525	●	●	●	○	●	○		●	○	●	○	
01006526	●	○	●	●	○	●	●		●		●	○
01006527	●	○	●	●	○	●	●		●		●	○
01006529	●	●	●	●	○	●	○		●	○	●	○
01006531	○	●	●	●	○	●		●	○	○	●	
01006532	●		●		●			●			●	
01006533	●		●	○		●		●		○	●	
01006534	○	●	○	●	○	●		●	○	●	○	
01006535	○	●	●	●		●	○	●	○	○	●	
01006536	●		●	○		●		●			●	
01006541	●	○	●	●	●	●	○	●	○		●	
01006542	●	○	●	●	●	●	○	●	○		●	
01006543	●	○	●	●	●	●	○	●	○		●	
01006544	●	○	●	○	●	○	○	○	●		●	
01006545	●	○	●	●	●	●	○	●	○		●	
01006546	●		●		●		○	●			●	
01006547	●	●	●	○	●	●	○	●	○		●	
01006548	○	●	●	●	●	●		○	●		●	
01006549	●	○	●	●	●	●	○	●	○		●	
01006551	○	●	●	○	●	○	○	●	○		○	●
01006552	○	○	●	●	○	○	○		○		○	●

รหัสวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทางปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ		5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1	2	1	2	1	2	3	1	2	1	2	3
01006553	●	●	●	○	●	○		●	●	●	○	
01006554	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
01006555	●	●	●	○	●	○		●	○	●	○	
01006556	●	○	●	○	●	○		●	○	●	○	
01006557	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	○
01006558	○	●	●	●	●	●	○	●		●	○	
01006559	●	○	●	○	●	○		●	○	○	●	●
01006561	○	●	●	○	○	●		●	○	○	●	
01006562	○	●		●	●	●		●	○	○	●	
01006563	○	●		●	●	●		●	○	○	●	○
01006564	●	○	●	○	●			●		○	●	
01006565	○	●		●	●	●		●	○	○	●	○
01006566	○	●	○	●	○	●		●		●	○	
01006581	○	●	●	○	●	○		●		○	●	
01006582	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●	○	○
01006583	○	●	●	○	●	●		●	○	○	●	●
01006585	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
01006586	○	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
01006587	○	●	●	○	●	●	●	●	○	●	○	○
01006588	○	●	●	○	●	○	○	●	○		○	●
01006589	●	●	●	○	●	○		●	○	●	○	
01006591	●	○	●		●		●	●	○	●	●	
01006595	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01006596	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01006597	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01006598	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
01006599	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนิสิต

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

ข้อ 22 การวัดและการประเมินผลการศึกษา

22.1 ระดับคะแนน ความหมาย และแต้มระดับคะแนนมีดังนี้

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

ระดับคะแนน I ใช้เฉพาะกรณีที่นิสิตมีงานบางส่วนในวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์ แต่มีผลการวัดผลอย่างอื่นของวิชานั้นตลอดภาคการศึกษา และเป็นที่พอใจของอาจารย์ผู้สอน

ระดับคะแนน S และ U ใช้สำหรับรายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนประเภทไม่นับหน่วยกิต (audit) รวมถึงรายวิชาการศึกษาค้นคว้าอิสระ และรายวิชาวิทยานิพนธ์ ที่นิสิตลงทะเบียนประเภทนับหน่วยกิต (credit)

ระดับคะแนน P ใช้สำหรับรายวิชาที่ไม่นำค่าของหน่วยกิตมาคำนวณแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม การฝึกงานที่ไม่มีหน่วยกิต หรือรายวิชาที่มีการเทียบโอนจากการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบัน

ระดับคะแนน N ใช้เฉพาะกรณีที่ยังไม่ได้รับรายงานการประเมินผลการศึกษา

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

22.3 การแก้ไขระดับคะแนนต้องมีเหตุผลความจำเป็นพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณา โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา คณะกรรมการประจำคณะเจ้าสังกัดรายวิชานั้น และได้รับอนุมัติจากรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลงานด้านวิชาการ

22.4 คะแนนสอบได้ สอบตก และไม่สมบูรณ์

22.4.1 นิสิตประกาศนียบัตรบัณฑิต นิสิตประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง และนิสิตปริญญาโทที่เรียนวิชาระดับปริญญาตรี ถ้าได้ระดับคะแนน F ต้องเรียนซ้ำ ส่วนวิชาที่นับเป็นวิชาระดับบัณฑิตศึกษาทุกรายวิชา ถ้าได้ระดับคะแนนต่ำกว่า C ถือว่าต่ำกว่ามาตรฐานและต้องเรียนซ้ำ

22.5 การคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

22.5.1 การคิดแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมของนิสิตให้คิดจากแต้มระดับคะแนนทุกรายวิชาที่นิสิตลงทะเบียนเรียน ทั้งรายวิชาที่สอบได้ และรายวิชาที่สอบตก โดยแยกวิชาระดับปริญญาตรีเป็นส่วนหนึ่งต่างหาก

สำหรับรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสาขาในมหาวิทยาลัย จะนำมาคำนวณ แต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

ส่วนรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสถาบันอุดมศึกษาจะไม่นำมาคำนวณแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

22.5.2 กรณีนิสิตสอบตกในรายวิชาระดับปริญญาตรี เมื่อเรียนซ้ำและสอบได้ แต่ยังไม่ทำให้แต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมถึง 2.50 อาจเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีก หรือลงทะเบียนเรียนรายวิชาอื่นในระดับปริญญาตรี เพื่อยกแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมได้ ทั้งนี้ โดยความเห็นชอบของอาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าภาควิชาหรือประธานสาขาวิชา และได้รับอนุมัติจากคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

22.5.3 วิชาระดับบัณฑิตศึกษา ที่มีระดับคะแนนตั้งแต่ B ขึ้นไป ไม่อนุญาตให้ลงทะเบียนเรียนซ้ำเพื่อยกแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสม

22.5.4 นิสิตที่จะมีสิทธิ์ได้รับปริญญาโท ต้องได้แต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 แต้มคะแนนหรือเทียบเท่า ส่วนแต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมของวิชาระดับปริญญาตรีที่กำหนดให้เรียนเป็นวิชาพื้นฐาน ต้องไม่ต่ำกว่า 2.50

22.5.5 มหาวิทยาลัยจะระงับการออกใบแสดงผลการศึกษา และใบรับรองใด ๆ ให้แก่นิสิต หากนิสิตค้างชำระหนี้สินภายในหรือภายนอกที่เกี่ยวข้องกับมหาวิทยาลัย ถึงแม้จะได้มีการประกาศผลการศึกษาไปแล้วก็ตาม ระเบียบปฏิบัติอื่น ๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิต

2.1 การทวนสอบระดับรายวิชา ขณะนิสิตยังไม่สำเร็จการศึกษา

หัวหน้าภาควิชาแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบของภาควิชา ประเมินความสอดคล้องของข้อสอบกับผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในรายวิชา อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปี

2.2 การทวนสอบระดับหลักสูตรฯ หลังจกานิสิตสำเร็จการศึกษา

ดำเนินการทวนสอบทุกปีการศึกษา โดยกรรมการประจำหลักสูตรฯ ร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทวนสอบโดยวัดภาวะการดำเนินงานหรือความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ผลงานทางวิชาการหรืองานวิจัย รางวัล กิจกรรมของนิสิต

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ดังนี้

แผน ก แบบ ก 2

1) ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้แต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า

2) เสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการที่บัณฑิตวิทยาลัยแต่งตั้ง และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

3) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว

4) ระเบียบปฏิบัติอื่น ๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

แผน ข

1) ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้แต้มคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า

2) สอบผ่านการสอบประมวลความรู้ (Comprehensive Examination) ด้วยข้อเขียนหรือปากเปล่าในสาขาวิชานั้น พร้อมทั้งเวนอนรายงานการศึกษาค้นคว้าอิสระและสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการที่บัณฑิตวิทยาลัยแต่งตั้ง โดยเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

3) ผลงานการศึกษาค้นคว้าอิสระหรือส่วนหนึ่งของการศึกษาค้นคว้าอิสระต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ หรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการโดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) ดังกล่าว

4) ระเบียบปฏิบัติอื่น ๆ เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีการปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ให้มีความรู้ความเข้าใจในนโยบายของมหาวิทยาลัย บทบาทหน้าที่ของอาจารย์ ภาระเบี่ยงต่าง ๆ รวมทั้งโครงสร้างของหลักสูตรฯ

1.2 สนับสนุนให้อาจารย์เพิ่มพูนความรู้โดยเข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาการสอน การวัดและการประเมินผล การทำวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน การศึกษาดูงาน ประชุมสัมมนา และการประชุมวิชาการเสนอผลงานทั้งในและต่างประเทศ

1.3 จัดให้มีที่ปรึกษาอาจารย์ใหม่ โดยแต่งตั้งอาจารย์อาวุโสที่มีคุณวุฒิ ตำแหน่งทางวิชาการ ความรู้ความสามารถ และประสบการณ์ให้เป็นที่ปรึกษา และพี่เลี้ยงอาจารย์ใหม่

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 สนับสนุนให้อาจารย์เพิ่มพูนความรู้โดยเข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาการสอน อบรมการวัดและการประเมินผล อบรมการทำวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน การศึกษาดูงาน และการเข้าร่วมประชุมสัมมนา

2.1.2 สนับสนุนให้อาจารย์ร่วมสอนในวิชาเดียวกัน เพื่อให้เกิดความหลากหลายในกระบวนการเรียนรู้และการประเมินผล

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

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

มีการบริหารจัดการหลักสูตรฯ ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ประกาศใช้และตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติหรือมาตรฐานคุณวุฒิสาชาตตลอดระยะเวลาที่มีการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร โดยมีคณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ประกอบด้วย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ และอาจารย์ผู้สอน เป็นผู้บริหารหลักสูตรฯ โดยทำหน้าที่

- ดูแลรับผิดชอบการบริหารจัดการการเรียนการสอนให้เป็นไปตามข้อกำหนดของหลักสูตรฯ และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ การออกแบบหลักสูตรฯ และสาระรายวิชาในหลักสูตรฯ การปรับปรุงหลักสูตรฯ ให้ทันสมัย

- คณะกรรมการระดับคณะ คณะกรรมการระดับภาควิชา คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ และผู้ประสานงาน ประชุมพิจารณาการวางระบบผู้สอน และกระบวนการจัดการเรียนการสอน แล้วนำเสนอที่ประชุมภาควิชาเพื่อพิจารณาความเหมาะสม

- กำกับและติดตาม จัดทำ มคอ.3-7 วางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกับอาจารย์ผู้สอน ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และติดตามการประเมินผลรายวิชาที่รับผิดชอบให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพภายใต้การกำกับดูแลของภาควิชา/คณะกรรมการประจำคณะ

- กำกับ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรฯ อย่างสม่ำเสมอ

- ติดตามประเมินผลความพึงพอใจของหลักสูตรฯ และการเรียนการสอน จากนิสิตปีสุดท้าย นายจ้างผู้ใช้บัณฑิต อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เพื่อนำผลมาปรับปรุง พัฒนาการบริหารหลักสูตรฯ ให้มีคุณภาพ

- ดำเนินงานตามระบบประกันคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตรฯ และรายงานผลต่อสถาบัน

- นำผลการประเมินคุณภาพการศึกษา ระดับหลักสูตรฯ มาปรับปรุงการบริหารจัดการหลักสูตรฯ รวมถึงการปรับปรุงหลักสูตรฯ ตามรอบเวลา 5 ปี

2. บัณฑิต

มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิต หรือการจัดกิจกรรมการเรียน การสอน ให้ผู้เรียนมีความรู้ในวิชาการและวิชาชีพ มีคุณลักษณะตามหลักสูตรฯ ที่กำหนดของบัณฑิตระดับอุดมศึกษา ซึ่งจะต้องเป็นผู้มีความรู้ มีคุณธรรมจริยธรรม มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อการดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุข ทั้งทางร่างกายและจิตใจ มีความสำนึกและความรับผิดชอบต่อสังคม มีคุณลักษณะตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตบัณฑิตตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรฯ กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อมุ่งเน้นเป้าหมายการจัดการศึกษาที่ผลการเรียนรู้ของนิสิต ซึ่งเป็นการประกันคุณภาพบัณฑิตที่ได้รับคุณวุฒิแต่ละคุณวุฒิและสื่อสารให้สังคม ชุมชน รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ ได้เชื่อมั่นถึงคุณภาพของบัณฑิตที่ผลิตออกมาเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในผลลัพธ์การเรียนรู้ บัณฑิตที่จบการศึกษามีงานทำ ทั้งในหน่วยงานราชการและเอกชน โดยจะทำการสำรวจถึงจำนวนร้อยละของบัณฑิตที่ได้นำมาทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี นอกจากนี้ในทุกปีการศึกษาที่มีบัณฑิต ทางหลักสูตรฯ จะทำการประเมินบัณฑิตโดยผู้ใชบัณฑิต ที่ครอบคลุมตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 5 ด้าน คือ (1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม (2) ด้านความรู้ความสามารถทางวิชาการ (3) ด้านทักษะทางปัญญา (4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต่อสังคม (5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อนำผลการประเมินมาวิเคราะห์และปรับปรุงการพัฒนาหลักสูตรฯ และบัณฑิตต่อไป

3. นิสิต

3.1 การรับนิสิตและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

การรับนิสิต

มีระบบการรับนิสิตที่สอดคล้องกับนโยบายการรับนิสิตของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และคณะ มีคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้สมัครเข้าเรียนในหลักสูตรฯ และคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ระบุไว้อย่างชัดเจนใน มคอ. 2 คือ

1. กำหนดเป้าหมายจำนวนรับนิสิต โดยในแต่ละปีการศึกษาตามแผนการรับนิสิตของหลักสูตรฯ
2. มีกระบวนการคัดเลือกนิสิตที่จะเข้าเรียนในหลักสูตรฯ ให้มีคุณสมบัติและศักยภาพในการเรียนจน

สำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่หลักสูตรฯ กำหนด

การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

หลักสูตรสนับสนุนให้นิสิตใหม่ได้รับการเตรียมความพร้อมในการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัยได้อย่างมีความสุข ด้วยการเข้าร่วมกิจกรรมในโครงการของมหาวิทยาลัยและคณะ โดยทางมหาวิทยาลัยได้ส่งเสริมให้นิสิตร่วมโครงการ ปฐมนิเทศของนิสิตใหม่ เพื่อเตรียมความพร้อมในด้านต่าง ๆ ทั้งการเรียนและการใช้ชีวิต เพื่อให้นิสิตใหม่ของหลักสูตรฯ ได้มีโอกาสรู้จักอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษา คณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน โดยประธานหลักสูตรฯ แนะนำแนวทางการศึกษา การใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย พร้อมทั้งให้คำแนะนำเกี่ยวกับแผนการเรียน และข้อกำหนดต่าง ๆ

3.2 มีการควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์/การค้นคว้าอิสระ

การควบคุมดูแลการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์แก่นิสิต ใช้ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาในการดูแลนิสิต และอาจารย์ที่ปรึกษาเปิดโอกาสให้นิสิตในความดูแลปรึกษาวิทยานิพนธ์ได้โดยนัดหมายได้หลายช่องทางเพื่อการปรึกษา หลักสูตรฯ มีระบบติดตามความก้าวหน้าของนิสิตโดยใช้รูปแบบการติดตามแบบระบบอาจารย์ พี่เลี้ยง ระบบเพื่อนช่วยเพื่อน เพื่อนตามเพื่อนภายในรุ่นของนิสิตเอง ใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ในการเข้าถึงนิสิต เป็นการกระตุ้นให้นิสิตดำเนินการตามชั้น การศึกษาที่หลักสูตรฯ ได้จัดทำขึ้น เพื่อให้นิสิตสามารถศึกษาได้ตามขั้นตอนและก้าวหน้าไปพร้อมกัน

3.3 มีกระบวนการหรือผลการดำเนินงานของหลักสูตร

การคงอยู่ การสำเร็จการศึกษา

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรฯ ประชุม ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานด้านการคงอยู่ของนิสิต และ การสำเร็จการศึกษา อย่างสม่ำเสมอ โดยผ่านระบบอาจารย์ที่ปรึกษา

ความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต

หลักสูตรฯ ได้สอบถามและให้นิสิตประเมินความพึงพอใจเกี่ยวกับหลักสูตรฯ ในด้านต่างๆ เป็นประจำทุกปี เช่น การรับนิสิต การส่งเสริมและพัฒนานิสิต การจัดการข้อร้องเรียนต่าง ๆ ของนิสิต เพื่อนำมาพัฒนาและควบคุมการบริหารหลักสูตรฯ ให้มีคุณภาพ โดยมีระบบและกลไกการรับเรื่องร้องเรียนของนิสิต ดังนี้

1. ช่องทางการจัดการรับเรื่องร้องเรียนจากนิสิต โดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา หรือ อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ หรือหัวหน้าภาควิชา

2. เมื่อมีเรื่องร้องเรียนที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการบริหารหลักสูตรฯ ประธานหลักสูตรฯ จะนำเรื่องร้องเรียน เข้าหารือในที่ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ได้รับทราบและพิจารณาหาทางแก้ไข หากข้อร้องเรียนที่เกี่ยวข้อง ระดับภาควิชาและคณะ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ จะดำเนินการมอบหมายให้ประธานหลักสูตรฯ นำข้อ ร้องเรียนดังกล่าว ดำเนินการโดยนำเข้าประชุมเพื่อพิจารณาในระดับภาควิชา หรือ ระดับคณะต่อไป

3. มีการติดตามข้อร้องเรียน เพื่อรับฟังความพึงพอใจต่อผลการจัดการข้อร้องเรียนของนิสิต

4. อาจารย์

4.1 มีการบริหารและพัฒนาอาจารย์ตั้งแต่ระบบการรับอาจารย์ใหม่ และมีกลไกการคัดเลือกอาจารย์ที่เหมาะสม โปร่งใส

ภายใต้การบริหารของภาควิชา โดยมีหัวหน้าภาควิชาและทีมผู้บริหารกำกับดูแลและติดตามการบริหารงาน และการพัฒนาอาจารย์ให้สอดคล้องกับแผนกลยุทธ์ของคณะ มีการวางแผนระยะยาวด้านอัตรากำลังอาจารย์ การประเมินความต้องการด้านขีดความสามารถของแต่ละหลักสูตร โดยมีการประชุมของคณาจารย์ภาควิชา มีการวิเคราะห์อัตรากำลังประกอบการคัดเลือกบุคลากรใหม่ให้ตรงกับความต้องการของหลักสูตรและสาขาวิชา มีการสรรหาจ้างงาน บรรจุ บุคลากรใหม่ ตามระเบียบของคณะและมหาวิทยาลัยซึ่งมีระบบการรับและขั้นตอน ดังนี้

1. ภาควิชามีการวิเคราะห์อัตรากำลังและส่งเรื่องขอัตรากำลังตามเกณฑ์ผ่านคณะและมหาวิทยาลัย ตามระบบ

2. เมื่อได้อัตรากำลังอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรร่วมประชุมกับอาจารย์ประจำของภาควิชา เพื่อพิจารณาสาขาที่ต้องการรับหรือสาขาขาดแคลน โดยพิจารณาจากแผนอัตรากำลัง และกำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครอาจารย์ใหม่ เพื่อให้มีจำนวนอาจารย์ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชา เสริมสร้างความเข้มแข็งของหลักสูตร

3. ประกาศรับอาจารย์ตามระเบียบของคณะและมหาวิทยาลัยฯ โดยมีการคัดเลือกอาจารย์ที่เหมาะสมตามคุณสมบัติที่กำหนด

4. แต่งตั้งคณะกรรมการสัมภาษณ์อาจารย์ใหม่ โดยกำหนดให้กรรมการสัมภาษณ์ประกอบด้วยอาจารย์ในสาขาที่รับเข้าอย่างน้อย 1 คน หัวหน้าภาควิชา และผู้บริหารของคณะ

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

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

7. มีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ โดยผ่านการเสนอฝ่ายวิชาการคณะ และกรรมการประจำคณะ เพื่อนำเสนอคณะกรรมการวิชาการ โดยสภามหาวิทยาลัยฯ พิจารณาอนุมัติ ตามลำดับ แล้วแจ้งสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาเพื่อรับทราบต่อไป

4.2 คุณสมบัติที่เหมาะสมของอาจารย์ในหลักสูตร

อาจารย์ในหลักสูตรฯ มีคุณสมบัติที่เหมาะสม มีความรู้ ความเชี่ยวชาญทางสาขาวิชา ซึ่งเป็นส่วนที่มาจาก การรับสมัคร การคัดกรองตามขั้นตอน และระเบียบของมหาวิทยาลัย

ความก้าวหน้าในการผลิตผลงานทางวิชาการ

1. มีการจัดสรรงบประมาณในการพัฒนาศักยภาพอาจารย์เป็นประจำทุกปี มีการควบคุม กำกับ ส่งเสริมให้อาจารย์พัฒนาตนเองในการสร้างผลงานทางวิชาการ และมีการจัดโครงการ/กิจกรรมพัฒนาศักยภาพอาจารย์ทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง

2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ และอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ดำเนินการพัฒนาตนเองตามความต้องการ

3. ประเมินผลการพัฒนาตนเองของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ และอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ โดยติดตามผลการพัฒนา และการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

5.1 มีการออกแบบหลักสูตร ควบคุม กำกับการจัดทำรายวิชาต่าง ๆ ให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย

หลักสูตรฯ มีการออกแบบหลักสูตรฯ และสาระรายวิชาดังนี้

1. แต่งตั้งคณะกรรมการร่าง/พัฒนาหลักสูตรฯ เพื่อจัดทำหลักสูตรฯ ให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิ /มาตรฐานของสภาวิชาชีพ(ถ้ามี) และสอดคล้องกับนโยบายการศึกษาชาติและมหาวิทยาลัยเพื่อกำหนดปรัชญา วิสัยทัศน์ จุดประสงค์และโครงสร้างของหลักสูตรฯ
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ วิเคราะห์หลักสูตรฯ เดิม และนำข้อมูลจากการสำรวจความคิดเห็นของศิษย์เก่าและการสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต โดยสอบถามถึงคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 5 ด้าน มาประกอบการพิจารณา learning outcome กำหนดรายวิชา สาระรายวิชาในหลักสูตรฯ และแผนการเรียน
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ และอาจารย์ผู้สอนประชุมร่วมกัน เพื่อพิจารณามาตรฐานผลการเรียนรู้ (Curriculum Mapping) ในภาพรวมอีกครั้ง เพื่อให้หลักสูตรฯ ครอบคลุม learning outcome และจัดแผนการเรียนร่วมกัน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ยกย่องหลักสูตรฉบับปรับปรุงใหม่ และจัดการวิพากษ์หลักสูตรฯ โดย ผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชา ซึ่งมีตัวแทนจากสภาวิชาชีพ(ถ้ามี)/ผู้ใช้บัณฑิต เข้ามาร่วมเป็นกรรมการ เพื่อให้ได้ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับทิศทางการจัดทำหลักสูตรฯ และลักษณะของรายวิชาที่ทันสมัย รวมทั้งการจัดการเรียนการสอนที่พัฒนาศักยภาพของผู้เรียนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
5. เสนอความเห็นชอบตามลำดับขั้นตอนในมหาวิทยาลัย และส่งให้ สป.อว.รับทราบหลักสูตรฯ
6. นำหลักสูตรฯ ไปดำเนินการและกำกับ ติดตามการจัดการเรียนการสอน (มคอ.3 - 6)
7. สรุปผลการดำเนินการประจำปี (มคอ.7)
8. มีการนำผลการประเมิน มคอ.7 มาปรับปรุงพัฒนาในปีการศึกษาต่อไป
9. ประเมินความคิดเห็นของนิสิตเกี่ยวกับหลักสูตรฯ และความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต และนำผลการประเมินไปปรับปรุงหลักสูตรฯ ต่อไป

5.2 มีการวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา

1. คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนระดับภาควิชา จัดทำร่างรายการวิชาตามแผนการศึกษาของนิสิต เพื่อให้อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ พิจารณาความถูกต้องและประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง
2. มีการประชุมคณาจารย์เพื่อพิจารณากำหนดผู้สอน ตามความรู้ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาและประสบการณ์การทำงานของแต่ละคนให้เหมาะสมกับสาระรายวิชาที่ได้รับมอบหมาย
3. คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนระดับภาควิชารวบรวมข้อมูล เพื่อนำเข้าประชุมภาควิชาโดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เข้าร่วมประชุม เพื่อพิจารณาความเหมาะสมอีกครั้ง นอกจากนี้หลักสูตรฯ ได้มีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก หรือผู้เชี่ยวชาญมาเป็นอาจารย์พิเศษในบางหัวข้อ/บางรายวิชา กำหนดให้อาจารย์ ผู้รับผิดชอบรายวิชาจัดทำ มคอ.3/มคอ.4 ก่อนเปิดภาคการศึกษา
4. อาจารย์ผู้สอนชี้แจงแผนการเรียน เกณฑ์การวัดและประเมินผลให้นิสิตทราบในวันแรกของการเรียนการสอน
5. หลังปิดภาคการศึกษา นิสิตประเมินการสอนของอาจารย์
6. คณะกรรมการจัดการเรียนการสอนและอาจารย์ประจำหลักสูตรฯทุกหลักสูตรร่วมกันกำหนดแนวทางในการกำหนดอาจารย์ผู้สอนในแต่ละปีการศึกษา

5.3 มีการประเมินผู้เรียน กำกับให้มีการประเมินตามสภาพจริง มีวิธีการประเมินที่หลากหลาย การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4)

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ส่งคำอธิบายรายวิชาและแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) ให้อาจารย์ผู้สอน เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชานำไปเป็นข้อมูลสำหรับเขียนจุดประสงค์การเรียนรู้รายวิชาใน มคอ.3 และ มคอ.4 พร้อมทั้งกำหนดกิจกรรมการเรียนรู้
2. มหาวิทยาลัยมีกลไกกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจะต้องส่ง มคอ.3/มคอ.4 ก่อนเปิดภาคการศึกษา
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ตรวจสอบรายงาน มคอ.3/มคอ.4 ของแต่ละรายวิชาในหลักสูตรฯ เพื่อ พิจารณาความสอดคล้องตามคำอธิบายรายวิชาที่มีอยู่ใน มคอ.2 แล้วจึงนำข้อมูลขึ้นเผยแพร่กับนิสิต
4. หลังจากครบกำหนดการเพิ่ม/ถอนรายวิชา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ จะแจ้งต่อภาควิชาเพื่อดำเนินการปิดรายวิชา หากไม่มีนิสิตลงทะเบียนในรายวิชานั้นเพื่อไม่ให้มีปัญหาในการกำกับติดตาม มคอ.5/มคอ.6
5. กำหนดให้มีการประเมินการสอนโดยนิสิต ให้ผู้สอนนำเสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ พิจารณาว่าควรปรับปรุงรายวิชาหรือปรับปรุง มคอ.3/มคอ.4 อย่างไรในปีการศึกษาถัดไป

การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

1. หลักสูตรฯ มีการกำหนดวิธีการประเมินไว้ใน มคอ.2
2. อาจารย์ผู้สอนพิจารณาน้ำหนักองค์ประกอบในการประเมินสอดคล้องกับจุดเน้นของรายวิชา ใน มคอ. 2 มีการกำหนดวิธีการที่ใช้ในการประเมินและเกณฑ์การประเมินใน มคอ.3/ มคอ.4 ของแต่ละรายวิชา
3. อาจารย์ผู้สอนร่วมกันพิจารณาข้อสอบและนำมาปรับปรุงแก้ไข และตัดสินผลการเรียนตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้แล้วเสนอภาควิชาและคณะ
4. หลักสูตรฯ กำหนดให้มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ โดยการทำแบบประเมินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ตามมาตรฐานการเรียนรู้และการพิจารณาตัดสินผลการเรียนร่วมกันในที่ประชุมภาควิชา
5. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ มีการประชุมพิจารณาผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิต ตามรายวิชาที่เปิดสอน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ให้ครบถ้วนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ และให้หลักสูตรฯ ครอบคลุม learning Outcome โดยกำหนดให้มีการรายงานวิธีการที่ใช้ในการประเมิน เกณฑ์การประเมิน และผลการประเมิน เพื่อหาแนวทางพัฒนาต่อไป

การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนิสิต

1. อาจารย์ผู้สอนรายวิชาเสนอวิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ มีการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ตามมาตรฐานการเรียนรู้
3. อาจารย์ผู้สอนชี้แจงการตัดสินผลการเรียน โดยเฉพาะรายวิชาที่มีการแก้ไขเกรดของนิสิต
4. มีการปรับปรุงการตัดสินผลการเรียนตามข้อเสนอแนะของที่ประชุมภาควิชา แล้วนำเข้าที่ประชุมกรรมการประจำคณะเห็นชอบก่อนมีการแก้ไขเกรด
5. หลักสูตรฯ นำข้อมูลการประเมินผลการเรียนรู้อาจารย์จัดทำ มคอ.7

5.4 การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

หลักสูตรฯ จัดการเรียนการสอนที่ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงาน มุ่งเน้นให้นิสิตมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่ และสามารถนำองค์ความรู้จากงานวิจัยไปใช้ประโยชน์และแก้ไขปัญหาได้จริง

จัดการเรียนการสอนโดยเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง นอกจากนี้ หลักสูตรฯ ยังมีการจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตร โดยการฝึกประสบการณ์ด้านวิชาการและวิชาชีพให้แก่บัณฑิต เพื่อให้บัณฑิตสามารถปฏิบัติงานได้จริงเมื่อจบการศึกษา

5.5 มีผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

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

1. มหาวิทยาลัยมีกลไกกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนจะต้องส่ง มคอ.5 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษา
2. หลักสูตรฯ ภายใต้การบริหารงานของภาควิชามีการกำหนดให้มีคณะกรรมการงานวิชาการ กำกับให้ผู้สอนจัดทำ มคอ.5/มคอ.6
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ตรวจสอบรายงาน มคอ.5/มคอ.6 ของแต่ละรายวิชาในหลักสูตรเพื่อ พิจารณาความสอดคล้องตามคำอธิบายรายวิชาที่มีอยู่ใน มคอ.2
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ มีการประชุมร่วมกันเพื่อจัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรฯ ตามแบบ มคอ. 7 ภายใน 60 วัน หลังปีการศึกษา และมีการประเมินหลักสูตร
5. เสนอที่ประชุมภาคพิจารณาเพื่อนำข้อเสนอแนะมาปรับปรุง/พัฒนาผลการดำเนินงานต่อไป

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

6.1 มีระบบการดำเนินงานของภาควิชา คณะ สถาบัน

มีระบบการดำเนินงานของภาควิชา/คณะ/สถาบันโดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เพื่อความพร้อมของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ทั้งความพร้อมทางกายภาพและความพร้อมของอุปกรณ์เทคโนโลยีและสิ่งอำนวยความสะดวกหรือทรัพยากรที่เอื้อต่อการเรียนรู้ผ่านกระบวนการเสนอของงบประมาณประจำปี ดังนี้

1. สำนวจความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาสรุปความต้องการของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน จากผลการสำรวจความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เสนอความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไปยังภาควิชา เพื่อรวบรวมเข้าที่ประชุมภาควิชา
4. ภาควิชาดำเนินการจัดทำร่างคำขอของงบประมาณประจำปีส่งไปยังคณะ สำหรับการจัดซื้อครุภัณฑ์ การปรับปรุงอาคารสถานที่และการจัดโครงการสนับสนุนการเรียนรู้ โดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ เพื่อร่วมพิจารณาการจัดลำดับความจำเป็นในการดำเนินการเสนอของงบประมาณสำหรับการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่างๆ

6.2 มีจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอน

ภาควิชา/หลักสูตรฯ ดำเนินการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่สอดคล้องอย่างเพียงพอเหมาะสมและสามารถตอบสนองความต้องการและความจำเป็นพื้นฐานด้านการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการทางวิชาการแก่สังคม

6.3 มีการดำเนินการปรับปรุงจากผลการประเมินความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

มีการสำรวจความพึงพอใจของนิสิตและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ในแต่ละปีการศึกษา เพื่อนำเสนอที่ประชุมภาควิชาเพื่อพิจารณาปรับปรุงหรือให้ข้อเสนอแนะ หากภาควิชาไม่สามารถดำเนินการได้จะประสานงานต่อไปยังคณะและติดตามผลการดำเนินการ

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	×	×	×	×	×
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสภา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	×	×	×	×	×
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.3 และมคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	×	×	×	×	×
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.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. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศโดยเฉพาะ เป้าประสงค์ของหลักสูตรหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	×	×	×	×	×
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ที่สอนหรือเทคนิคการเรียนการสอน อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	×	×	×	×	×
10. บุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนทุกคน ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้กับนิสิต (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ภายใต้อาจารย์ผู้รับผิดชอบของส่วนงานต้นสังกัด 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 บรรยายภาคการเรียนการสอน ผลสัมฤทธิ์ของการเรียนการสอน การสอบถามจากนิสิต และการประชุมในภาควิชาฯ เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และขอคำแนะนำ

1.1.2 นำผลการประเมินการเรียนการสอน หรือผลการวิจัย หรือข้อมูลอื่น ๆ มาปรับปรุงแผนกลยุทธ์ การสอน

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 การประเมินการสอนของอาจารย์โดยนิสิต ทุกรายวิชา ทุกภาคการศึกษา

1.2.2 การประเมินการสอนโดยอาจารย์ผู้สอนประเมินตนเองในทุกรายวิชา และทุกภาคการศึกษา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรฯ ในภาพรวมโดยนิสิตชั้นปีสุดท้าย ผู้ทรงคุณวุฒิ และผู้ใช้มหาบัณฑิต เพื่อนำผลการประเมินไปพัฒนาหลักสูตรฯ และการเรียนการสอน

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ให้มีการประเมินผลการดำเนินงานโดยคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ และคณะกรรมการประกันคุณภาพภายในระดับภาควิชา

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

4.1 คณะกรรมการควบคุมคุณภาพหลักสูตรฯ จัดทำรายงานผลการประเมิน และวิเคราะห์ประเด็นที่ควรปรับปรุงแก้ไขจากรายงานผลการดำเนินการรายวิชา

4.2 จัดประชุมเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรฯ

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

- | | | | |
|----|--------------------|-------------------------------|----------|
| 1. | รหัสวิชา | 01006524 | 3(3-0-6) |
| | ชื่อวิชาภาษาไทย | การจัดการทางศิลปวัฒนธรรม | |
| | ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ | Management in Art and Culture | |

2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

() วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

ปัจจุบันความหลากหลายทางศิลปวัฒนธรรมมีบทบาทและความสำคัญต่อวิถีชีวิตในสังคม มีคุณค่า และสืบทอด ก่อให้เกิดการพัฒนาอาชีพด้านศิลปวัฒนธรรม การจัดการทางศิลปวัฒนธรรมอย่างสร้างสรรค์และเหมาะสม ก่อให้เกิดการอนุรักษ์ ต่อยอด และสืบทอดภูมิปัญญา รวมทั้งเพิ่มคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรม อันนำไปสู่รายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนของชุมชน

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

6.2.1 นิสิตสามารถอธิบายถึงหลักการของการจัดการทางศิลปวัฒนธรรมอย่างสร้างสรรค์

6.2.2 นิสิตสามารถบูรณาการความรู้ด้านการจัดการทางศิลปวัฒนธรรม เพื่ออนุรักษ์ ต่อยอด และสืบทอดภูมิปัญญา

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ความสำคัญของศิลปวัฒนธรรม หลักการและแนวคิดด้านการจัดการทางศิลปวัฒนธรรม การประยุกต์ความรู้ด้านการจัดการทางศิลปวัฒนธรรมเพื่ออนุรักษ์ ต่อยอดและสืบทอดภูมิปัญญา การจัดการพื้นที่ทางศิลปวัฒนธรรม มี การศึกษานอกสถานที่

Importance of art and culture. Principles and concepts in art and culture management. Application of knowledge for management in art and culture to conserve, extend, and inherit wisdom. Space management in art and culture. Field trip required.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006526 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การออกแบบอย่างยั่งยืนเพื่อฐานวิถีชีวิตใหม่
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Sustainable Design for New Normal
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

สถานการณ์การระบาดของเชื้อโคโรนาไวรัส (COVID-19) และการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศของโลก ส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสภาพแวดล้อมตลอดจนปรับเปลี่ยนวิถีการคิดและการดำเนินชีวิตของมนุษย์ตามแนวทางของฐานวิถีชีวิตใหม่หรือ New Normal การมีความรู้ความเข้าใจถึงภาพรวมความต้องการของมนุษย์และการดำรงชีวิตตามฐานวิถีชีวิตใหม่ จะนำไปสู่การบูรณาการองค์ความรู้ด้านการออกแบบ กระบวนการคิดเชิงออกแบบ และการใช้เครื่องมือ เทคโนโลยี และวัสดุอย่างยั่งยืน ในการสร้างสรรค์ผลงานและนวัตกรรมที่เหมาะสมกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตของมนุษย์ตามแนวทางของฐานวิถีชีวิตใหม่ในปัจจุบันและอนาคต ซึ่งสอดคล้องกับแผนการพัฒนานวัตกรรมที่ยั่งยืนของประเทศไทยและประชาคมโลก

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

6.2.1 นิสิตสามารถอธิบายความสำคัญของฐานวิถีชีวิตใหม่และแนวคิดของการออกแบบอย่างยั่งยืน

6.2.2 นิสิตสามารถวิเคราะห์งานออกแบบสร้างสรรค์และนวัตกรรมตามแนวทางของฐานวิถีชีวิตใหม่

6.2.3 นิสิตสามารถประยุกต์หลักการออกแบบและกระบวนการคิดเชิงออกแบบเพื่อการออกแบบอย่างยั่งยืนตามแนวทางของฐานวิถีชีวิตใหม่

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

สถานการณ์โลกและผลกระทบ ความสำคัญและความหมายของฐานวิถีชีวิตใหม่ หลักการออกแบบและกระบวนการคิดเชิงออกแบบ แนวคิดของการออกแบบอย่างยั่งยืน การประยุกต์หลักการออกแบบและกระบวนการคิดเชิงออกแบบเพื่อการออกแบบอย่างยั่งยืน แนวทางการสร้างสรรค์ผลงานออกแบบและนวัตกรรมอย่างยั่งยืนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตตามแนวทางของฐานวิถีชีวิตใหม่ กรณีศึกษา

Global situation and impact. Importance and meaning of new normal. Design principles and design thinking. Concept of sustainable design. Application of design principles and design thinking

for sustainable design. Guidelines for creating sustainable design and innovation to improve quality of life in new normal. Case study.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006541 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Textile Technology and Innovation
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชา
อุตสาหกรรมการผลิตสิ่งทอเป็นอุตสาหกรรมที่มีผลกระทบต่อเศรษฐกิจทั้งระดับประเทศและระดับโลก ปัจจุบันเทคโนโลยีได้เข้ามามีบทบาทในการพัฒนาอุตสาหกรรมการผลิตสิ่งทอเป็นอย่างมาก นำไปสู่การสร้างนวัตกรรมใหม่ ๆ ด้านสิ่งทอ การรู้และเข้าใจถึงหลักการ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่ใช้ในการผลิตสิ่งทอ จะเป็นการสร้างโอกาสและเพิ่มความสามารถในการแข่งขันกับประเทศอื่นได้
6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
6.2.1 สามารถอธิบายหลักการ กระบวนการ และเทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิตสิ่งทอ
6.2.2 สามารถนำเสนอแนวคิดในการสร้างนวัตกรรมสิ่งทอ
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
หลักการ แนวคิด เทคโนโลยีและนวัตกรรมของการผลิตเส้นใย การผลิตเส้นด้าย การผลิตผืนผ้า การให้สีและการตกแต่งสิ่งทอ กรณีศึกษา
Principles, concepts, technologies and innovation of fiber, yarn, fabric, textile coloration and finishing production. Case study.
8. อาจารย์ผู้สอน
รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006542 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย สิ่งทอเพื่อสิ่งแวดล้อม
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Textiles for Environment
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชา
อุตสาหกรรมการผลิตสิ่งทอเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมที่ก่อให้เกิดมลพิษทั้งทางน้ำ ดิน และอากาศ ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอย่างมาก การตระหนักถึงการผลิตและการใช้สิ่งทอที่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม โดยการมีความรู้ความเข้าใจถึงหลักการผลิตและสมบัติของสิ่งทอเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จะทำให้เกิดการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และสามารถพัฒนาแนวคิดในการสร้างนวัตกรรมสิ่งทอเพื่อสิ่งแวดล้อมได้
6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
6.2.1 สามารถเลือกสิ่งทอที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมกับความต้องการใช้งาน
6.2.2 สามารถประเมินวัฏจักรชีวิตสิ่งทอที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
6.2.3 สามารถนำเสนอแนวคิดใหม่ในการผลิตสิ่งทอเพื่อสิ่งแวดล้อม
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
หลักการ แนวคิด กระบวนการผลิต และสมบัติของสิ่งทอเพื่อสิ่งแวดล้อม การประเมินวัฏจักรชีวิตสิ่งทอ
กรณีศึกษา
Principles, concepts, production processes and properties of textile for environment. Textile life cycle assessment. Case study.
8. อาจารย์ผู้สอน
รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006543 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย นวัตกรรมและความยั่งยืนของรูปแบบธุรกิจในอุตสาหกรรมแฟชั่น
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Innovative and Sustainable Business Models in Fashion Industry

2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

() วิชาเอกบังคับ

(✓) วิชาเอกเลือก

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

3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565

6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

ในการประกอบธุรกิจ ผู้ประกอบการต้องตัดสินใจเลือกรูปแบบการดำเนินธุรกิจให้สอดคล้องกับขนาดและลักษณะของกิจการ รู้แนวทางการปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบข้อบังคับ และการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์ของโลกปัจจุบัน รูปแบบธุรกิจอุตสาหกรรมแฟชั่นจึงต้องปรับตัวและสร้างรูปแบบธุรกิจโดยนำนวัตกรรมและแนวคิดความยั่งยืนมาประยุกต์เป็นโครงการนวัตกรรมอุตสาหกรรมแฟชั่นกับรูปแบบธุรกิจเพื่อปรับตัวให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

6.2.1 สามารถนำเสนอแนวคิดนวัตกรรมและความยั่งยืนสำหรับการประกอบธุรกิจแฟชั่น

6.2.2 สามารถสร้างโครงการนวัตกรรมอุตสาหกรรมแฟชั่น

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

รูปแบบธุรกิจ นวัตกรรมและความยั่งยืนในอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการขับเคลื่อนผู้ประกอบการ โอกาสและรูปแบบใหม่ในธุรกิจ ผลกระทบของกฎหมาย และข้อตกลงทางการค้าระหว่างประเทศ

Business model, innovation and sustainability in fashion industry. Entrepreneur driven process. Opportunities and new styles in business. Impact of international laws and trade agreements.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006547 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย เสื้อผ้าเพื่อความต้องการพิเศษ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Clothing for Special Needs
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชา

บุคคลที่มีความต้องการเสื้อผ้าลักษณะพิเศษเพื่อใช้ในกิจวัตรประจำวัน อาชีพ และโอกาสพิเศษ นอกเหนือจากเสื้อผ้าทั่วไป รูปแบบเสื้อผ้าต้องเหมาะสม สอดคล้องกับความต้องการเฉพาะด้าน และข้อจำกัดของร่างกาย อารมณ์ สังคม และจิตใจ จึงมีความจำเป็นต้องพัฒนาเสื้อผ้าเพื่อความต้องการพิเศษ เพื่อคุณภาพชีวิตของบุคคลที่ดีขึ้น
 - 6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
 - 6.2.1 สามารถอธิบายสมบัติและการเลือกเสื้อผ้าเพื่อความต้องการพิเศษ
 - 6.2.2 สามารถนำเสนอแนวทางการพัฒนาเสื้อผ้าและเครื่องประกอบการแต่งกายเพื่อความต้องการพิเศษ
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ความสำคัญ สมบัติ และการเลือกเสื้อผ้าเพื่อความต้องการพิเศษ การพัฒนาเสื้อผ้าและเครื่องประกอบการแต่งกายสำหรับบุคคลที่มีความต้องการพิเศษ กรณีศึกษา มีการศึกษานอกสถานที่

Importance, properties, and selection of clothing for special needs. Development of clothing and accessories for special needs person. Case study. Field trip required.
8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่

ระดับบัณฑิตศึกษา

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006549 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย ธุรกิจสตาร์ทอัพในสิ่งทอและแฟชั่น
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Startup Business in Textile and Fashion
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา
6.1 ความสำคัญของรายวิชา
ความเป็นผู้ประกอบการและริเริ่มการสร้างธุรกิจเป็นสิ่งสำคัญต่อการพัฒนาประเทศในอนาคต ธุรกิจด้านสิ่งทอและแฟชั่นมีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจพื้นฐานของประเทศ การเรียนรู้และเข้าใจกระบวนการสร้างธุรกิจและแนวคิดในการเป็นผู้ประกอบการจะสร้างโอกาสและพัฒนาประเทศให้ก้าวทันคู่แข่งได้อย่างยั่งยืน
6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
6.2.1 สามารถนำเสนอแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการด้านสิ่งทอและแฟชั่น
6.2.2 สามารถออกแบบรูปแบบธุรกิจสตาร์ทอัพในสิ่งทอและแฟชั่น
7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)
ความเป็นผู้ประกอบการ ลักษณะเฉพาะของธุรกิจสตาร์ทอัพ วิธีการระดมทุน เทคโนโลยีและการประยุกต์กับรูปแบบธุรกิจ รูปแบบธุรกิจอีคอมเมิร์ซในสิ่งทอและแฟชั่น สถานการณ์โลกกับธุรกิจสตาร์ทอัพในสิ่งทอและแฟชั่น
Entrepreneurship. Characteristics of startup business. Fundraising method. Technology and application to business models. E-commerce business models in textile and fashion. Global situation in textile and fashion startup business.
8. อาจารย์ผู้สอน
รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2
9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอเปิดรายวิชาใหม่
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006589 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย โภชนศาสตร์เพื่อการชะลอวัยและป้องกันโรคตามวัย
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Nutrition for Anti-aging and Age-related Disease Prevention
2. รายวิชาที่ขอเปิดอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการเปิดรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชา

จากสถานการณ์ทางด้านมลภาวะที่เพิ่มมากขึ้น พฤติกรรมการดำเนินชีวิต ความเครียด การดำรงชีวิตที่เปลี่ยนแปลงไป และการก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ก่อให้เกิดกระแสความสนใจศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการชะลอวัย และการป้องกันการเกิดโรคที่สัมพันธ์กับความแก่ชรา ด้วยองค์ความรู้ที่บูรณาการระหว่างศาสตร์ทางด้านอาหารและโภชนาการ ร่วมกับเวชศาสตร์ชะลอวัย เพื่อประยุกต์ใช้เป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต การประกอบอาชีพ และการวิจัย ซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจในการพัฒนาประเทศให้เป็นศูนย์กลางทางการแพทย์ และแนวทางในการเตรียมความพร้อมเพื่อเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุที่มีความสุขและความเข้มแข็ง ดังนั้นจึงมีความจำเป็นต้องเปิดรายวิชาใหม่ที่มีเนื้อหาทันสมัยและสอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาประเทศ ทางด้านอาหารและโภชนาการและศาสตร์แห่งการชะลอวัย เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ และความรู้ความสามารถของนิสิต

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

6.2.1 นิสิตสามารถอธิบายถึงหลักการของโภชนศาสตร์เพื่อการชะลอวัยและป้องกันโรคได้

6.2.2 นิสิตสามารถแก้ปัญหาด้วยการบูรณาการศาสตร์ทางด้านอาหารและโภชนาการกับเวชศาสตร์ชะลอวัยได้

6.2.3 นิสิตสามารถประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับโภชนศาสตร์เพื่อการชะลอวัยและป้องกันโรคในการให้คำปรึกษาและปรับใช้กับสถานการณ์ในปัจจุบันได้

6.2.4 นิสิตสามารถออกแบบรายการอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อการชะลอวัยและป้องกันโรคได้

7. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ความรู้พื้นฐานทางด้านเซลล์วิทยา ทฤษฎีและกลไกระดับโมเลกุลของความชรา กระบวนการแก่ของเซลล์ ความก้าวหน้าทางด้านเวชศาสตร์ชะลอวัยและการฟื้นฟูสุขภาพ โภชนาการ สารพฤกษเคมี และการพัฒนาอาหาร

ฟังก์ชันเพื่อการชะลอวัยและป้องกันโรคซึ่งสัมพันธ์กับการแก่ชรา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางการชะลอวัย
กรณีศึกษา มีการศึกษานอกสถานที่

Basic knowledge of cell biology. Aging theories and molecular mechanisms. Cell aging processes. Advances in anti-aging and regenerative medicine. Nutrition, phytochemicals, and functional food development for anti-aging and age-related disease prevention. Anti-aging science and technology. Case study. Field trip required.

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006521 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การพัฒนาและการออกแบบหัตถอุตสาหกรรม
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Development and Design in Industrial Craft
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
การพัฒนาและการออกแบบหัตถอุตสาหกรรมเป็นองค์ความรู้ที่ผสมผสานระหว่างทักษะภูมิปัญญาท้องถิ่น สุนทรียภาพเชิงศิลปหัตถกรรมผนวกกับความคิดสร้างสรรค์ทางการออกแบบและกระบวนการเชิงอุตสาหกรรม ที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของชาติ การปรับปรุงรายวิชานี้เพื่อให้มีเนื้อหาที่ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์ และส่งเสริมแนวทางการออกแบบศิลปหัตถกรรมชุมชนให้เกิดคุณค่าและมูลค่าเพิ่มเพื่อนำไปสู่การสร้างสร้งงานหัตถอุตสาหกรรมที่มีรูปแบบทันสมัยอันเหมาะสมกับรูปแบบวิถีชีวิตในปัจจุบัน
 - 6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
 - 6.2.1 สามารถวิเคราะห์ปัญหาและปัจจัยในการพัฒนาออกแบบหัตถอุตสาหกรรมได้
 - 6.2.2 สามารถเขียนโครงการพัฒนาหัตถอุตสาหกรรมโดยใช้ปัญหาเป็นหลักได้
 - 6.2.3 สามารถนำเสนอผลงานต้นแบบหัตถอุตสาหกรรมที่สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการของชุมชน

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01006521 การพัฒนาและการ ออกแบบหัตถอุตสาหกรรม 3(3-0-6)</p> <p>Development and Design in Industrial Craft</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรมทิศทางการพัฒนาวัสดุ เทคนิค และการออกแบบงานพัฒนาอุตสาหกรรม มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Local wisdom in crafts. Development trends in materials, techniques and design for industrial craft. Field trip required.</p>	<p>01006521 การพัฒนาและการ ออกแบบหัตถอุตสาหกรรม 3(3-0-6)</p> <p>Development and Design in Industrial Craft</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>การศึกษาและการวิเคราะห์ปัญหาภูมิปัญญาท้องถิ่น กระบวนการผลิตหัตถอุตสาหกรรมโดยผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่น สุนทรียภาพเชิงศิลปหัตถกรรมชุมชน และความคิดสร้างสรรค์ทางการออกแบบ มีการศึกษานอกสถานที่</p> <p>Study and analysis of local wisdom problems. Production processes of industrial crafts by combining local wisdom, aesthetics of community arts and crafts, and creativity in design. Field trip required.</p>	<p>ปรับปรุง</p> <p>คำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006522 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย ประยุกต์ศิลป์ในงานคหกรรมศาสตร์
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Art Application in Home Economics
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

การประยุกต์หลักศิลปะมีความจำเป็นต่อการสร้างสรรค์งานศิลปะและงานด้านคหกรรมศาสตร์เนื่องจากสามารถยกระดับคุณค่าและมูลค่าเพื่อนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิต รวมทั้งสร้างความมั่นคงและยั่งยืนทางศิลปวัฒนธรรมของชาติ การปรับปรุงรายวิชาครั้งนี้มีการเพิ่มเนื้อหาด้านประวัติศาสตร์ศิลปะ สุนทรียศาสตร์ หลักศิลปะ และการประยุกต์ของสีกับมิติทางสังคมและวัฒนธรรม เพื่อการออกแบบสร้างสรรค์ผลงานให้เกิดประโยชน์ที่เหมาะสมต่อสถานการณ์ทางสังคมและความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

6.2.1 นิสิตสามารถอธิบายถึงประวัติศาสตร์ศิลปะ ปรัชญาของสุนทรียศาสตร์ และหลักศิลปะได้

6.2.2 นิสิตสามารถประยุกต์องค์ความรู้ประวัติศาสตร์ศิลปะ ปรัชญาของสุนทรียศาสตร์ และหลักศิลปะ เพื่อการออกแบบสร้างสรรค์ในงานคหกรรมศาสตร์ ที่เน้นความงาม ความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์ใช้สอยและความประหยัดให้เหมาะสมกับมิติทางสังคม วัฒนธรรมและวิถีชีวิต

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01006522 ประยุกต์ศิลปะใน 3(3-0-6) คหกรรมศาสตร์</p> <p>Art Application in Home Economics</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>การประยุกต์ทฤษฎีและหลักของศิลปะใน การออกแบบสองและสามมิติในคหกรรม ศาสตร์ โดยเน้นความงาม ความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์ใช้สอยและความประหยัด</p> <p>Application of theories and principles of arts for two- and three-dimensional designs in Home Economics emphasizing in beauty, creativity, function and economy.</p>	<p>01006522 ประยุกต์ศิลป์ใน 3(3-0-6) งานคหกรรมศาสตร์</p> <p>Art Application in Home Economics</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>ประวัติศาสตร์ของศิลปะ ปรัชญาของสุนทรียศาสตร์ หลักศิลปะและการประยุกต์ ทฤษฎีและหลักการใช้สี การประยุกต์สีในมิติ ของสังคม วัฒนธรรม และวิถีชีวิต การ ประยุกต์ทฤษฎีและหลักการออกแบบสอง และสามมิติในงานคหกรรมศาสตร์ มี การศึกษานอกสถานที่</p> <p>History of art. Aesthetics philosophy. Principles of art and applications. Theories and principles of color application. Color application in perspectives of social, culture, and way of life. Application of two and three dimensional design theories and principles in Home Economics. Field trip required.</p>	<p>เปลี่ยนชื่อวิชา</p> <p>ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006523 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย ศิลปะการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Art of Flower Arrangement for Business
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

การจัดดอกไม้ นับว่าเป็นงานศิลปะแขนงหนึ่งที่ต้องใช้ทักษะ ประสบการณ์ องค์ความรู้ด้านศิลปะและการออกแบบ รวมทั้งศาสตร์ในการใช้พืชพันธุ์และวัสดุ ปัจจุบันธุรกิจการจัดดอกไม้ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ด้วยรูปแบบที่หลากหลายและทันสมัย ตอบรับความต้องการของผู้บริโภค ดังนั้นการปรับปรุงรายวิชาจึงมีความสำคัญ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับดอกไม้และการจัดดอกไม้ ที่สอดคล้องกับภาวะเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป รวมทั้งความรู้และแนวคิดด้านระบบการบริหาร การคำนวณงบประมาณการลงทุน การวางแผนธุรกิจ และกลยุทธ์ด้านการตลาด เพื่อสามารถพัฒนาและต่อยอดธุรกิจการจัดดอกไม้ให้เหมาะสมกับตลาดและมีความโดดเด่นที่สามารถแข่งขันกับตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

- 6.2.1 นิสิตสามารถอธิบายความสำคัญและประเภทของดอกไม้และการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ
- 6.2.2 นิสิตสามารถประยุกต์หลักศิลปะและการออกแบบในการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจประเภทต่างๆได้
- 6.2.3 นิสิตสามารถวิเคราะห์ระบบการบริหารและงบประมาณการลงทุนของการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจได้
- 6.2.4 นิสิตสามารถวางแผนธุรกิจและกลยุทธ์ด้านการตลาดของการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจได้

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01006523 ศิลปะการจัดดอกไม้ 3(2-2-5) เชิงธุรกิจ Art in Flower Arrangement for Business</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การประยุกต์องค์ประกอบและหลักศิลปะ ในธุรกิจการจัดดอกไม้ เทคนิคการลดต้นทุน และการเพิ่มมูลค่า การใช้ดอกไม้ไทยในงาน สากล</p> <p>Creating Application of composition and principles of arts in flower arrangement for business. Technique of cost reduction and value added. The uses of Thai flowers in international activities.</p>	<p>01006523 ศิลปะการจัดดอกไม้ 3(3-0-6) เชิงธุรกิจ Art of Flower Arrangement for Business</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ประเภท การเลือก และการดูแลดอกไม้ ความสำคัญและประเภทของธุรกิจการจัด ดอกไม้ การประยุกต์หลักศิลปะและการ ออกแบบในการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ การ วางแผนธุรกิจ การบริหาร งบประมาณและ การลงทุน และกลยุทธ์ด้านการตลาดสำหรับ ธุรกิจการจัดดอกไม้ กรณีศึกษา มีการศึกษา นอกสถานที่</p> <p>Types, selection, and care of flowers. Importance and types of flower arrangement business. Application of art and design principles in flower arrangement for business. Business planning, management, budget and investment, and marketing strategies for flower arrangement business. Case study. Field trip required.</p>	<p>ยกเลิกชั่วโมง ปฏิบัติการและ เปลี่ยนชื่อวิชา ภาษาอังกฤษ</p> <p>ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006525 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การจัดกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Art Activities for Children and Elderly.
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

จากสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากร จำนวนการเกิดของเด็กลดลง จำนวนผู้สูงอายุเพิ่มมากขึ้น การพัฒนาองค์ความรู้เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุจึงมีความสำคัญในการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข ขณะเดียวกันกิจกรรมการส่งเสริมพัฒนาการเด็กสามารถสร้างคนให้มีคุณภาพเพื่อรองรับการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมในอนาคต การนำความรู้ ทฤษฎี และเทคนิคที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการจัดกิจกรรมและการบูรณาการกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ สามารถช่วยส่งเสริมพัฒนาการเด็กและพัฒนาคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

- 6.2.1 สามารถวิเคราะห์ปัจจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อจัดกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุได้อย่างเหมาะสม
- 6.2.2 สามารถจัดกิจกรรมศิลปะเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็กและคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01006525 เทคนิคการสร้าง 3(3-0-6) สรรค์งานศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ Art Creation Techniques for Children and Elderly วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความสำคัญของศิลปะต่อการพัฒนาของเด็กและการเสื่อมถอยของผู้สูงอายุวิธีและเทคนิคการสอนการวางแผนและการสร้างสรรค์เทคนิคการสอนศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุการบูรณาการกิจกรรมทางศิลปะระหว่าง วัยเด็กและผู้สูงอายุมีการศึกษานอกสถานที่ Importance of the arts toward child development and the elderly degeneration. Methods and techniques of techniques of instruction , Planning and creative techniques of art teaching , for children and elderly, integration of activities between art. Children and the elderly, Field trips required</p>	<p>01006525 การจัดกิจกรรมศิลปะ 3(3-0-6) สำหรับเด็กและผู้สูงอายุ Art Activities for Children and Elderly วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ความสำคัญของกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ พัฒนาการเด็กและผู้สูงอายุ ทฤษฎี และเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการจัดกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ การจัดการกิจกรรมและการบูรณาการกิจกรรมศิลปะสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ มีการศึกษานอกสถานที่ Importance of art activities for children and elderly. Child and elderly development, theories, and techniques related to art activity management for children and elderly. Art activity management and integration for children and elderly. Field trip required.</p>	<p>เปลี่ยนชื่อวิชา ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006527 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย การออกแบบเรขศิลป์และสื่อมัลติมีเดียเพื่องานคหกรรมศาสตร์
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Graphic and Multimedia Design for Home Economics
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
(✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
() วิชาเอกบังคับ
(✓) วิชาเอกเลือก
() วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

การออกแบบเรขศิลป์และสื่อมัลติมีเดียเข้ามาเกี่ยวข้องและมีบทบาทกับชีวิตประจำวันของมนุษย์มากขึ้นในสังคมปัจจุบัน โดยเราสามารถพบได้ผ่านสื่อหลายประเภท เช่น สิ่งพิมพ์ ป้ายโฆษณา โทรทัศน์ โทรศัพท์มือถือ และคอมพิวเตอร์ เป็นต้น ในงานด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบเรขศิลป์และสื่อมัลติมีเดียนับว่าเป็นเครื่องมือสำคัญในการนำเสนอข้อมูล การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ และการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการ การปรับปรุงรายวิชา มุ่งเน้นการประยุกต์องค์ความรู้เพื่อการสร้างสรรค์ผลงานการออกแบบเรขศิลป์และสื่อมัลติมีเดีย โดยนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีสมัยใหม่มาสร้างสรรค์และพัฒนาคุณภาพผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ให้โดดเด่นและสอดคล้องกับเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

6.2.1 นิสิตสามารถวิเคราะห์สื่อเพื่อการนำเสนอ การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ และการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการในงานคหกรรมศาสตร์

6.2.2 นิสิตสามารถประยุกต์หลักศิลปะและการออกแบบเพื่อการออกแบบและสร้างสรรค์ผลงานเรขศิลป์และสื่อมัลติมีเดียในงานคหกรรมศาสตร์

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01006527 การออกแบบเรขศิลป์ 3(2-2-5) เพื่องานทางคหกรรมศาสตร์ Graphic Design for Home Economics</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การสร้างสรรคงานออกแบบสองมิติ วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง เส้น สี แสงเงา ช่องว่าง รูปร่าง ค่าของสี รูปภาพ และตัวอักษร กลั่นกรองความคิดนามธรรม และนำไปเรียบเรียงให้เป็นรูปธรรมในลักษณะการออกแบบงาน เรขศิลป์ที่ตอบสนองความต้องการในทุกสาขาของคหกรรมศาสตร์</p> <p>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.</p>	<p>01006527 การออกแบบเรขศิลป์ 3(3-0-6) และสื่อมัลติมีเดียเพื่องานคหกรรมศาสตร์ Graphic and Multimedia Design for Home Economics</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description) การประยุกต์หลักศิลปะ การออกแบบและเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ ในการออกแบบเรขศิลป์และสื่อมัลติมีเดียเพื่อการนำเสนอ การโฆษณาและประชาสัมพันธ์ และการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการ ในงานด้านคหกรรมศาสตร์</p> <p>Application of art principles, design, and computer technology in graphic and multimedia design for presentation, advertising and public relation, and value added of goods and services in Home Economics.</p>	<p>ยกเลิกชั่วโมง ปฏิบัติการและ เปลี่ยนชื่อวิชา</p> <p>ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006533 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย กิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาเด็กและเด็กพิเศษ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Activities and Play for Child and Exceptional Children Development
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
เด็กปฐมวัยและเด็กพิเศษเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่ควรได้รับการส่งเสริมพัฒนาการและการเรียนรู้แบบองค์รวมเพื่อเป็นพลังขับเคลื่อนและชี้นำอนาคตของสังคม การจัดกิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาการและการเรียนรู้แบบองค์รวมจึงเป็นแนวทางสำคัญเพื่อพัฒนาเด็กปฐมวัยและเด็กพิเศษให้เป็นบุคคลที่มีทั้งคุณภาพและคุณธรรม การปรับปรุงรายวิชานี้เพื่อให้มีเนื้อหาที่ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
 - 6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
 - 6.2.1 นิสิตสามารถเลือกกิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาการและการเรียนรู้ในเด็กปฐมวัยและเด็กพิเศษแบบองค์รวมอย่างเหมาะสมได้
 - 6.2.2 นิสิตสามารถพัฒนากิจกรรมและการเล่นเพื่อการพัฒนาการและการเรียนรู้ในเด็กปฐมวัยและเด็กพิเศษแบบองค์รวมได้

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01006533 กิจกรรมและการเล่น 3(2-2-5) เพื่อการพัฒนาการเด็ก</p> <p>Activities and Play for Child Development</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง กิจกรรมและการเล่นสำหรับการส่งเสริมพัฒนาการและการเรียนรู้ในเด็กแบบองค์รวม</p> <p>Concepts and related theories. Activities and play for enhancing holistic child development and learning.</p>	<p>01006533 กิจกรรมและการเล่น 3(3-0-6) เพื่อการพัฒนาการเด็กและเด็กพิเศษ</p> <p>Activities and Play for Child and Exceptional Children Development</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง กิจกรรมการเล่น และการเรียนรู้ของเด็กปฐมวัยและเด็กพิเศษสำหรับการส่งเสริมพัฒนาการเด็กแบบองค์รวม กรณีศึกษา</p> <p>Concepts and related theories. Activities, play, and learning of early childhood and exceptional children for enhancing holistic child development. Case study.</p>	<p>ยกเลิกชั่วโมง</p> <p>ปฏิบัติการและ</p> <p>เปลี่ยนชื่อวิชา</p> <p>ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006534 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย โปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัวและเยาวชน
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Family and Youth Development Program
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาการระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
เยาวชนคือกลุ่มบุคคลที่เป็นพลังขับเคลื่อนและชี้นำอนาคตของสังคม สถาบันครอบครัวเป็นสถาบันที่มีความสำคัญอันดับแรกในการพัฒนาส่งเสริมให้เยาวชนของชาติเป็นทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพ การสร้างโปรแกรมเพื่อพัฒนาครอบครัวและเยาวชนอย่างถูกต้องและเหมาะสมจะเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างเยาวชนให้เป็นบุคคลที่มีทั้งคุณภาพและคุณธรรม การปรับปรุงรายวิชานี้เพื่อให้มีเนื้อหาที่ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
 - 6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
 - 6.2.1 นิสิตสามารถเลือกโปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัวและเยาวชนอย่างเหมาะสมได้
 - 6.2.2 นิสิตสามารถวิเคราะห์และพัฒนาโปรแกรมเพื่อการพัฒนาครอบครัวและเยาวชนได้

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01006534 โปรแกรมเพื่อการ พัฒนาครอบครัวและเยาวชน Family and Youth Development Program วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) กระบวนการพัฒนาโปรแกรม การ ประยุกต์ความรู้ทางพัฒนาการครอบครัวและ เยาวชน โปรแกรมการเรียนรู้ที่จะส่งเสริม กระบวนการคิดเชิงเหตุผลและสร้างสรรค์ การวางแผน การจัดการและการประเมินผล โปรแกรม Process of program development. Application of family and youth development knowledge. Learning program to promote rational and creative thinking. Program planning, implementing and evaluating.</p>	<p>01006534 โปรแกรมเพื่อการ พัฒนาครอบครัวและเยาวชน Family and Youth Development Program วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) กระบวนการพัฒนาโปรแกรม การ ประยุกต์ความรู้ทางพัฒนาการครอบครัวและ เยาวชน โปรแกรมการเรียนรู้เพื่อส่งเสริม กระบวนการคิดเชิงเหตุผลและสร้างสรรค์ การวางแผน การจัดการ และการประเมินผล โปรแกรม กรณีศึกษา Process of program development. Application of family and youth development knowledge. Learning program to promote rational and creative thinking. Program planning, implementing, and evaluating. Case study.</p>	<p>ยกเลิกชั่วโมง ปฏิบัติการ ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006544 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย นวัตกรรมทำให้สีสิ่งทอ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Textile Coloration Innovation
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
สีส่นในสิ่งทอมีความสำคัญต่อการผลิตและการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สิ่งทอทุกชนิด เพราะสีส่นที่ตรงตามมีผลต่อความชื้นชอบตั้งแต่แรกเห็น และมีผลต่ออายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์ ปัจจุบันการให้สีสิ่งทอแม้ว่าจะยังคงมีการใช้วิธีการดั้งเดิมอยู่มาก แต่วงการสิ่งทอยังคงมีการพัฒนานวัตกรรมทำให้สีสิ่งทออย่างต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคและกระแสโลก จึงควรปรับปรุงรายวิชาให้สอดคล้องกับการพัฒนานวัตกรรมทำให้สีสิ่งทอที่เป็นปัจจุบัน
 - 6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
 - 6.2.1 สามารถอธิบายการให้สีสิ่งทอด้วยหลักการพื้นฐานและนวัตกรรม
 - 6.2.2 สามารถเลือกนวัตกรรมทำให้สีสิ่งทอได้อย่างเหมาะสม
 - 6.2.3 สามารถนำเสนอแนวคิดในการพัฒนาการให้สีสิ่งทอ

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01006544 สีและการย้อมสี 3(3-0-6)</p> <p>Dyes and Dyeing</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>ทฤษฎีสารสี ทฤษฎีการย้อม หลักการย้อมสีสิ่งทอเครื่องย้อม การวัดค่าสี การประเมินคุณภาพสี โครงสร้างและสมบัติทางเคมีของสี ย้อม วิธีการย้อม สถานการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการย้อมสีสิ่งทอ</p> <p>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.</p>	<p>01006544 นวัตกรรมการให้สีสิ่งทอ 3(3-0-6)</p> <p>Textile Coloration Innovation</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>โมเลกุลของสารสีและพอลิเมอร์ ทฤษฎีการย้อม ประเภทของสารสีและการใช้งาน การพิมพ์สิ่งทอ นวัตกรรมสารสี การย้อมและการพิมพ์ การประเมินคุณภาพการให้สีสิ่งทอ กรณีศึกษา</p> <p>Colorant and polymer molecules. Dyeing theory. Class of colorants and their applications. Textile printing. Colorant, dyeing and printing innovation. Quality assessment of textile coloration. Case study.</p>	<p>เปลี่ยนชื่อวิชา</p> <p>ปรับปรุงคำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006545 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย ความคิดสร้างสรรค์สำหรับสิ่งทอและแฟชั่น
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Creative Concept for Textiles and Fashion
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
ความคิดสร้างสรรค์เป็นพื้นฐานสำคัญในการคิดริเริ่มเพื่อการแก้ปัญหาหรือพัฒนาสิ่งใหม่ การพัฒนาวิธีการคิดที่หลากหลาย นำไปสู่การสร้างสรรคนวัตกรรม ซึ่งเป็นลักษณะที่พึงประสงค์ของผลิตภัณฑ์ในยุคฐานวิถีชีวิตใหม่ ดังนั้นการพัฒนาทักษะการสร้างสรรคนวัตกรรมจากการเรียนรู้ด้านสิ่งทอและแฟชั่นซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของเศรษฐกิจพื้นฐานที่สำคัญต่อการพัฒนาประเทศ
 - 6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
 - 6.2.1 สามารถนำเสนอแนวคิดสร้างสรรค์ด้านสิ่งทอและแฟชั่นเพื่อต่อยอดในการพัฒนาเป็นธุรกิจได้
 - 6.2.2 สามารถนำเสนอโครงการกระบวนการออกแบบสิ่งทอและแฟชั่น

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01006545 ความคิดสร้างสรรค์ 3(3-0-6) สำหรับสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Creative Concept for Textiles and Clothing วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ความสำคัญ และแนวคิดสร้างสรรค์ ความคิดสร้างสรรค์ ด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม วัฒนธรรม ภูมิปัญญาและนวัตกรรมเพื่อการสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 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.</p>	<p>01006545 ความคิดสร้างสรรค์ 3(3-0-6) สำหรับสิ่งทอและแฟชั่น Creative Concept for Textiles and Fashion วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ระบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ความสำคัญ และแนวคิดสร้างสรรค์ วิธีการออกแบบ แนวคิดและความคิดสร้างสรรค์ในการ ออกแบบสิ่งทอและแฟชั่น วัฒนธรรม ภูมิปัญญา และนวัตกรรมเพื่อการสร้างสรรค์ สิ่งทอและแฟชั่น Creative economy system. Importance and concept of creation. Conceptual design method and creativity in textiles and fashion design. Culture, wisdom and innovation for creativity in textiles and fashion.</p>	<p>เปลี่ยนชื่อวิชา ปรับปรุงคำอธิบาย รายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006553 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย อาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Food and Food Products for Health
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 - 6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง
นอกเหนือจากคุณค่าทางโภชนาการพื้นฐานของอาหาร สารอาหารยังมีศักยภาพที่ทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดีขึ้น จึงนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ การปรับปรุงรายวิชานี้เพื่อให้มีเนื้อหาที่ทันสมัยและสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน
 - 6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต
 - 6.2.1 นิสิตสามารถอธิบายถึงความสำคัญของสารอาหารประเภทต่าง ๆ ที่มีต่อสุขภาพได้ รวมถึงข้อกำหนดและกฎหมายควบคุมการใช้อาหารใหม่เพื่อสุขภาพ
 - 6.2.2 นิสิตสามารถวิเคราะห์และเลือกใช้สารอาหารเชิงหน้าที่เพื่อนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพได้
 - 6.2.3 นิสิตสามารถประเมินและให้ความคิดเห็นเห็นผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพที่ตรงกับสถานการณ์ปัจจุบันและแนวโน้มอาหารเพื่อสุขภาพในอนาคตได้

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01006553 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)</p> <p>Food for Health</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ การใช้ อาหารเพื่อเสริมสร้างร่างกายให้มีสุขภาพดี ข้อเท็จจริงและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารเพื่อ สุขภาพ ประเด็นปัจจุบันเกี่ยวกับอาหารเพื่อ สุขภาพ</p> <p>Significance of food for health. Utilization of functional food to maintain good health. Fact and faddism of health foods. Current issues about food for health.</p>	<p>01006553 อาหารและผลิตภัณฑ์ 3(3-0-6)</p> <p>อาหารเพื่อสุขภาพ</p> <p>Food and Food Products for Health</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี</p> <p>วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี</p> <p>คำอธิบายรายวิชา (Course Description)</p> <p>ความสำคัญของอาหารต่อสุขภาพ การใช้ อาหารฟังก์ชันเพื่อเสริมสร้างร่างกายให้มี สุขภาพดี ข้อเท็จจริงและความเชื่อเกี่ยวกับ อาหารเพื่อสุขภาพ ประเด็นปัจจุบันเกี่ยวกับ อาหารและผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ</p> <p>Significance of food for health. Utilization of functional food to maintain good health. Fact and faddism of health foods. Current issues about food and food products for health.</p>	<p>เปลี่ยนชื่อวิชา</p> <p>ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3

แบบเสนอขอปรับปรุงรายวิชา
ระดับบัณฑิตศึกษา
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร

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

1. รหัสวิชา 01006566 3(3-0-6)
ชื่อวิชาภาษาไทย ครอบครัวไทยในยุคฐานวิถีชีวิตใหม่
ชื่อวิชาภาษาอังกฤษ Thai Family in New Normal
2. รายวิชาที่ขอปรับปรุงอยู่ในหมวดวิชาระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้
 - (✓) วิชาเอกในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 - () วิชาเอกบังคับ
 - (✓) วิชาเอกเลือก
 - () วิชาบริการสำหรับหลักสูตร..... สาขาวิชา.....
3. วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี
4. วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี
5. วันที่จัดทำรายวิชา วันที่ 20 เดือน เมษายน พ.ศ. 2565
6. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

6.1 ความสำคัญของรายวิชาและเหตุผลในการปรับปรุง

ครอบครัวเป็นหน่วยที่มีขนาดเล็กที่สุดทางสังคมแต่กลับมีความสำคัญและมีอิทธิพลสูงสุดต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ เมื่อครอบครัวเผชิญกับวิกฤติทำให้การดำเนินชีวิตของมนุษย์และครอบครัวในสังคมจำเป็นต้องมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบไป การปรับปรุงรายวิชานี้เพื่อให้มีเนื้อหาที่ทันสมัย สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และสามารถปรับใช้กับวิกฤติการณ์อื่นในอนาคต

6.2 ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นกับนิสิต

6.2.1 นิสิตสามารถอธิบายความเปลี่ยนแปลงของครอบครัวไทยในฐานวิถีชีวิตใหม่ได้

6.2.2 นิสิตสามารถวิเคราะห์และเสนอแนะแนวทางของการสร้างคุณภาพชีวิตของครอบครัวไทยในฐานวิถีชีวิตใหม่ได้

7. ตารางเปรียบเทียบการปรับปรุงรายวิชา

รายวิชาเดิม	รายวิชาปรับปรุง	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง
<p>01006566 ระบบครอบครัว 3(3-0-6) ไทยในสังคมอาเซียน Thai Family System in ASEAN Community วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) ระบบครอบครัวและสังคมไทย การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ การเมือง วัฒนธรรม และสังคมสู่การเป็นประชาคมอาเซียน การเตรียมพร้อมของครอบครัวไทยในประชาคมอาเซียน Thai family and social system. Changes in economics, politics, culture and society to become ASEAN community. Preparation of Thai family in ASEAN community.</p>	<p>01006566 ครอบครัวไทยใน 3(3-0-6) ยุคฐานวิถีชีวิตใหม่ Thai Family in New Normal วิชาที่ต้องเรียนมาก่อน ไม่มี วิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน ไม่มี คำอธิบายรายวิชา (Course Description) บริบทของครอบครัวไทย การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ส่งผลต่อครอบครัว ในฐานวิถีชีวิตใหม่ การปรับตัวของครอบครัวสู่คุณภาพชีวิตที่ดี กรณีศึกษา Thai family context. Changes in economic, social, and environment. Technologies and innovations which affect family in New Normal. Family adjustment to good quality of life. Case study.</p>	<p>เปลี่ยนชื่อวิชา ปรับปรุง คำอธิบายรายวิชา</p>

8. อาจารย์ผู้สอน

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 3 ข้อ 3.2

9. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

รายละเอียดตามปรากฏในหมวดที่ 4 ข้อ 3



คำสั่งคณะกรรมการ
ที่ ๒๕ /๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิชาสายสหศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น สาขาวิชาคณิตศาสตร์

ด้วยหลักสูตรวิชาสายสหศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น สาขาวิชาคณิตศาสตร์ คณะเกษตร จะครบรอบในการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อให้การดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิชาสายสหศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น สาขาวิชาคณิตศาสตร์ ดังมีรายชื่อดังต่อไปนี้

- | | |
|--|----------------------|
| ๑. คณบดีคณะเกษตร | ที่ปรึกษา |
| ๒. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | ที่ปรึกษา |
| ๓. หัวหน้าภาควิชาคณิตศาสตร์ | ที่ปรึกษา |
| ๔. อาจารย์สุวิมลยา เมื่อก่อน | ประธานกรรมการ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิพร เวียงรัมย์ คณ | รองประธานกรรมการ |
| ๖. รองศาสตราจารย์อเนก วงศ์ทอง | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัญญาณี สุชัยพิลาชาติ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วีระ เอกสุทธิ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กาญจนา ลูกบัวงาม | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรัสจิตต์ กิระสิทธิ์ธรรมศิริ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๑. ครุฑาฉวี สิริเกษมเชิด | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๒. รองศาสตราจารย์สุวิมล รัตนานันท์ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๓. รองศาสตราจารย์สุชาติ สมหาณนท์ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อเนก วงศ์ทอง ศิริวงศ์ | กรรมการ |
| ๑๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิจิตรดี เกษมกิจรังนิกร | กรรมการ |
| ๑๖. อาจารย์สุกมล ปิณฑุวจันทร์ | กรรมการ |
| ๑๗. อาจารย์วราพร นิชวัฒน์ | กรรมการ |
| ๑๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิพวงมณี ดวงปัญญา | กรรมการ |
| ๑๙. อาจารย์สุวิมล ราชสันตยา | กรรมการ |
| ๒๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภากร รัตนจิตต์ ณ สุภัก | กรรมการ |
| ๒๑. อาจารย์สมภาพร เขมศิริชูพงษ์ | กรรมการ |
| ๒๒. อาจารย์อรุณ แพทพันธ์อักษร | กรรมการ |
| ๒๓. อาจารย์วิบูลย์ อนุสร | กรรมการ |
| ๒๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปาริสุทธิ เอี่ยมแก้ววัฒน์ | กรรมการและเลขานุการ |
| ๒๕. นายอดิศักดิ์ ศรีบำรุงชาติ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

จึงนี้ ตั้งแต่วันที่นี้เป็นต้นไป ขอสงวนสิทธิ์ในการปรับปรุงหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๒ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(รองศาสตราจารย์สุกมล น. เกษมกิจรังนิกร)
คณบดีคณะเกษตร

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางกานต์สุดา วันจันทร์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2558

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Wunjuntuk, K., W. Saelao, S. Siripattanakul, P. Sirichakwal., P. Hanutsaha. 2019. Impact of Self-learning Nutrition Education on Improving Awareness and Knowledge of Age-related Macular Degeneration, and The Role of Lutein/Zeaxanthin in Eye Health. Multi-Knowledge Electronic Comprehensive Journal For Education And Science Publications. 17:1-17 (ISI)	M	1.0
2.2 Wunjuntuk, K., S. Chareonkiatkul., A. Kettawan. 2020. Parboiled Germinated Brown Rice Decreases Inflammatory Cytokines Levels in Various Regions of Brain in Rats Induced by Carbon Tetrachloride. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 19(2): 102-116. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
2.3 Kettawan, A., K. Wunjuntuk. 2021. Quantitation, Absorption and Tissue Distribution of Coenzyme Q10 from Pak-wanban (sauropus androgynous L. Merr.) Leaf and Its Antioxidant Activities. Walailak Journal of Science and Technology. 18(1): 6774. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
2.4 Sae-Lao, W., K. Wunjuntuk., T. Techakriengkrai., PP. Sirichakwal. 2022. Consumption of Lutein and Zeaxanthin and Its Relation to the Level of Macular Pigment Optical Density in Thai Subjects. Journal of Nutrition and Metabolism. 2022: 6321778. DOI: https://doi.org/10.1155/2022/6321778 (SCOPUS: Q2)	M	1.0

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
2.5 Wunjuntuk, K., M. Ahmad., T. Techakriengkrai., R. Chunhom. E. Jaraspermsuk., Al Chaisri., R. Kiwwongngam., S. Wuttimongkolkul., S. Charoenkiatkul. 2022. Proximate Composition, Dietary Fibre, Beta-Glucan Content, and Inhibition of Key Enzymes. Linked to Diabetes and Obesity in Cultivated and wild Mushrooms. Journal of Food Composition and Analysis. 105; 104226. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นายทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2550

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 จักรกฤษณ์ ทองคำ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, รัชณี คงคาอุยฉาย และ ริญ เจริญศิริ. 2563. ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปริมาณสารประกอบโพลีฟีนอลใน ผลิตภัณฑ์อาหารว่างเสริมผงใบหม่อน. วารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 14 (2): 57-71. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 ภาวิตา จินตananภูมิตร, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และพรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์. 2564. คุณลักษณะทางกายภาพและเคมีของไบโอแคลเซียมจาก ก้างปลาห่าน้ำโดยวิธีการสกัด. วารสารเกษตรพระจอมเกล้า. 39(1): 22-29 (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.3 Tubbiyam, P., M. Chaijan, S. R. Kim, A. Jamphon, T. Techakriangkrai , T. Muangteuk. 2019. Proteolysis and Lipid Oxidation during ‘Mu Som’ Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice. RMUTP Research Journal. 13(2): 50-65. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.4 Nichakool, B., A. Jamphon, Y. Pootang-on, W. Techakriengkrai., T. Techakriengkrai. 2021. A Study about Brahmi (<i>Bacopa monnieri</i>) Preparation Steps on Its Saponin Quantity. Trends in Sciences. 18(24): 1439. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
2.5 Maneerattanasuporn, T., T. Techakriangkrai, A. Jamphon, S.R. Kim, T. Muangtuk. 2021. Food Insecurity Situation Among Undergraduate Students during the COVID-19 Pandemic. Asia Pacific Journal of Public Health. 34(2-3): 276-278. (SCOPUS: Q2)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวทิวพร มณีรัตนศุภ (อาจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2560

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่า น้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 ภาวิตา จินตananณมิตร, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, อำพร แจ่มผล, สุนิสา ด้วงน่วม, ทิวพร มณีรัตนศุภ และพรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์. 2563. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่กรอบเสริมด้วยผงไบโอแคลเซียมจากเชื้อก้างปลาทუნ่า. วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 48(4): 492-501. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.2 Kim, S. R., Y. Thamniam, M. Jaidee, A. Rattanawanee, A. Jamphon, T. Muangtuk., T. Maneerattanasuporn. 2020. Fermentation and Antioxidant Properties of Longan Honey Inoculated with <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. Burgundy, Pages 448-455. In Proceeding of the 46 th International Conference on Science, Technology and Technology-based Innovation. Ramkhamhaeng University. Bangkok. Thailand. 5-7 October 2020.	L	0.4
2.3 Jalloun, R.A., T. Maneerattanasuporn. 2021. Comparison of Diet Quality among Female Students with Different Majors at Taibah University. Nutrition and Health. 27(2):133-140. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
2.4 Maneerattanasuporn, T., T. Techakriangkrai, A. Jamphon, S.R. Kim, T. Muangtuk. 2021. Food Insecurity Situation Among Undergraduate Students during the COVID-19 Pandemic. Asia Pacific Journal of Public Health. 34(2-3): 276-278. (SCOPUS: Q2)	M	1.0
2.5 Santisitthanon, P., O. Poljitprasert, A. Jamphon, T. Maungteuk, T. Maneerattanasuporn, S.R. Kim. 2022. Some Characteristics of 'Hom Thong' Banana Fruit Spread as Affected by Calcium Lactate addition. Pages 534-542. In Proceeding of the 60 th Kasetsart University Annual Conference. Kasetsart University. Bangkok. Thailand. 21 -23 February 2022.	L	0.4
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางน้องนุช ศิริวงศ์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกปี พ.ศ. 2549

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 นิภาพร กุลณา, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, น้องนุช ศิริวงศ์ และวศะพร จันทร์พุ่ม. 2563. คุณค่าทางโภชนาการสมบัติทางกายภาพ และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของขนมขบเคี้ยวที่ได้รับผลจากอัตราส่วนของแป้งข้าวสาลีแก่ต่อแป้งข้าวฟ่างดำที่แตกต่างกัน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 28(3): 419-428. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.2 มานิสรา ศรียังเล็ก, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร และน้องนุช ศิริวงศ์. 2563. การเตรียมและการใช้กากเมล็ดอัลมอนต์อบแห้งเพื่อการทดแทนอัลมอนต์ป่นในผลิตภัณฑ์มาการอง. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 28(9): 1572-1584. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.3 นิภาพร กุลณา, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, น้องนุช ศิริวงศ์ และวศะพร จันทร์พุ่ม. 2564. การหาสูตรที่เหมาะสมสำหรับการผลิตขนมขบเคี้ยวชนิดพองกรอบ โยอาหารสูงจากแป้งข้าวสาลีแก่ แป้งข้าวฟ่างดำ และอินูลิน. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 29(2):327-340. . (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.4 Chaengsee, P., P. Kongsila, N. Siriwong, P. Kittipadakula, K. Piyachomkwanc., K. Petchpoung. 2020. Potential yield and Cyanogenic Glucoside Content of Cassava root and Pasting Properties of Starch and Flour from Cassava Hanatee var. and Breeding Lines Grown under Rain-fed Condition. Agriculture and Natural Resources. 54(3): 237-244. (SCOPUS: Q2)	M	1.0
2.5 Maneechoold, P., S. Ratanasumawong., N. Siriwong. 2021. Effect of Sweet Cassava Flour and Rice Flour on Physical Properties and Sensory Evaluation of Gluten-Free Takoyaki Product. ASEAN Journal of Scientific and Technological Reports. 24(3): 27-35. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
3.1 นื่องนุช ศิริวงศ์. 2562. ผลิตภัณฑ์มันบดจากมันสำปะหลังบดแห้งและกรรมวิธีการผลิต. ประเทศไทย อนุสิทธิบัตรเลขที่ 15254. 14 มิถุนายน 2562.	S	0.4
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางปาริสุทธิ เฉลิมชัยวัฒน์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2556

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Hirunyophat, P., P. Chalermchaiwat., N. On-nom. 2020. Optimization of Ratio of Silkworm Pupae Powder to Broken Rice Flour and of Barrel Temperature to Develop High Protein Breakfast Cereal using Response Surface Methodology. Agriculture and Natural Resources. 54(6): 609-616. (SCOPUS: Q2)	M	1.0
2.2 Teravecharoenchai, J., P. Chalermchaiwat., R. Thuwapanichayanan. 2021. Principal Component Analysis Application on Nutritional, Bioactive Compound and Antioxidant Activities of Pigmented Dough Grain. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences Special. 20(2): 1-10. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
2.3 Hirunyophat, P., P. Chalermchaiwat, N. On-nom., W. Prinyawiwatkul. 2021. Selected Nutritional Quality and Physicochemical Properties of Silkworm Pupae (Frozen or Powdered) from Two Species. International Journal of Food Science and Technology. 56(7): 3578-3587. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
2.4 Suttisansanee U., P., Thiyajai, P. Chalermchaiwat, K., Wongwathanarat, K., Pruesapan, S., Charoenkiatkul and P. Temviriyankul. 2021. Phytochemicals and <i>in vitro</i> Bioactivities of Aqueous Ethanolic Extracts from Common Vegetables in Thai Food. Plants. 10(7): 1-18. (SCOPUS: Q1)	M	1.0

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
2.5 Hirunyophat, P., P. Chalermchaiwat, N. On-nom., W. Prinyawiwatkul. 2022. Selected physicochemical properties and sensory acceptability as affected by addition of lecithin and calcium carbonate in extruded breakfast cereals made with silkworm pupae powder and rice flour. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> . 57(1): 631-642. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวศรินยา เมื่อก่อง (อาจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก เมื่อปี พ.ศ. 2552

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 อภิชาติ สนธิสมบัติ, จริญญา ผาสุขลิน, เบญจมาศ ศิรินาม, จันทนา สุตแดน, อรทัย ตั้งสิรินฤนาท และศรินยา เมื่อก่อง. 2564. การศึกษาผลของ กระบวนการตกแต่งสีย้อมติดและปริมาณโปรตีนจากหอยเชอร์รี่ต่อการย้อมเกาะของสารโพลียูรีเทนบนเส้นผ้าก๊อชเส้นใยพอลิเอสเตอร์. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 61(1) มกราคม - มิถุนายน 2564: 3-16. (TCI: กลุ่มที่ 3)	L	0.4
2.2 ศรินยา เมื่อก่อง, น้ำทิพย์ เอียดคง และกัญญา ภัทรกุลอมร. 2564. สีย้อมธรรมชาติจากดินตำบลงตึก. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 61(2) กรกฎาคม - ธันวาคม 2564: 56-67. (TCI: กลุ่มที่ 3)	L	0.4
2.3 ศรายุทธ ใจงามดี, ศรินยา เมื่อก่อง, วัลลภ อารีรบ, รัตนพล มงคลรัตนาสีทิ และอภิชาติ สนธิสมบัติ. 2564. ผลของต่างต่อการตกตะกอนและค่า pH ของน้ำสีสกัดจากใบโมกพวง. วารสาร มทร.อีสาน ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 14(2): 65-74. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.4 Yim-Ling, L., W. Wang, K., Chi-Wai., N. Sasithorn, K. Maha-in, L. Sujarittanonta, S. Puakpong., R. Mongkholrattanasit. 2020. Evaluating the Water Vapor Transmission Properties of Summer Cooling Towels, Pages 1- 4. In 2020 2 nd International Conference on Civil Architecture and Energy Science (CAES 2020). Changchun. China. 20-22 March 2020. (E3S Web of Conferences 165, 05011 (2020))	L	0.4
2.5 Wang, W. Y., M. C. Wing, K. W. Chi, C. Sarikanon, C. Sarikanon, S. Kunadiloke., R. Mongkholrattanasit. 2020. The Effect of Plasma Pretreatment of Dyeability of Silk with Acid Dye. Key Engineering Materials. 831: 165-170. (SCOPUS: Q4)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ประจำหลักสูตร
 อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางศิริพร เรียบร้อย คิม (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2550

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Thiabmak, C., C. Sriket, S. Yarnpakdee, S.R. Kim., S. Nalinanon. 2019. Autolysis of Clown Featherback (<i>Chitala ornata</i>) Muscle. Chiang Mai University Journal of Natural Sciences. 18(1): 80-93. (SCOPUS/SJR: Q4)	M	1.0
2.2 Tubbiyam, P., M. Chaijan, S. R. Kim, A. Jamphon, T. Techakriangkrai., T. Muangteuk. 2019. Proteolysis and Lipid Oxidation during 'Mu Som' Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice. RMUTP Research Journal. 13(2): 50-65. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.3 Wibowo, A., W. Panpipat, S.R. Kim., M. Chaijan. 2019. Characteristics of Thai Native Beef Slaughtered by Traditional Halal Method. Walailak Journal of Science and Technology. 16(7): 443-453. (SCOPUS/SJR: Q4)	M	1.0
2.4 Kim, S.R., Y. Thamniam, M. Jaidee, A. Rattanawanee, A. Jamphon, T. Muangtuk., T. Maneerattanasuporn. 2020. Fermentation and Antioxidant Properties of Longan Honey Inoculated with <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. Burgundy, Pages 448-455. In The 46 th International Conference on Science, Technology and Technology-based Innovation. Ramkhamhaeng University. Bangkok. Thailand. 5-7 October 2020.	L	0.4
2.5 Maneerattanasuporn, T., T. Techakriangkrai, A. Jamphon, S.R. Kim, T. Muangtuk. 2021. Food Insecurity Situation Among Undergraduate Students during the COVID-19 Pandemic. Asia Pacific Journal of Public Health. 34(2-3): 276-278. (SCOPUS: Q2)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวสุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ (รองศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2553

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ, ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ, ศรีนยา เผือกผ่อง, รุ่งทิพย์ ลุยเลา และชุติมา ซวลิตมณฑิเยร. 2562. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ด้านสิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิปัญญาไทยเพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 62(1): 4-19. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.2 ชุติมา ซวลิตมณฑิเยร, ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ และสุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ. 2562. ความพึงพอใจของผู้สูงอายุหญิงไทยที่มีต่อแผ่นซึมซับกางเกงผ้าอ้อมที่นำกลับมาใช้ใหม่. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 62 (1): 73-91. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.3 วัลภา เต็มทอง, สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ, 2563. ผลของพันธุ์ข้าวโพด ชั้นเปลือกข้าวโพดและวิธีการแยกเส้นใย ต่อผลผลิตและสมบัติทางกายภาพของเส้นใยเปลือกข้าวโพด. วารสาร มทร.อีสาน ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 13 (2): 172-190. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางอำพร แจ่มผล (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกเมื่อปี พ.ศ. 2558

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือ หรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 ชมนาท ชื่นฉ่ำ, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชัญย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก, วัลลภา โพธาสินธ์ และวีรวรรณ เตชะเกรียงไกร. 2562. การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพสำหรับวัยรุ่น. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. 13(2): 200-213. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.2 สาธิต เมืองสมบุรณ์, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, พรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์, อำพร แจ่มผล, ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์, ฤทัย เรืองธรรมสิงห์, อัญชัญย์ อุทัยพัฒนาชีพ, ทิพากร ม่วงถึก และวัลลภา โพธาสินธ์. 2562. ผลของตำรับอาหารไทยมีเอกลักษณ์ที่มีต่อภาวะโภชนาการของเด็กวัยเรียน : กรณีศึกษา โรงเรียนสังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครนายก. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี. 13(1): 284-301. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.3 ภาวิตา จินตนาณภูมิตร, ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร, อำพร แจ่มผล, สุนิสา ด้วงน่วม, ทิวาพร มณีรัตนสุภร และพรทิพย์ พสุกมลเศรษฐ์. 2563. การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่กรอบเสริมด้วยผงไบโอแคลเซียมจากเศษก้างปลาทูน่า. วารสารวิทยาศาสตร์ มข. 48(4): 492-501. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.4 Tubbiyam, P., M. Chaijan, S. R. Kim, A. Jamphon, T. Techakriangkrai., T. Muangteuk. 2019. Proteolysis and Lipid Oxidation during 'Mu Som' Fermentation as Affected by Different Ratios of White and Black Glutinous Rice. RMUTP Research Journal. 13(2): 50-65. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.5 Maneerattanasuporn, T., T. Techakriangkrai, A. Jamphon, S.R. Kim, T. Muangtuk. 2021. Food Insecurity Situation Among Undergraduate Students during the COVID-19 Pandemic. Asia Pacific Journal of Public Health. 34(2-3): 276-278. (SCOPUS: Q2)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางกรกฎ แพทย์หลักฟ้า (อาจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2560

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 กรกฎ แพทย์หลักฟ้า, วิษุณะ ศุภนคร และพีรานุช เลิศวัฒนารักษ์. 2565. ปัจจัยการดำรงอยู่ของเสื่อกกจันทบูร. วารสารสังคมศาสตร์และมานุษยวิทยาเชิงพุทธ. 7(3): 1-16. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวชุตินา ขวลิตมณเฑียร (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก เมื่อปี พ.ศ. 2558

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. งานวิจัย		
2.1 สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ, ขจีรัฐ ภิรมย์ธรรมศิริ, ศรีนยา เผือกผ่อง, รุ่งทิพย์ ลุยเล่า และชุตินา ขวลิตมณเฑียร. 2562. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ด้านสิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิปัญญาไทยเพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 62(1): 4-19. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.2 นิรุต ชันตรี, สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ และชุตินา ขวลิตมณเฑียร. 2562. ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อรูปแบบพวงหรีดใช้ประโยชน์ได้. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 62(3): 42-54. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางพีรานุช เลิศวัฒนารักษ์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท ปี พ.ศ. 2541

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 กรกฎ แพทย์ทหลักฟ้า, วิภูษณะ สุภนกร และพีรานุช เลิศวัฒนารักษ์. 2565. ปัจจัยการดำรงอยู่ของเสื่อกกจันทบูร. วารสารสังคมศาสตร์และมานุษยวิทยาเชิงพุทธ. 7(3): 1-16. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวรุ่งทิพย์ ลุยเลา (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก เมื่อปี พ.ศ. 2561

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ, ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ, ศรีนยา เมือกผ่อง, รุ่งทิพย์ ลุยเลา และชุตินา ขวลิตมณเฑียร. 2562. กระบวนการคิดและองค์ความรู้ด้านสิ่งทอพื้นเมืองของครุภูมิปัญญาไทยเพื่อการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน. วารสารคหเศรษฐศาสตร์. 62(1): 4-19. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
3.1 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. เบาะรองนั่ง (ดอกกรัก). สิทธิบัตรไทยเลขที่ 186353. 21 พฤศจิกายน 2562	R	1.0
3.2 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. เบาะรองนั่ง (ดอกมะละกอ). สิทธิบัตรไทยเลขที่ 186352. 21 พฤศจิกายน 2562	R	1.0
3.3 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. เบาะรองนั่ง (ดอกกระบองเพชร). สิทธิบัตรไทยเลขที่ 186351. 21 พฤศจิกายน 2562	R	1.0
3.4 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. เบาะรองนั่ง (ดอกทิวลิป). สิทธิบัตรไทยเลขที่ 186350. 21 พฤศจิกายน 2562	R	1.0
3.5 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. เบาะรองนั่ง (ดอกจำปี). สิทธิบัตรไทยเลขที่ 187248. 22 มกราคม 2563	R	1.0
3.6 รุ่งทิพย์ ลุยเลา. เบาะรองนั่ง (ดอกเข็ม). สิทธิบัตรไทยเลขที่ 187247. 22 มกราคม 2563	R	1.0
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาววสพร นิชรรัตน์ (อาจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2561

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
1.1 วสพร นิชรรัตน์. 2564. ศิลปะการดำเนินชีวิต. บทที่ 6 ครอบคลุมกับศิลปะการดำเนินชีวิต: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ	H	1.0
2. ผลงานวิจัย		
-		
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางวัลภา เต็มทอง (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก เมื่อปี พ.ศ. 2562

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 วัลภา เต็มทอง, สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ, ขจีรัฐ ภิรมย์ธรรมศิริ. 2564. ผลของพันธุ์ข้าวโพด ชั้นเปลือกข้าวโพดและวิธีการแยกเส้นใย ต่อสมบัติทางเคมีและสมบัติทางเชิงกลของเส้นใยเปลือกข้าวโพด. วารสารมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี). 13(26): 92-107. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.2 วัลภา เต็มทอง, สุธีลักษณ์ ไกรสุวรรณ, ขจีรัฐ ภิรมย์ธรรมศิริ. 2565. ผลของพันธุ์ข้าวโพด ชั้นเปลือกข้าวโพดและวิธีการแยกเส้นใย ต่อองค์ประกอบทางเคมีของเส้นใยเปลือกข้าวโพด. วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. 11(1): 197-212. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นายวิภูษณะ ศุภนคร (อาจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2561

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 กรกฎ แพทย์หลักฟ้า, วิภูษณะ ศุภนคร และพีรานุช เลิศวัฒนารักษ์. 2565. ปัจจัยการดำรงอยู่ของเสือกกจันทบูร. วารสารสังคมศาสตร์และมานุษยวิทยาเชิงพุทธ. 7(3): 1-16. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
-		
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางศศิประภา รัตนดิลก ณ ภูเก็ต (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก เมื่อปี พ.ศ. 2549

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 ญาณิศา พิลาดิ และศศิประภา รัตนดิลก ณ ภูเก็ต. 2565. ประสิทธิภาพในการจัดคราบและลักษณะฟองของน้ำยาซักผ้าโดยใช้อัตราส่วนสารลดแรงตึงผิวแตกต่างกัน, หน้า 510 - 517. ใน การประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 60 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (สาขาส่งเสริมการเกษตรและคหกรรมศาสตร์). กรุงเทพมหานคร. ไทย. 21 - 23 กุมภาพันธ์ 2565.	K	0.2
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวตรี พังงา (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท ปี พ.ศ. 2545

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
1.1 นางสาวตรี พังงา และกรพินธุ์ ฤทธิบุตร. 2564. ศิลปะการดำเนินชีวิต บทที่ 5 การพัฒนาบุคลิกภาพ: มารยาทสังคมและการแต่งกาย. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ	H	1.0
2. ผลงานวิจัย		
-		
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวสุจิตตา เรืองรัมย์ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2562

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
1.1 Raungrusmee, S., Kumar, S. R., Anal, A. K. 2022. Probiotic Cereal-based Food and Beverages, their Production and Health Benefits. Probiotics, Prebiotics and Synbiotics: Technological Advancements Towards Safety and Industrial Applications. 186-212.	H	1.0
2. ผลงานวิจัย		
-		
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นายครรชิต จุดประสงค์ (รองศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2550

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Prachansuwan, A, W. Kriengsinyos., K. Judprasong., A. Kovitvadhii., P. Chundang. 2019. Effect of Different Pre-boiling Treatment on <i>in vitro</i> Protein and Amino Acid Digestibility of Mung Beans [<i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek]. <i>Malaysian Journal of Nutrition</i> . 25(3): 361-375. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
2.2 Sukontaprapun, B., S. Charoenkiatkul, P. Thiyajai., M. Sukprasansap., P. Saetang., K. Judprasong. 2019. Key Organic Acids in Indigenous Plants in Thailand. <i>American Journal of Plant Sciences</i> . 10: 1855-1870. (Web of Science: Q1)	M	1.0
2.3 Tongchom, W., T. Pongcharoen., K. Judprasong., E. Udomkesmalee., W. Kriengsinyos., P. Winichagoon. 2020. Human Milk Intake of Thai Breastfed Infants during The First 6 Months using The Dose-to-Mother Deuterium Dilution Method. <i>Food and Nutrition Bulletin</i> . 41(3) :343-354. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
2.4 Thiyajai, P., S. Charoenkiatkul., K. Kulpradit., S. Swangpol., P. Sridonpai., K. Judprasong. 2020. Nutritional Composition of Indigenous Durian Varieties. <i>Malaysian Journal of Nutrition</i> . 26(1): 93-99. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
2.5 Srichan, W., T. Pongcharoen., K. Judprasong., P. Winichagoon., S. Gowachirapant., W. Wimonpeerapattana. 2020. Association Between Adiposity Indicators and Cardiorespiratory Fitness among Rural Northeastern Thai Adolescents. <i>Malaysian Journal of Nutrition</i> . 26(1): 107-116. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางสาวชนิดา ปิโชติการ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2528

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
1.1 ชนิดา ปิโชติการ. 2560. รูปแบบการบริการป้องกันควบคุมโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูงสำหรับสนับสนุนการดำเนินงาน NCD Clinic Plus. พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, นนทบุรี.	I	1.0
1.2 ชนิดา ปิโชติการ. 2562. การดูแลภาวะโภชนาการในโรคไตเรื้อรัง. ตำราโรคไตเรื้อรัง. พิมพ์ครั้งที่ 2. บริษัท เท็กซ์ แอน เจอร์นัลพับลิเคชั่น จำกัด, กรุงเทพมหานคร.	I	1.0
2. ผลงานวิจัย		
2.1 ชนิดา ปิโชติการ. 2560. Case study: Cancer and Chronic Kidney Disease. หน้า 307-311 ใน การประชุมวิชาการสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย ประจำปี 2560 เรื่อง "นักกำหนดอาหารในยุคไทยแลนด์ 4.0" ณ โรงแรมเดอะเบอร์เคลีย์ ประตูน้ำ กรุงเทพมหานคร. 24-26 กุมภาพันธ์ 2560.	K	0.2
2.2 Taechangam, S., U. Pinitichun., C. Pachotikarn. 2008. Development of Nutrition Education Tool: Healthy Eating Index in Thailand. Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition. 17(Suppl.1), 365-367. (SCOPUS: Q2)	M	1.0
2.3 Thwe, Y. A., C. Pachotikarn., S. Taechangam., N. On-nom., P. Tapanee. 2016. Effect of Reducing Dietary Sodium on Urinary Calcium Excretion in Healthy Adults from Mahidol University. Journal of Health Research. 30 (Suppl.1), 81-88. (TCI: กลุ่มที่ 1)	N	0.8
2.4 Weratean, K., C. Pachotikarn., A. Lumpaopong., S. Taechangam. 2017. The Effect of High Protein Low Phosphorus Snacks on Nutritional Status Among Thai Children and Adolescents with Continuous Ambulatory Peritoneal Dialysis. Journal of Medical Association of Thailand. 100(7): 758-764. (SCOPUS: Q3)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แบบฟอร์มบรรณานุกรมผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตร

อาจารย์ผู้สอน

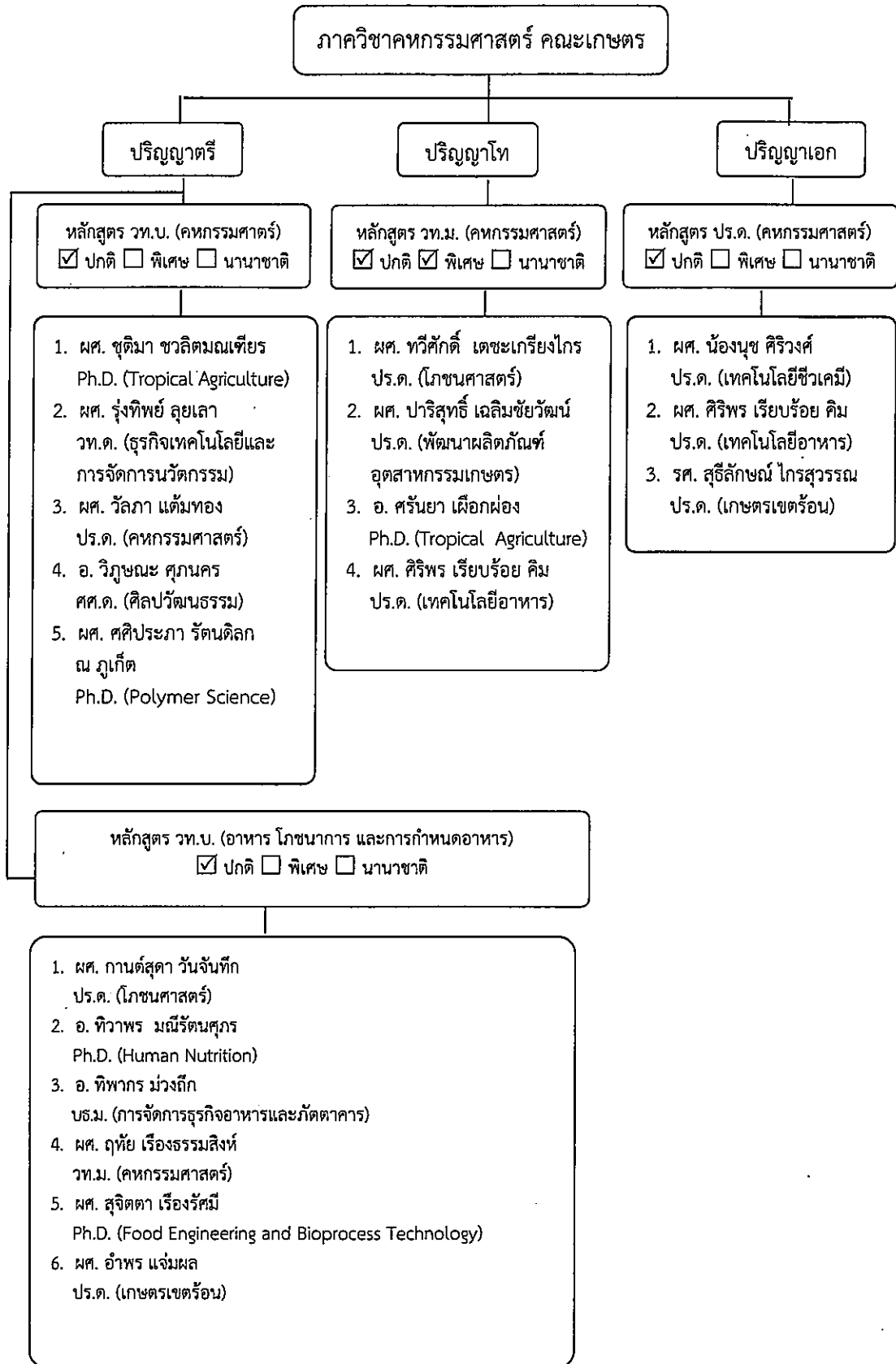
อาจารย์พิเศษ

ชื่อ-นามสกุล นางวันทนี เกรัมย์สินยศ (รองศาสตราจารย์)

สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอก ปี พ.ศ. 2546

บรรณานุกรม	ระดับคุณภาพ ผลงาน	ค่าน้ำหนัก
1. ผลงานแต่งหรือเรียบเรียง ตำรา หนังสือหรือบทความวิชาการ		
-		
2. ผลงานวิจัย		
2.1 Sridonpai P., P. Aramdoung., W. Srichan., P. Visetchart., W. Kriengsinyos. 2020. Study on Total Energy Expenditure and Physical Activity Level in Thai Adults with Sedentary Behavior. Journal Nutrition Association Thailand. 55(2): 86-96. (TCI: กลุ่มที่ 2)	J	0.6
2.2 Tongchom, W., T. Pongcharoen., K. Judprasong., E. Udomkesmalee., W. Kriengsinyos., P. Winichagoon. 2020. Human Milk Intake of Thai Breastfed Infants during the First 6 Months Using the Dose-to-Mother Deuterium Dilution Method. Food and Nutrition Bulletin. 41(3): 343-354. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
2.3 Mahmudiono, T., S. Setyaningtyas., W. Rachmah., Q. Nindya., T. S. Megatsari., H. D. Indriani., W. Kriengsinyos. 2021. Self-Efficacy in Physical Activity and Glycemic Control Among Older Adults with Diabetes in Jagir Subdistrict, Surabaya, Indonesia. Heliyon. 7(7), e07578. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
2.4 Rachmah, Q., W. Kriengsinyos., N. Rojroongwasinkul., T. Pongcharoen. 2021. Development and Validity of Semi-Quantitative Food Frequency Questionnaire as a New Research Tool for Sugar Intake Assessment Among Indonesian Adolescents. Heliyon. 7(6), e07288. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
2.5 Sridonpai, P., A. Prachansuwan., K. Praengam., S. Tuntipopipat., W. Kriengsinyos. 2021. Postprandial Effects of a Whey Protein-based Multi-ingredient Nutritional Drink Compared with a Normal Breakfast on Glucose, Insulin, and Active GLP-1 Response Among Type 2 Diabetic Subjects: A Crossover Randomised Controlled Trial. Journal Nutrition Science. 10, e49. (SCOPUS: Q1)	M	1.0
3. ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น ๆ		
-		
4. ผลงานวิชาการรับใช้สังคม		
-		

แผนภูมิอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ระดับภาควิชา)



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

ชื่อหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565
คณะเกษตร

1. การพัฒนาการเรียนรู้แต่ละด้าน (ตามเล่ม มคอ.2)

1. คุณธรรมจริยธรรม	1.1	มีภาวะผู้นำ ริเริ่ม ส่งเสริมด้านการประพฤติ ปฏิบัติโดยใช้หลักการ เหตุผล และค่านิยมอันดีงาม
	1.2	มีความสามารถในการวินิจฉัยและจัดการปัญหาที่ซับซ้อน ข้อโต้แย้ง และข้อบกพร่องทางจรรยาบรรณ โดยคำนึงถึงความรู้สึกของผู้อื่น
2. ความรู้	2.1	มีความรู้ความเข้าใจอย่างถ่องแท้ในหลักการ ทฤษฎีและงานวิจัย
	2.2	มีความเข้าใจในวิธีการพัฒนาความรู้ใหม่ และการประยุกต์
3. ทักษะทางปัญญา	3.1	สามารถคิดวิเคราะห์โดยใช้ดุลยพินิจในการตัดสินใจภายใต้ข้อมูลที่เชื่อถือได้
	3.2	สามารถสังเคราะห์และบูรณาการองค์ความรู้ เพื่อพัฒนาความคิดใหม่
	3.3	สามารถวางแผนโครงการวิจัยและศึกษาค้นคว้าได้
4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ	4.1	มีภาวะผู้นำในการเพิ่มพูนประสิทธิภาพการทำงานของกลุ่มและสามารถร่วมมือกับผู้อื่น ในการแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อน ยุ่งยาก
	4.2	มีความรับผิดชอบ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง โดยมีการประเมิน วางแผน และปรับปรุงตนเอง
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลขการสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยี	5.1	สามารถคัดกรองข้อมูลทางคณิตศาสตร์และสถิติ มาใช้แก้ไขปัญหาอย่างเหมาะสม
	5.2	สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
	5.3	สามารถนำเสนอรายงาน วิทยานิพนธ์หรือการศึกษาค้นคว้าอิสระ ที่ตีพิมพ์ระดับชาติและนานาชาติ

2. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร PLO (Program Learning Outcome)

PLO	1. คุณธรรม จริยธรรม		2. ความรู้		3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ		5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ		
	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3
นิสิตสามารถบูรณาการองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น เพื่อประยุกต์ให้สอดคล้องกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมอย่างยั่งยืน			✓	✓	✓	✓		✓		✓		
นิสิตสามารถคิด วิเคราะห์ ใช้เทคนิควิจัยในระดับสูง รับฟังและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ ด้วยคุณธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	✓	✓						✓	✓	✓		
นิสิตสามารถเผยแพร่ผลงานวิจัย วิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่สังคมทั้งระดับชาติและนานาชาติ					✓	✓	✓				✓	✓

3. ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้แต่ละชั้นปี

ปีที่	รายละเอียด
1	<ul style="list-style-type: none"> - มีความรู้และความเข้าใจอย่างถ่องแท้ทางคหกรรมศาสตร์เชิงลึกเฉพาะหมวดวิชา และสามารถบูรณาการองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่น เพื่อประยุกต์ให้สอดคล้องกับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมอย่างยั่งยืน - นิสิตสามารถคิด วิเคราะห์ ใช้เทคนิควิจัยในระดับสูง และเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ ด้วยคุณธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ - สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีคุณธรรมทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม - สามารถสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล วางแผน และสร้างโจทย์วิจัยได้อย่างเหมาะสมและสร้างสรรค์
2	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถดำเนินการวิจัยตามหลักจรรยาบรรณ ประมวลความรู้ และสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อให้ได้ผลงานวิจัยที่มีคุณภาพ - สามารถเผยแพร่ผลงานวิจัย ผลงานทางวิชาการ หรือถ่ายทอดเทคโนโลยีทั้งในระดับชาติและนานาชาติ



คำสั่งคณะกรรมการ
ที่ ๒๔ /๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร จะครบรอบในการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เพื่อให้การดำเนินงานปรับปรุงหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดังมีรายนามต่อไปนี้

- | | |
|--|----------------------|
| ๑. คณบดีคณะเกษตร | ที่ปรึกษา |
| ๒. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ | ที่ปรึกษา |
| ๓. หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ | ที่ปรึกษา |
| ๔. อาจารย์ศรีนงเยาว์ เผือกผ่อง | ประธานกรรมการ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริพร เรียบร้อย คิม | รองประธานกรรมการ |
| ๖. รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัญญะนี อุทัยพัฒนาชีพ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีญา เกตุทัต | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กาญจนา ลุคนันทน์ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๑. ดร.ชาญชัย สิริเกษมเลิศ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๒. รองศาสตราจารย์สุวิทย์ รัตนานันท์ | กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ |
| ๑๓. รองศาสตราจารย์สุทาวดี เหมทานนท์ | กรรมการ |
| ๑๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์นงนุช ศิริวงศ์ | กรรมการ |
| ๑๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทวีศักดิ์ เตชะเกรียงไกร | กรรมการ |
| ๑๖. อาจารย์สุขกมล ปัญญาจันทร์ | กรรมการ |
| ๑๗. อาจารย์วัชรพร นิชรัตน์ | กรรมการ |
| ๑๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพวรรณ ดวงปัญญา | กรรมการ |
| ๑๙. อาจารย์ชุตินา ขวลิศมณเทียร | กรรมการ |
| ๒๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศศิประภา รัตนติลภ ภูเก็ต | กรรมการ |
| ๒๑. อาจารย์สถาพร ประดิษฐ์พงษ์ | กรรมการ |
| ๒๒. อาจารย์กรกฎ แพทย์หลักฟ้า | กรรมการ |
| ๒๓. อาจารย์วิภาวณะ ศุภนคร | กรรมการ |
| ๒๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปาริสุทธิ์ เฉลิมชัยวัฒน์ | กรรมการและเลขานุการ |
| ๒๕. นายศตพล ศิริบำรุงชาติ | ผู้ช่วยเลขานุการ |

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนกว่าจะเสร็จสิ้นการปรับปรุงหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ ๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(รองศาสตราจารย์สุดเขตต์ นาคะเสถียร)
คณบดีคณะเกษตร

แผนภูมิอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ระดับภาควิชา)

