

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

Bachelor of Arts Program in Home Economics

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

โรงเรียนการเรือน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เปิดสอน ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

คำนำ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พัฒนาขึ้นจากการเป็นโรงเรียนการเรือนที่มีชื่อเสียงในด้านความรู้ความเชี่ยวชาญทางด้านสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเป็นสาขาวิชาที่ประกอบไปด้วยความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว รวมถึงศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ ซึ่งล้วนแต่เป็นองค์ความรู้ที่สำคัญในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของมนุษย์ที่จะส่งผลไปยังสังคม และประเทศชาติต่อไป

ดังนั้นเพื่อเป็นการพัฒนาองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ให้มีความทันสมัย สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ในยุคดิจิทัล คิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ บริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์ มีทักษะการทำงานเป็นทีม มีคุณธรรมจริยธรรม ดำรงศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย มีเจตคติที่ดีต่องานด้านคหกรรมศาสตร์ มีทักษะการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี สามารถต่อยอดองค์ความรู้เพื่อพัฒนาตนและสร้างสรรค์งาน และเพื่อเป็นการพัฒนากระบวนการจัดการเรียนการสอนให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ คณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงได้ดำเนินการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และบริบทของประเทศ

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

สารบัญ

หน้า

คำนำ **(1)**
สารบัญ **(2)**
1. ชื่อปริญญา ประกาศนียบัตรบัณฑิต ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง และสาขาวิชา **1**
1.1 รหัสหลักสูตร/ ชื่อหลักสูตรและสาขาวิชา 1
1.2 ชื่อปริญญา/ ประกาศนียบัตรบัณฑิต/ ประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง และสาขาวิชา 1
1.3 รูปแบบของหลักสูตร 1
1.4 วิชาเอก (ถ้ามี) 1
1.5 ระบบการจัดการศึกษา 1
1.6 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา 2
1.7 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร 2
1.8 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร 2
1.9 ผลกระทบจาก ข้อ 1.8.1 และ 1.8.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย 4
2. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ **6**
2.1 ปรัชญาของหลักสูตร 6
2.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร 7
2.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ 7
2.3.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs) 7
2.3.2 มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา 8
2.3.3 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) กับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา 8
2.3.4 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามชั้นปีที่ศึกษา (Year Learning Outcomes: YLOs) 9
3. โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต **10**
3.1 จำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร 12
3.2 โครงสร้างหลักสูตร 12
3.3 รายวิชาในแต่ละหมวดวิชา และจำนวนหน่วยกิต 12
3.4 แผนการศึกษา 18
3.5 คำอธิบายรายวิชา 21
3.6 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา (Courses) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) 43

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

4. การจัดกระบวนการเรียนรู้ **45**
4.1 กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้เพื่อบรรลุตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) 45
4.2 การพัฒนานักศึกษาด้านภาษาอังกฤษ 48
4.3 การพัฒนาเพื่อเท่าทันทักษะอนาคต/ คุณลักษณะบัณฑิตมหาวิทยาลัยสวนดุสิต 48
4.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี) 49
4.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย (ถ้ามี) 50
5. ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร ซึ่งรวมถึงคณาจารย์และที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ **52**
5.1 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี 52
5.2 งบประมาณตามแผน 52
5.3 ชื่อ – สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ 53
6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา **56**
6.1 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา 56
7. การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา **56**
7.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการประเมินผลการศึกษา 56
7.2 กระบวนการยืนยัน (Verification) มาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวังของหลักสูตร 56
7.3 นักศึกษาที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา 57
7.4 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา 58
8. การประกันคุณภาพหลักสูตร **58**
8.1 การกำกับมาตรฐาน 58
8.2 บัณฑิต 59
8.3 นักศึกษา 59
8.4 อาจารย์ 61
8.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน 62
8.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ 64
8.7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) ของหลักสูตร 65

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

9. ระบบและกลไกการพัฒนาหลักสูตร **66**

9.1 แผนพัฒนาปรับปรุง 66

9.2 การประเมินประสิทธิผลของการสอน 66

9.3 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม 67

9.4 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดของหลักสูตร 67

9.5 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร 67

9.6 การบริหารคุณภาพ 68

10. รายการอื่นตามที่คณะกรรมการประกาศกำหนด **68**

ภาคผนวก **69**

ภาคผนวก ก การวิเคราะห์ข้อกำหนดและความต้องการของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders of the Program) 70

ภาคผนวก ข การวิเคราะห์ความสอดคล้องปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs) 85

ภาคผนวก ค การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี (YLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) หมวดวิชาเฉพาะ 87

ภาคผนวก ง การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา (Courses) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) หมวดวิชาเฉพาะ 91

ภาคผนวก จ ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) กับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 109

ภาคผนวก ฉ การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา (Courses) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 111

ภาคผนวก ช ความเชื่อมโยงของความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษากับรายวิชาตามแผนการศึกษา 113

ภาคผนวก ซ ตารางเปรียบเทียบระหว่างหลักสูตรเดิม กับ หลักสูตรปรับปรุง (กรณีหลักสูตรปรับปรุง) 117

ภาคผนวก ฌ ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร 125

ภาคผนวก ญ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานพัฒนา/ ปรับปรุง หลักสูตร 128

ภาคผนวก ฎ รายงานการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร 131

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก ฏ	รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำประจำโรงเรียนการเรือน	136
ภาคผนวก ฐ	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566	146
ภาคผนวก ฑ	ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การทดสอบความรู้ความสามารถ ด้านภาษาอังกฤษ ของนักศึกษา พ.ศ. 2567	165
ภาคผนวก ฒ	ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ พ.ศ. 2563	170

<u>รายละเอียดของหลักสูตร</u>

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา **มหาวิทยาลัยสวนดุสิต**
คณะ/ โรงเรียน โรงเรียนการเรือน
สถานที่จัดการเรียนการสอน วิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. ชื่อปริญญา

1.1 รหัสหลักสูตร/ ชื่อหลักสูตรและสาขาวิชา

รหัสหลักสูตร **:** 25501651100201
ภาษาไทย : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Arts Program in Home Economics

1.2 ชื่อปริญญา

ภาษาไทย ชื่อเต็ม : หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
ชื่อย่อ : ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์)
ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Arts (Home Economics)
ชื่อย่อ : B.A. (Home Economics)

1.3 รูปแบบของหลักสูตร

หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ หลักสูตร 4 ปี

1.4 วิชาเอก (ถ้ามี)

ไม่มี

1.5 ระบบการจัดการศึกษา

1) ระบบ

ระบบการจัดการศึกษา ใช้ระบบทวิภาค โดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์ จำนวนหน่วยกิตต่อภาคการศึกษาไม่เกิน 22 หน่วยกิต เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ฐ)

2) การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน/ ภาคการศึกษาที่ 3

มีการจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน/ ภาคการศึกษาที่ 3 ในกรณีที่จำเป็น ตามความเห็นชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับ

ปริญญาตรี (ภาคผนวก ฐ) โดยมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 9 สัปดาห์ จำนวนหน่วยกิตต่อภาคการศึกษาไม่เกิน 9 หน่วยกิต

3) วัน - เวลา ในการดำเนินการเรียนการสอน

วัน - เวลาราชการปกติ เฉพาะนักศึกษาเต็มเวลา

กำหนดการเปิด - ปิด ภาคการศึกษาให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ภาคการศึกษาที่ 1 ระหว่างเดือนมิถุนายน – เดือนตุลาคม

ภาคการศึกษาที่ 2 ระหว่างเดือนพฤศจิกายน – เดือนมีนาคม

ภาคการศึกษาฤดูร้อน/ ภาคการศึกษาที่ 3 ระหว่างเดือนมีนาคม – เดือนพฤษภาคม

1.6 อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

1) เชฟหรือผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตอาหารในสถานประกอบการ

2) ผู้จัดการหรือผู้ปฏิบัติงานด้านการจัดบริการอาหาร

3) นักการอาหาร ควบคุมคุณภาพอาหารและโภชนาการ ในโรงเรียน โรงพยาบาล

4) ผู้ประกอบการทางด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น เจ้าของกิจการร้านอาหาร ร้านดอกไม้ ร้านเสื้อผ้า

5) อาชีพอิสระทางด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น รับจ้างจัดงานบริการต่างๆ ผู้ดูแลเด็กและบริบาลผู้สูงอายุ

6) แม่บ้านพ่อบ้านสถานทูต

1.7 สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร

1) หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

2) ปรับปรุงจากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

3) เริ่มใช้ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 2569 เป็นต้นไป

4) คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน พิจารณาหลักสูตร
ในการประชุมครั้งที่ 1/2568 เมื่อวันที่ 16 เดือน มกราคม พ.ศ. 2568

5) คณะอนุกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร พิจารณาหลักสูตร
ในการประชุมครั้งที่ 2/2568 เมื่อวันที่ 17 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568

6) คณะกรรมการสภาวิชาการ พิจารณาหลักสูตร
ในการประชุมครั้งที่ 7(60)/2568 เมื่อวันที่ 8 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2568

7) สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตร
ในการประชุมครั้งที่ 7(23)/2568 เมื่อวันที่ 25 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2568

8) องค์กรวิชาชีพรับรองหลักสูตร
ไม่มี

1.8 สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

1.8.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาเศรษฐกิจ

ยุคโลกาภิวัตน์ที่เทคโนโลยีก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว ปัญญาประดิษฐ์ (AI: Artificial Intelligence) ได้เข้ามามีบทบาทในทุกมิติของชีวิต ไม่เว้นแม้แต่ด้านการศึกษา โดยเฉพาะในสายอาชีพอย่าง “คหกรรมศาสตร์” ที่

มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตประจำวัน เช่น การประกอบอาหาร การจัดการบ้านเรือน และการดูแลครอบครัว การนำ AI มาใช้ สามารถยกระดับคุณภาพการเรียนรู้และการพัฒนาอาชีพได้อย่างก้าวกระโดด ในขณะเดียวกัน โลกยังเผชิญกับความไม่แน่นอนทางเศรษฐกิจและการเมืองระหว่างประเทศ ซึ่งปรากฏในรูปแบบของ “สงครามการค้า” (Trade War) ที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหาร วัตถุดิบ และการบริการอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ซึ่งประเทศไทยเข้าสู่การเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม ตามยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561–2580) ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน มีเป้าหมายการพัฒนาที่มุ่งเน้นการยกระดับศักยภาพของประเทศในหลากหลายมิติ บนพื้นฐานแนวคิด 3 ประการ ได้แก่ (1) “ต่อยอดอดีต” โดยมองกลับไปที่รากเหง้าทางเศรษฐกิจ อัตลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และจุดเด่นทางทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย รวมทั้งความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบของประเทศในด้านอื่น ๆ นำมาประยุกต์ผสมผสานกับเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อให้สอดรับกับบริบทของเศรษฐกิจและสังคมโลกสมัยใหม่ (2) “ปรับปัจจุบัน” เพื่อปูทางสู่อนาคต ผ่านการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานของประเทศในมิติต่าง ๆ ทั้งโครงข่ายระบบคมนาคมและขนส่ง โครงสร้างพื้นฐานวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และดิจิทัล และการปรับสภาพแวดล้อมให้เอื้อต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมและบริการอนาคต และ (3) “สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต” ด้วยการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการพัฒนาคนรุ่นใหม่ รวมถึงปรับรูปแบบธุรกิจ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาด ผสมผสานกับยุทธศาสตร์ที่รองรับอนาคต บนพื้นฐานของการต่อยอดอดีตและปรับปัจจุบัน พร้อมทั้งการส่งเสริมและสนับสนุนจากภาครัฐ ให้ประเทศไทยสามารถสร้างฐานรายได้และการจ้างงานใหม่ ขยายโอกาสทางการค้าและการลงทุนในเวทีโลก ควบคู่ไปกับการยกระดับรายได้และการกินดีอยู่ดี รวมถึงการเพิ่มขึ้นของคนชั้นกลางและลดความเหลื่อมล้ำของคนในประเทศได้ในคราวเดียวกัน

การพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สามารถเชื่อมโยงและต่อยอดกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566-2570) ได้ในหลายประเด็นคือ (1) การส่งเสริมสุขภาพและโภชนาการโดย ให้ความสำคัญกับการใช้ชีวิตที่มีสุขภาพดีและการบริโภคอาหารที่มีคุณภาพ เน้นการสอนเกี่ยวกับการสร้างสรรค์เมนูที่ดีต่อสุขภาพและการรู้จักการเลือกสรรวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางโภชนาการ (2) การพัฒนาทักษะด้านอาชีพรวมถึงการฝึกทักษะที่จำเป็นในการประกอบอาชีพในด้านการผลิตอาหาร การบริการ และการบริหารจัดการครัวเรือน ซึ่งสอดคล้องกับการมุ่งสู่การพัฒนาความสามารถในการแข่งขันในตลาดแรงงาน (3) การสร้างการมีส่วนร่วมของชุมชน สนับสนุนการพัฒนาชุมชนและการเรียนรู้ตลอดชีวิต เชื่อมโยงกับกิจกรรมในชุมชน เช่น การฝึกอบรมการทำอาหาร การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น (4) การนำเทคโนโลยีมาปรับใช้ การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการผลิตและการจัดการอาหาร เช่น การเรียนรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ทันสมัยในครัว การใช้แอปพลิเคชันในการจัดการวัตถุดิบและสูตรอาหาร ซึ่งจะส่งผลต่อการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาในอนาคต ทั้งในด้านความรู้ ความสามารถ และการมีจิตสำนึกต่อสังคม ซึ่งเป็นการสร้างบุคลากรที่มีคุณภาพและตอบสนองต่อการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน

1.8.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ภาวะทางสังคมและวัฒนธรรมในปัจจุบันมีความซับซ้อนและมีความผันผวนไม่แน่นอน พลเมืองไทยและพลเมืองโลกเผชิญการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่สำคัญ ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากร โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเติบโตของสังคมผู้สูงอายุ ซึ่งส่งผลต่อตลาดแรงงานและความต้องการสินค้าและบริการต่าง ๆ การเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ซึ่งส่งผลต่อวิถีชีวิต การทำงาน และการติดต่อสื่อสาร การเปลี่ยนแปลงด้าน

สภาพภูมิอากาศและสิ่งแวดล้อม ซึ่งส่งผลต่อทรัพยากรธรรมชาติ และปัญหาด้านภัยพิบัติและมลภาวะ การพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงจำเป็นต้องปรับให้ทันสมัย และมีความยืดหยุ่นมากขึ้น ออกแบบหลักสูตรที่เน้นการเสริมสร้างความรู้และพัฒนาสมรรถนะของผู้เรียนที่จำเป็นสำหรับการเป็นพลเมืองไทยและพลเมืองโลก มีการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนการสอน นำ AI มาใช้เป็นเครื่องมือในการเรียนรู้ มีความยืดหยุ่นในการปรับเปลี่ยนเนื้อหาให้ทันต่อเหตุการณ์และปัญหาสังคมที่เกิดขึ้น สอดแทรกค่านิยมและทัศนคติที่ดีในวิชาชีพ การทำงาน ตลอดจนทักษะการใช้ชีวิต เช่น การปรับตัว การทำงานร่วมกับผู้อื่น การสื่อสาร และการแก้ไขปัญหา เป็นต้น ซึ่งเป็นทักษะที่สำคัญในการดำเนินชีวิตในสังคมที่มีความหลากหลาย ตลอดจนส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต ให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาทักษะใหม่ ๆ ตามความสนใจและความต้องการของตลาดแรงงาน เน้นการปลูกฝังคุณธรรมที่เกี่ยวข้องกับการดูแลและเอาใจใส่ต่อผู้อื่น การให้ความสำคัญกับการรักษาทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม และการมีจิตสำนึกในการบริโภคอย่างมีความรับผิดชอบ และเนื่องจากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เกี่ยวข้องกับการจัดการชีวิตประจำวัน การทำอาหาร และการดูแลครัวเรือน ซึ่งส่วนใหญ่มีพื้นฐานมาจากวัฒนธรรมและค่านิยมในสังคมไทย จึงควรสร้างจิตสำนึกในการรักษา สืบสานและต่อยอดวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย ช่วยให้ผู้เรียนได้รับความรู้และทักษะที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและมีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคมไทยอย่างยั่งยืนในอนาคต

1.8.3 การวิเคราะห์ความเสี่ยง

การเปลี่ยนแปลงของโลกที่รวดเร็ว ผันผวนและซับซ้อน ในหลากหลายมิติ ส่งผลต่อวิถีชีวิต พฤติกรรมในการบริโภคและการใช้ชีวิต ความต้องการสินค้าและบริการต่าง ๆ ตลอดจนเทคโนโลยีดิจิทัลใหม่ ๆ ซึ่งจะเชื่อมโยงไปสู่ความต้องการของตลาดแรงงาน ที่ต้องการบุคคลที่พร้อมเรียนรู้และปรับตัวได้เร็ว ตลอดจนมีสมรรถนะที่สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับความต้องการในสถานการณ์ขณะนั้น ๆ ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงในข้อกฎหมายหรือแนวทางนโยบายต่าง ๆ ทำให้หลักสูตรต้องมีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่องให้ทันสถานการณ์ ตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงาน และเท่าทันเทคโนโลยีดิจิทัลที่ปรับเปลี่ยนพัฒนาอย่างรวดเร็ว เพื่อให้นักศึกษาและบัณฑิตมีสมรรถนะที่พร้อมทำงานได้ และพร้อมที่จะเรียนรู้พัฒนาทักษะอย่างต่อเนื่องเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็ว

1.9 ผลกระทบจาก ข้อ 1.8.1 1.8.2 และ1.8.3 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย

การพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ในยุคปัจจุบันจำเป็นต้องยึดโยงกับการเปลี่ยนแปลงของโลกภายนอกอย่างรอบด้าน โดยเน้นการส่งเสริมทักษะสมัยใหม่ ความเข้าใจในบริบทสังคม และการสืบทอดอัตลักษณ์ไทยอย่างสร้างสรรค์ ทั้งนี้เพื่อตอบสนองต่อพันธกิจของมหาวิทยาลัยในการสร้าง “คนที่พร้อมใช้ชีวิตและทำงานในโลกอนาคต” อย่างมีคุณภาพและจิตสำนึกสาธารณะ

1.9.1 การพัฒนาหลักสูตร

การผลิตบัณฑิตให้มีสมรรถนะตามเป้าหมายที่กำหนด สอดคล้องกับความจำเป็นและความต้องการของตลาดแรงงาน ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ตลอดจนสอดคล้องกับสถานการณ์โลกที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีที่ก้าวหน้าอย่างรวดเร็ว ปัญญาประดิษฐ์ และการเชื่อมโยงแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมที่มีความแตกต่างและหลากหลาย สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ตระหนักถึงความสำคัญของการ

เปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในปัจจุบันภายใต้บริบทของประเทศไทย 4.0 เป้าหมายยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ที่มุ่งการคิดสร้างสรรค์สู่นวัตกรรม และเทคโนโลยี การเตรียมความพร้อมบุคลากรในการพัฒนาทางวิชาการ ทักษะวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ และทักษะบริหารจัดการควบคู่ในการบูรณาการองค์ความรู้ต่าง ๆ การปรับปรุงหลักสูตรยังคงเอกลักษณ์สำคัญของคหกรรมศาสตร์ไว้ควบคู่กับการเพิ่มเติมองค์ความรู้ที่สอดคล้องและก้าวทันกับการเปลี่ยนแปลง เพื่อให้บัณฑิตมีคุณลักษณะพึงประสงค์ตามความต้องการของสังคมและแรงงาน สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงาน พัฒนาตนเองและวิชาชีพ รวมทั้งสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ โดยเป็นส่วนหนึ่งในการเตรียมความพร้อมบุคลากรให้มีทักษะวิชาชีพเชื่อมโยงการพัฒนาประเทศไปสู่ความยั่งยืน ควบคู่ไปกับการมีคุณธรรมจริยธรรม สามารถใช้เทคโนโลยี เครื่องมืออุปกรณ์ที่ทันสมัย และยังดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมไทยที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงมีแนวคิดในการปรับปรุงหลักสูตร ที่ยังคงเน้นการเสริมสร้างความรู้ควบคู่การพัฒนาทักษะปฏิบัติ และเพิ่มเติมความทันสมัยในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล และปัญญาประดิษฐ์ ในการเรียนรู้และสร้างสรรค์งาน เน้นการพัฒนาสมรรถนะด้านการประกอบอาหารที่เป็นจุดแข็งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต บูรณาการร่วมกับความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ ศิลปศาสตร์ สังคมศาสตร์ เศรษฐศาสตร์ มนุษยศาสตร์และนวัตกรรม รวมทั้งการบริหารธุรกิจ ครอบคลุมมิติการเรียนรู้คหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย ตลอดจนพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว เสริมสร้างทักษะการใช้ชีวิต และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ออกแบบกระบวนการจัดการเรียนการสอนและการวัดประเมินผล เพื่อการเปลี่ยนแปลงและส่งเสริมผู้เรียนไปสู่เป้าหมายผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด

1.9.2 ความเกี่ยวข้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้รับการพัฒนาขึ้นโดยมีเหตุผลสำคัญที่เชื่อมโยงกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มุ่งเน้นการเป็นสถาบันเฉพาะทางสอดคล้องกับ “The Power of SDU Move forward with “Wisdom & Collaboration” (SDU GOAL 2568-2571)” โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้าน “อาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติอย่างประณีต” สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์มีรากฐานมาจากความเชี่ยวชาญด้านอาหาร และหลักสูตรจึงเน้นการสร้างและพัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านการอาหารที่สะท้อนจากความเชี่ยวชาญผ่านการปฏิบัติจริง เพื่อสร้างความแตกต่างและเสริมความเข้มแข็งจากรากฐานการเรือนไปสู่ความเป็นสากล การพัฒนาหลักสูตรนี้มุ่งเน้นการผลิตและพัฒนากำลังคนคุณภาพ หลักสูตรมีเป้าหมายในการผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถและทักษะที่จำเป็นในอุตสาหกรรมอาหารและบริการ ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของมหาวิทยาลัยในการพัฒนากำลังคนคุณภาพเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน โดยคำนึงถึงข้อมูลจากการสำรวจประเมินภาวะการมีงานทำและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเพื่อนำมาใช้ในการพัฒนากระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการพัฒนาหลักสูตรนี้ยังเป็นการขยายโอกาสทางการศึกษาให้กับผู้เรียนในเขตภาคตะวันตกและภาคกลางในสาขาที่ขาดแคลนของประเทศ วิทยาเขตสุพรรณบุรีมีความพร้อมทั้งในด้านพื้นที่ บุคลากร ครุภัณฑ์/เครื่องมือและสิ่งประกอบอื่นๆ ที่จำเป็นในการจัดการศึกษา เพื่อรองรับการขยายโอกาสนี้ ด้วยองค์ประกอบที่สำคัญ คือ

พื้นที่ วิทยาเขตสุพรรณบุรีตั้งอยู่บนพื้นที่รวม 206 ไร่ 1 งาน 58 ตารางวา ซึ่งประกอบด้วยที่ดินสาธารณประโยชน์ที่จังหวัดสุพรรณบุรีมอบให้ใช้ในการจัดการศึกษา 184 ไร่ 3 งาน 62 ตารางวา ในปี พ.ศ. 2538 และที่ดินที่มหาวิทยาลัยซื้อเพิ่มอีก 21 ไร่ 1 งาน 96 ตารางวา นอกจากนี้ มหาวิทยาลัยยังได้จัดซื้อพื้นที่เพิ่มเติมอีก 20 ไร่ ด้วยเงินรายได้ของมหาวิทยาลัย เพื่อให้พื้นที่ที่มีอยู่เดิมซึ่งมีลักษณะคอคอดเป็นพื้นที่เต็ม การมีพื้นที่ขนาดใหญ่และต่อเนื่องนี้เป็นปัจจัยสำคัญในการรองรับการขยายตัวของการจัดการศึกษาและสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ได้อย่างเต็มศักยภาพ

บุคลากร วิทยาเขตสุพรรณบุรีมีความพร้อมด้านบุคลากรที่จะรองรับการจัดการศึกษา โดยหลักสูตรมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและประสบการณ์ รวมถึงมีแผนการพัฒนาอาจารย์อย่างต่อเนื่องเพื่อยกระดับศักยภาพ ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นในการจัดการเรียนการสอนที่มีคุณภาพและขยายโอกาสทางการศึกษา

ครุภัณฑ์/เครื่องมือ วิทยาเขตสุพรรณบุรีมีครุภัณฑ์และเครื่องมือที่จำเป็นสำหรับการจัดการศึกษา โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่เน้นการปฏิบัติจริง เช่น ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่มีคู่มือระเบียบการใช้ห้องปฏิบัติการ การเบิกและคืนวัสดุอุปกรณ์อย่างเป็นระบบ และมีการสำรวจความต้องการและวิเคราะห์ความพึงพอใจเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ความพร้อมด้านอุปกรณ์เหล่านี้ช่วยให้นักศึกษาสามารถฝึกปฏิบัติได้อย่างเต็มที่และเกิดความชำนาญ

สิ่งประกอบอื่นๆ ที่จำเป็นในการจัดการศึกษา นอกเหนือจากพื้นที่และครุภัณฑ์แล้ว วิทยาเขตสุพรรณบุรียังมีสิ่งอำนวยความสะดวกและโครงสร้างพื้นฐานอื่นๆ ที่สนับสนุนการจัดการศึกษามาอย่างต่อเนื่องยาวนานกว่า 18 ปี ซึ่งรวมถึงการสร้างระบบสาธารณูปโภค อาคารปฏิบัติการด้านคหกรรมศาสตร์ (ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ห้องปฏิบัติการศิลปะประดิษฐ์ ห้องปฏิบัติการผ้าและเครื่องแต่งกาย) ศูนย์การเรียนรู้ระบบใหม่โดยใช้เทคโนโลยีเป็นสื่อ (Co-Working Space คอมพิวเตอร์เพื่อการสืบค้น ร้านกาแฟ Café by home ห้องประชุม SDU Library@Suphanburi) อาคารสวนแก้ว 1 (ห้องสมุด Online Learning Room Virtual Learning Room) อาคารปฏิบัติการอาหารมุสลิม (อาคารจันทร์เจริญ) อาคารหอประชุม อาคารศิลปอาชา (สระว่ายน้ำในร่ม ห้องออกกำลังกาย ห้องพยาบาล ห้องทำกิจกรรมของนักศึกษา) สถาบันขงจื่อ อาคารปราโมทย์ 1,2,3 (หอพักนักศึกษา ห้องคาราโอเกะ ห้องปฏิบัติการอาหารสำหรับนักศึกษาและบุคลากรที่พักหอพักได้ปรุงประกอบอาหาร ศูนย์อาหารครัวดุสิตเอกพล ร้านสะดวกซื้อ SDU Minimart) ด้วยความพร้อมเหล่านี้ทำให้วิทยาเขตสุพรรณบุรีมีศักยภาพสูงในการจัดการศึกษาและขยายโอกาสทางการศึกษาให้กับผู้เรียนในวงกว้าง

2. ปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้

2.1 ปรัชญาของหลักสูตร

สร้างสรรค์งานคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณค่า ยกระดับคุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม เชื่อมวัฒนธรรมสู่เศรษฐกิจไทยที่สามารถแข่งขันในบริบทโลกได้

2.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ผลิตบัณฑิตให้มีสมรรถนะตามเป้าหมายที่กำหนดดังนี้

1) อธิบายหลักการในการทำงานและปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้องตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

2) บูรณาการความรู้เพื่อการออกแบบและสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์ได้

3) บริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ได้

4) ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นข้อมูล และการสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้

5) สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ได้

6) มีจริยธรรม จิตบริการ และบุคลิกภาพที่ดี รักษาและต่อยอดภูมิปัญญา ศิลปวัฒนธรรมไทย ปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความหลากหลายได้

2.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้

2.3.1 ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes : PLOs)

หมวดวิชาเฉพาะ

PLO1 อธิบายหลักการความรู้คหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้านได้ (อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว)

PLO2 ปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้าน (อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว) ได้ถูกต้องตามข้อกำหนดและหลักการทำงาน

PLO3 บูรณาการความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อการประยุกต์ใช้ในการออกแบบสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์

PLO4 บริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการ

PLO5 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นข้อมูล และการสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์

PLO6 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในบริบทของงานคหกรรมศาสตร์ได้

PLO7 แสดงออกถึงความมีจริยธรรม จิตบริการ ความรับผิดชอบ และรักษาสิ่งแวดล้อม

PLO8 แสดงออกถึงการรักษาและต่อยอดภูมิปัญญา ศิลปวัฒนธรรมไทย การมีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ อ่อนน้อมถ่อมตน และปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความหลากหลายได้

2.3.2 มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา	รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ มาตรฐานคุณวุฒิที่สัมพันธ์กับหลักสูตร
1. ความรู้ (Knowledge)	1.1 อธิบายหลักการความรู้คหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้าน (อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว) 1.2 มีความรู้หลักการบริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อต่อยอดสู่การเป็นผู้ประกอบการ 1.3 มีความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัลและปัญญาประดิษฐ์ เพื่อต่อยอดสู่การเรียนรู้และสร้างสรรค์ผลงาน 1.4 มีความรู้เกี่ยวกับการสื่อสารภาษาอังกฤษในบริบทของงานคหกรรมศาสตร์
2. ทักษะ (Skills)	2.1 ปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้าน (อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว) ได้ถูกต้องตามข้อกำหนดและหลักการทำงาน 2.2 บูรณาการความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อการประยุกต์ใช้ในการออกแบบสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์ 2.3 บริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการ 2.4 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นข้อมูล และการสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ 2.5 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในบริบทของงานคหกรรมศาสตร์ได้
3. จริยธรรม (Ethics)	3.1 แสดงออกถึงความมีจริยธรรม ความรับผิดชอบ 3.2 แสดงออกถึงความมีจิตบริการ และรักษาสิ่งแวดล้อม
4. ลักษณะบุคคล (Character)	4.1 แสดงออกถึงการรักษาและต่อยอดภูมิปัญญา ศิลปวัฒนธรรมไทย 4.2 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ อ่อนน้อมถ่อมตน และปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความหลากหลายได้

2.3.3 ตารางแสดงความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) กับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนของหลักสูตร Program Learning Outcomes (PLOs)	มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา												
	ความรู้ (Knowledge)				ทักษะ (Skills)					จริยธรรม (Ethics)		ลักษณะบุคคล (Character)	
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	4.1	4.2
PLO1 อธิบายหลักการความรู้คหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้านได้ (อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว)	✓												
PLO2 ปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้าน (อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว) ได้ถูกต้องตามข้อกำหนดและหลักการทำงาน					✓								
PLO3 บูรณาการความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อการประยุกต์ใช้ในการออกแบบสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์						✓							
PLO4 บริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการ		✓					✓						
PLO5 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นข้อมูล และการสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์			✓					✓					

ผลลัพธ์การเรียนของหลักสูตร Program Learning Outcomes (PLOs)	มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา												
	ความรู้ (Knowledge)				ทักษะ (Skills)					จริยธรรม (Ethics)		ลักษณะบุคคล (Character)	
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	4.1	4.2
PLO6 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในบริบทของงานคหกรรมศาสตร์ได้				✓					✓				
PLO7 แสดงออกถึงความมีจริยธรรม จิตบริการ ความรับผิดชอบ และรักษาสิ่งแวดล้อม										✓	✓		
PLO8 แสดงออกถึงการรักษาและต่อยอดภูมิปัญญาศิลปวัฒนธรรมไทย การมีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ อ่อนน้อมถ่อมตน และปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความหลากหลายได้												✓	✓

2.3.4 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามชั้นปีที่ศึกษา (Year Learning Outcomes: YLOs)

ปีการศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
ปีการศึกษาที่ 1	1.1 อธิบายหลักการทางด้านอาหารและโภชนาการ หลักการประกอบอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ ความรู้ทางด้านโภชนาการ สุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหารได้ 1.2 อธิบายหลักการทางด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ หลักศิลปะ การจัดดอกไม้ได้ 1.3 อธิบายหลักการทางด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ความรู้ทางด้านสิ่งทอ การออกแบบ และการตัดเย็บได้ 1.4 อธิบายหลักการทางด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว พัฒนาการทุกช่วงวัย การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็กได้ 1.5 ปฏิบัติในการคัดเลือกวัตถุดิบอาหาร การเตรียม การปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟอาหาร ได้ตามรายการอาหารที่อาจารย์กำหนด ภายใต้หลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร และจัดการด้านโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็กได้ 1.6 ปฏิบัติในการออกแบบและนำเสนองานด้านคหกรรมศาสตร์ ตามหลักทัศนศิลป์ได้ 1.7 ปฏิบัติในการจัดดอกไม้ ตามหลักศิลปะการจัดดอกไม้ได้

ปีการศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
	1.8 ปฏิบัติในการเลือกชนิดของผ้าให้เหมาะสมกับการใช้งาน การเลือกใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ในการตัดเย็บ การเย็บตะเข็บต่าง ๆ การออกแบบ การทำแบบตัดพื้นฐานและ ตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่ายได้ 1.9 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในบริบทของงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้
ปีการศึกษาที่ 2	2.1 อธิบายหลักการและปฏิบัติงานด้านบ้านและที่อยู่อาศัย ทั้งในการออกแบบและการจัดพื้นที่ ตลอดจนการดูแลรักษาความสะอาดและความสวยงาม ภายใต้หลักอนามัยและความปลอดภัย 2.2 ปฏิบัติในการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟอาหาร ที่มีความซับซ้อนและหลากหลายมากขึ้นได้ 2.3 อธิบายหลักการและปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับงานใบตอง และงานแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหารได้ 2.4 อธิบายหลักการและปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการเลือกใช้ การดูแลและซ่อมแซมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 2.5 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นข้อมูล การเรียนรู้และสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ ตลอดจนการพัฒนาทักษะในการสื่อสารภาษาอังกฤษได้ 2.6 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะปฏิบัติด้านอาหาร ในการสร้างสรรค์อาหาร ด้วยตัวเอง ตลอดจนบูรณาการกับงานด้านพัฒนาการมนุษย์ ผ้าและเครื่องแต่งกาย และศิลปะประดิษฐ์ได้
ปีการศึกษาที่ 3	3.1 คิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ อย่างเป็นระบบ ด้วยกระบวนการวิจัย 3.2 บูรณาการความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อการประยุกต์ใช้ในการออกแบบสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์ 3.3 บริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการ 3.4 แสดงออกถึงความมีจริยธรรม จิตบริการ ความรับผิดชอบ และรักษาสิ่งแวดล้อม 3.5 แสดงออกถึงการรักษาและต่อยอดภูมิปัญญา ศิลปวัฒนธรรมไทย
ปีการศึกษาที่ 4	4.1 บูรณาการความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการ การสื่อสาร และเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อใช้ในการปฏิบัติงานจริง และการแก้ไขปัญหา 4.2 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ อ่อนน้อมถ่อมตน และปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความหลากหลายได้

3. โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

การออกแบบโครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และหน่วยกิตในหลักสูตรนี้ ปรับปรุงตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ได้กำหนดโครงสร้างหลักสูตรไว้ให้หลักสูตรต้องประกอบด้วย รายวิชาหมวดศึกษาทั่วไปไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต และรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต สรุปได้ดังนี้

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ดำเนินการตามประกาศฯ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 โดยให้มีรายวิชา 8 วิชา รวม 24 หน่วยกิต

2) หมวดวิชาเฉพาะ ประกอบด้วย

- วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ โดยมีจำนวน 6 รายวิชา 18 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะบังคับทางคหกรรมศาสตร์ โดยมีจำนวน 9 รายวิชา 27 หน่วยกิต
- วิชาเฉพาะเลือก ประกอบด้วย อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว บ้านและที่อยู่อาศัย ไม่น้อยกว่า 39 หน่วยกิต
- วิชาฝึกประสบการณ์ จำนวน 6 หน่วยกิต

3) วิชาเลือกเสรี เป็นการให้อิสระกับผู้เรียน เลือกเรียนได้ตามความสนใจ จำนวน 6 หน่วยกิต

3.1 จำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร	**120**	**หน่วยกิต**
3.2 โครงสร้างหลักสูตร		
1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า	**24**	**หน่วยกิต**
2) หมวดวิชาเฉพาะ	**90**	**หน่วยกิต**
2.1) วิชาชีพ	18	หน่วยกิต
2.2) วิชาบังคับ	27	หน่วยกิต
2.3) วิชาเฉพาะเลือก	39	หน่วยกิต
2.4) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	**6**	**หน่วยกิต**

3.3 รายวิชาในแต่ละหมวดวิชา และจำนวนหน่วยกิต

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
1500125	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต English for Lifelong Learning	3(3-0-6)
1500126	ภาษาอังกฤษในสังคมนานาชาติ English in International Society	3(3-0-6)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
1500127	ทักษะการสื่อสารภาษาไทย Thai Communication Skill	3(3-0-6)
1500203	ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit	3(3-0-6)
4000116	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Everyday Life	3(3-0-6)
4000117	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Everyday Life	3(3-0-6)
4000118	เทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวัน Digital Technology in Everyday Life	3(3-0-6)
2500122	พลเมืองไทยในศตวรรษที่ 21 Thai Citizens in the 21st Century	3(3-0-6)

2) หมวดวิชาเฉพาะ เรียนไม่น้อยกว่า 90 หน่วยกิต

2.1 วิชาชีพ 18 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4501202	ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ Visual Arts for Home Economics	3(2-2-5)
4502111	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ Digital Technology for Home Economics Business	3(2-2-5)
4511210	การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม Raw Materials Selection and Preparation	3(2-2-5)
4503903	ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research Methods in in Home Economics	3(2-2-5)
4503904	การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	3(2-2-5)
4502112	ทักษะทางภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ English Skills for Home Economics	3(2-2-5)

2.2) วิชาบังคับ 27 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
4511208	อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) Suan Dusit Cuisine (Thai Cuisine and Desserts)	3(1-4-4)
4513253	การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Service Management	3(1-4-4)
4511110	การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก Nutrition Management for Family and Child	3(2-2-5)
4511211	สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร Sanitation and Safety for Food Service	3(2-2-5)
4551106	ศิลปะการจัดดอกไม้ Arts of Flower Arrangements	3(1-4-4)
4512233	การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร Fruit and Vegetable Carving for Food Decoration	3(1-4-4)
4522203	การจัดการเสื้อผ้าและสิ่งทอ Clothing and Textile Management	3(2-2-5)
4532102	การจัดการงานแม่บ้านและธุรกิจที่พัก Housekeeping and Lodging Business	3(2-2-5)
4502113	การสื่อสารภาษาอังกฤษ English Communication	3(3-0-6)

2.3) วิชาเฉพาะเลือก เลือกเรียนวิชาจากกลุ่มใดก็ได้ ให้มีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า 39 หน่วยกิต

กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ		
รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**หน่วยกิต**
4512106	โภชนาการครอบครัวและสุขภาพทางเลือก Family Nutrition and Alternative Health Care	3(2-2-5)
4513254	อาหารยุโรป European Cuisine	3(1-4-4)
4513255	ขนมอบ และเพสตรี้ Bakery and Pastry	3(1-4-4)
4513256	การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์ Food Preservation and Product Processing	3(2-2-5)

กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ		
รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**หน่วยกิต**
4513257	อาหารนานาชาติและวัฒนธรรมอาหารโลก International Food and World Food Culture	3(1-4-4)
4503104	การเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ Entrepreneur in Home Economics	3(2-2-5)
4514221	อาหารว่างและเครื่องดื่ม Snacks and Beverage	3 (1-4-4)
4512234	อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร Thai Cuisine and Decorative Arts	3(1-4-4)
4514222	อาหารอาเซียน ASEAN Cuisine	3(1-4-4)
4513258	อาหารท้องถิ่น Local food	3(1-4-4)
4512235	ศิลปะการตกแต่งเค้ก Cake Decorating Art	3(1-4-4)

กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์		
รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**หน่วยกิต**
4552411	ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์ Fine Arts of Banana-leaf Crafts	3(1-4-4)
4552114	ศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย Contemporary Art of Flower Arrangements	3(1-4-4)
4552115	ศิลปะงานมาลัยแบบสร้างสรรค์ Creative Arts of Flower Garlands	3(1-4-4)
4553127	การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ Floral Arrangements for Special Occasions	3(1-4-4)
4554428	เครื่องหอมของชำร่วย Incense Souvenirs	3(1-4-4)
4553433	เครื่องแขวนไทยร่วมสมัย Contemporary Thai Mobiles	3(1-4-4)
4553128	พานดอกไม้ Flowers Tray	3(1-4-4)

กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์		
รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**หน่วยกิต**
4554123	การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน Soft Material Carving	3(1-4-4)
4554124	ช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ Bouquet and Gift Basket	3(1-4-4)
4553434	งานปั้นแบบสร้างสรรค์ Creative Sculpture	3(1-4-4)
4553207	งานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม Artificial Flower Crafts	3(1-4-4)

กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		
รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**หน่วยกิต**
4521307	แฟชั่นและเส้นใย Fashion and Fiber	3(2-2-5)
4523308	ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ Textile Products	3(1-4-4)
4523405	ผ้าสำหรับงานบริการ Fabric for Services	3(1-4-4)
4524501	เทคโนโลยีการซัก อบ รีด Laundry Technology	3(1-4-4)
4523309	หลักการตัดเย็บเบื้องต้น Basic Principles of Clothing Construction	3(1-4-4)
4523102	เสื้อผ้าสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย Clothing for People of All Ages	3(1-4-4)
4523209	การออกแบบและการดัดแปลงเสื้อผ้า Clothing Design and Alterations	3(1-4-4)
4523310	การตัดเย็บและการตกแต่งเสื้อผ้า Clothing Sewing and Decoration	3(1-4-4)

กลุ่มวิชาบ้านและที่อยู่อาศัย		
รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**หน่วยกิต**
4532103	การจัดการบ้านเรือนและชุมชนที่อยู่อาศัย Home and Community Management	3(3-0-6)
4531201	เครื่องมือเครื่องใช้ภายในบ้าน Home Appliances and Supplies	3(2-2-5)
4531302	งานคหกรรมศาสตร์ในบ้าน Home Economics in House	3(2-2-5)
4533403	การจัดสวน Gardening	3(2-2-5)
4533318	การออกแบบจัดตกแต่งบ้านและที่อยู่อาศัย Housing Design and Decoration	3(2-2-5)

กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว		
รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**หน่วยกิต**
4543303	การปฐมพยาบาล First Aid	3(2-2-5)
4542103	อนามัยการเจริญพันธุ์ครอบครัว Family Reproductive Hygiene	3(2-2-5)
4544205	การจัดการสถานบริการดูแลเด็กเล็กและผู้สูงอายุ Child and Elderly Care Center Management	3(2-2-5)
4542104	การจัดการครอบครัว Family Management	3(2-2-5)
4543209	พัฒนาการเด็กและการเลือกใช้ของเล่น Child Development and Selection of Toys	3(2-2-5)

2.4) วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	**ชื่อวิชา**	**หน่วยกิต**
4504806	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Home Economics Practicum	6(600)

3) หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาอื่น ๆ อีกไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต ในหลักสูตรระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวม ในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาหลักสูตร

3.4 แผนการศึกษา

ปีที่ 1/ ภาคการศึกษาที่ 1		**หน่วยกิต** ชม./สัปดาห์	**ทฤษฎี** ชม./สัปดาห์	**ปฏิบัติ** ชม./สัปดาห์	**ศึกษาด้วยตนเอง** ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป*					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 1	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 2	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
วิชาชีพ					
4501202	ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์	3	2	2	5
4511210	การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม	3	2	2	5
วิชาบังคับ					
4511211	สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร	3	2	2	5
4551106	ศิลปะการจัดดอกไม้	3	1	4	4
รวม		**18**	**13**	**10**	**31**

ปีที่ 1/ ภาคการศึกษาที่ 2		**หน่วยกิต** ชม./สัปดาห์	**ทฤษฎี** ชม./สัปดาห์	**ปฏิบัติ** ชม./สัปดาห์	**ศึกษาด้วยตนเอง** ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป*					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 3	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 4	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
วิชาชีพ					
4502112	ทักษะทางภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์	3	2	2	5
วิชาบังคับ					
4511208	อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย)	3	1	4	4
4511110	การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก	3	2	2	5
วิชาเฉพาะเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	1	4	4
รวม		**18**	**12**	**12**	**30**

ปีที่ 2/ ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป*					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 5	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 6	3	3	0	6
หมวดวิชาเฉพาะ					
วิชาชีพ					
4502111	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์	3	2	2	5
วิชาบังคับ					
4532102	การจัดการงานแม่บ้านและธุรกิจที่พัก	3	2	2	5
4502113	การสื่อสารภาษาอังกฤษ	3	3	0	6
วิชาเฉพาะเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	x	X	x
รวม		**18**	x	X	x

ปีที่ 2/ ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป*					
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 7	3	3	0	6
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป 8	3	3	0	6
วิชาบังคับ					
4512233	การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร	3	1	4	4
4522203	การจัดการเสื้อผ้าและสิ่งทอ	3	2	2	5
หมวดวิชาเฉพาะ					
วิชาเฉพาะเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	x	X	x
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	x	X	x
รวม		**18**	x	X	x

ปีที่ 3/ ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาเฉพาะ					
วิชาชีพ					
4503904	การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3	2	2	5
วิชาเฉพาะเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	x	X	x
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	x	X	x
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	x	X	x
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	x	X	x
รวม		**15**	x	X	x

ปีที่ 3/ ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาเฉพาะ					
วิชาชีพ					
4503903	ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	2	2	5
วิชาบังคับ					
4513253	การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	1	4	4
วิชาเฉพาะเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	x	X	x
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	x	X	x
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	x	X	x
รวม		**15**	x	X	x

ปีที่ 4/ ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
หมวดวิชาเฉพาะ					
วิชาเฉพาะเลือก					
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	x	X	x
xxxxxxx	วิชาเลือก	3	x	X	x
วิชาเลือกเสรี					
xxxxxxx	เลือกเสรี	3	x	X	x
xxxxxxx	เลือกเสรี	3	x	X	x
รวม		**12**	x	X	x

ปีที่ 4/ ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต ชม./สัปดาห์	ทฤษฎี ชม./สัปดาห์	ปฏิบัติ ชม./สัปดาห์	ศึกษาด้วยตนเอง ชม./สัปดาห์
กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					
4504806	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	6	0	600	0
รวม		6	0	600	0

หมายเหตุ; รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ เป็นการฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์ ภายในมหาวิทยาลัยหรือภายนอกมหาวิทยาลัย โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 1-3 สะสมชั่วโมงฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวนชั่วโมงไม่น้อยกว่า 600 ชั่วโมง โดยลงทะเบียนเรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ ในชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาฤดูร้อน

3.5 คำอธิบายรายวิชา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

1500125 ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต 3(3-0-6)

English for Lifelong Learning

ความรู้ด้านไวยากรณ์ภาษาอังกฤษขั้นต้น คำศัพท์และวลีเพื่อการเรียนรู้ ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ประโยคเงื่อนไข การใช้ present tenses, past tenses, modal verbs, future tenses, prefix และ suffix การคาดเดาอนาคตจากการฟังและการอ่าน การหาตัวอย่างจากการฟังและการอ่าน กลยุทธ์การอ่านเพื่อหาใจความสำคัญ หาคำเชื่อม หาสาเหตุและผล หารายละเอียดสำคัญ การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ ความรู้ความเข้าใจลักษณะของแบบทดสอบภาษาอังกฤษ TOEIC และการฝึกปฏิบัติ

Basic English grammar knowledge; words and phrases for learning; knowledge and understanding of using conditional sentences; using present tenses, past tenses, modal verbs, future

tenses, prefix and suffix; making predictions from listening and reading; identifying examples from listening and reading; reading techniques for identifying the main idea, linking words, cause and effect, important details; English skills development; knowledge and understanding of characteristics of the Test of English for International Communication - TOEIC; and practice

1500126 ภาษาอังกฤษในสังคมนานาชาติ 3(3-0-6)

English in International Society

ความรู้ด้านไวยากรณ์ภาษาอังกฤษขั้นกลาง คำศัพท์และวลีเพื่อการสื่อสารในสังคมนานาชาติ ความรู้เกี่ยวกับการใช้ simple tenses, perfect tenses, passive verb forms และการใช้กริยาช่วย สำหรับการอนุญาต ความเป็นไปได้ การห้าม การเสนอแนะและความหมายในกาลอนาคต กลยุทธ์ในการฟังและการอ่านเพื่อความเข้าใจ การอนุมานเพื่อเข้าใจเนื้อหา กลยุทธ์การอ่านเพื่อหาข้อเท็จจริงและข้อคิดเห็น หาและใช้คำเชื่อม หาใจความสนับสนุน การอนุมาน เทคนิคการอ่านแบบ skimming และ scanning การประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคมนานาซาติ และการฝึกปฏิบัติด้วยแบบทดสอบภาษาอังกฤษ TOEIC

Intermediate English grammar knowledge; words and phrases for communication in an international society; knowledge of using simple tenses, perfect tenses, passive verb forms and modal verbs regarding permission, possibility, prohibition, make suggestions, and future meaning; listening and reading comprehension strategies, using inference to understand a text; reading strategies for identifying facts and opinions, identifying and using cohesive markers, identifying supporting details; making inferences, skimming and scanning techniques for reading; applying English knowledge and skills for communication in an international society; and practice with the Test of English for International Communication-TOEIC

1500127 ทักษะการสื่อสารภาษาไทย 3(3-0-6)

Thai Communication Skills

องค์ประกอบและกระบวนการสื่อสาร จิตวิทยาการสื่อสาร พื้นฐานการใช้ภาษาไทย การใช้คำ การฟัง การอ่านย่อความและสรุปความ การดูและการคิดอย่างมีวิจารณญาณ การเขียนทางการและสร้างสรรค์ การพูดเล่าเรื่องและนำเสนอสินค้า การสื่อสารภาษาไทยในสื่อสังคมออนไลน์ การฝึกฝนทักษะ การสื่อสารในชีวิตประจำวัน การฟัง คิด พูด อ่าน เขียนภาษาไทย

Communication elements and process; communication psychology; basic usage of Thai language: words, listening, reading and summarizing, critical viewing and thinking, formal writing and creative writing; storytelling and product presentation; communicating Thai language

on social media; practicing communication skills in everyday life: listening, thinking, speaking, reading and writing Thai language

1500203 ความเป็นสวนดุสิต 3(3-0-6)

Suan Dusit Spirit

เรียนรู้วัฒนธรรมสวนดุสิต บุคลิกภาพ กิริยามารยาท การปรับตัว ศิลปะการใช้ชีวิตด้วยตนเอง การเรียนรู้ตลอดชีวิต การอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร การดำรงตนตามวัตรปฏิบัติที่ดีตามแบบสวนดุสิตอย่างมีความสุข

Learning Suan Dusit culture, personality, etiquette, adaptation; the art of self-living lifelong learning; living with others in a society; dining etiquette; living along with Suan Dusit good practices and happiness

4000116 วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Science in Everyday Life

ความสำคัญของวิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน การใช้ทรัพยากรและการควบคุมมลภาวะเพื่อความปลอดภัยในชีวิตประจำวัน พลังงานและพลังงานทางเลือกในอนาคต สภาวะภูมิอากาศกับการใช้ชีวิตในการปรับตัวและการแก้ไขปัญหา วิทยาศาสตร์เพื่อการดูแลสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีในชีวิตวิถีใหม่ การพัฒนาที่ยั่งยืนเพื่อการเป็นพลเมืองสีเขียวที่อยู่ร่วมกันอย่างยั่งยืน กรณีศึกษา

Importance of science in everyday life; utilizing resources and pollution control for safety in everyday life; energy and alternative energy in the future; climate and living in respect of adaptation and problem-solving; science for health care and wellness in the new normal; sustainable development for being green citizenship; case studies

4000117 คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Mathematics in Everyday Life

ความสำคัญของคณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน การคิดและการให้เหตุผล การออกแบบความคิด การแก้ปัญหา คณิตศาสตร์เพื่อการอาหาร การท่องเที่ยวและการเดินทาง เกมและกีฬา การเสี่ยงโชค การทำโพล การเงินและการลงทุน สถิติเพื่อการพยากรณ์

Importance of mathematics in everyday life; thinking and reasoning; design thinking; problem-solving; mathematics in food, tourism and travelling, games and sports, gambling, polling, finance and investment; statistics for forecasting

4000118 เทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

Digital Technology in Everyday Life

เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้ในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวัน การรู้เท่าทันสื่อและความปลอดภัยยุคดิจิทัล การใช้ข้อมูลอย่างสร้างสรรค์ ทักษะด้านดิจิทัล และความเป็นพลเมืองดิจิทัล

Digital technology for learning in Suan Dusit University; using digital technology in everyday life; media literacy and safety in the digital era: data-driven creativity; digital skills, and digital citizenship

2500122 พลเมืองไทยในศตวรรษที่ 21 3(3-0-6)

Thai Citizens in the 21st Century

พลเมืองไทยยุคใหม่ในทิศทางยุทธศาสตร์ชาติ หน้าที่ วินัยพลเมือง คุณธรรม จริยธรรมในการดำรงชีวิตตามวิถีไทย สังคมสมานฉันท์ การอยู่ร่วมกันในสังคมพหุวัฒนธรรม กฎหมายในชีวิตประจำวัน กระบวนการยุติธรรม สิทธิมนุษยชน ความเสมอภาค ธรรมาภิบาลและการต่อต้านการทุจริต สังคมเคารพกฎหมาย ความรับผิดชอบต่อสังคมและจิตอาสา

Thai citizens in a modern time in respect of the national strategy, duty, discipline, morality and ethics for living with a Thai way of life; social harmony, living in multicultural societies, laws in everyday life; judicial process, human rights; equality, good governance and anti-corruption; law abiding society, social responsibility and volunteering

หมวดวิชาเฉพาะ

1. วิชาชีพ

4501202 ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Visual Arts for Home Economics

ความรู้พื้นฐานทางศิลปะ องค์ประกอบของศิลปะ หลักการจัดองค์ประกอบ เพื่อสร้างสรรค์งานทัศนศิลป์ทางคหกรรมศาสตร์ การใช้แอปพลิเคชัน Canva, Ibis Paint X และนำไปประกอบอาชีพทางด้านคหกรรมศาสตร์

Basic knowledge of art, elements of art, principles of composition for the creation of visual arts in home economics; using applications; Canva and Ibis Paint X; apply it to a career in home economics

4502111 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Digital Technology for Home Economics Business

ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและอุปกรณ์ แพลตฟอร์มดิจิทัล ปัญญาประดิษฐ์ ChatGPT Gemini ในการสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ ออกแบบสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในงานคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมประมวลผล โปรแกรมการเขียนงานออกแบบเพื่อนำเสนอ Microsoft offices ฝึกปฏิบัติการใช้งานบริการต่าง ๆ การใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศระบบงานในองค์กรให้มีความทันสมัยและมีประสิทธิภาพ

Skills on using digital technology and equipment; digital platforms; artificial intelligence tools such as ChatGPT and Gemini for information retrieval, analysis, and creative design in home economics; computerized programs to be used in home economics, processing program, design programs for presentation; Microsoft Office; practice using service program; utilizing information technology systems with in the organization to enhance modernity and operational efficiency

4511210 การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม 3(2-2-5)

Raw Materials Selection and Preparation

หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ และส่วนผสม การคัดคุณภาพ ประเภท การเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสม การชั่งตวงวัด และการเปลี่ยนหน่วยวัด การเตรียมอาหารเพื่อปรุงประกอบ การเลือกใช้อุปกรณ์ การหั่น การตัดแต่งให้เหมาะสมกับชนิดอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารหลังการเตรียม การเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง การแช่เย็น การแช่แข็ง ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหารเพื่อให้คงคุณภาพและปลอดภัย การคำนวณต้นทุนราคาด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล Recipe Cost Calculator

Principles of raw materials and ingredients; quality selection; types of ingredients; raw materials and ingredient preparation; measuring and exchange unit; food preparation; selecting appropriate tools for preparing, slicing and trimming to the types of food; storage of food ingredients after preparation; refrigeration; freezing; factors affecting food changes to preserve its nutritional value and ensure safety; cost calculation using digital tools; Recipe Cost Calculator

4503903 ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Research Methods in Home Economics

ระเบียบวิธีวิจัยเบื้องต้น การตั้งปัญหาวิจัย เลือกหัวข้อวิจัย ทบทวนวรรณกรรมสนับสนุนปัญหาวิจัย การออกแบบการวิจัยในการการเลือกกลุ่มตัวอย่าง และวิธีการสุ่มตัวอย่าง การกำหนดตัวแปร เครื่องมือและกระบวนการการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณและข้อมูลเชิงคุณภาพ การวิจัยแบบปฏิบัติการ จริยธรรมในการเก็บข้อมูลจากมนุษย์ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณและข้อมูลคุณภาพ การแปลผล และอภิปรายผล การเขียนรายงานวิจัย การใช้ปัญญาประดิษฐ์ในการสืบค้น และวิเคราะห์ข้อมูล Midjourney, Science Space

Research Methods, formulating research problems, selecting research topics, reviewing literature to support the research problem, designing the research including selecting samples and sampling methods, defining variables, tools and procedures for collecting quantitative and qualitative data, action research, ethics in collecting data from humans, analyzing quantitative and qualitative data, interpreting and discussing the results, and writing the research report; using artificial intelligence tools for information retrieval and data analysis; Midjourney, Science Space

4503904 การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Seminar in Home Economics

หลักการ แนวคิด และกระบวนการจัดสัมมนาทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ การสืบค้น วิเคราะห์ สังเคราะห์ และนำเสนอองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ การอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในประเด็นปัญหาหรือประเด็นร่วมสมัยทางคหกรรมศาสตร์ การเขียนรายงานและบทความสัมมนาเชิงวิชาการ การใช้สื่อในการนำเสนอ การให้ข้อเสนอแนะเชิงสร้างสรรค์ การใช้ปัญญาประดิษฐ์ในการสืบค้น การตรวจสอบข้อมูล Claude, Copilot

Principles, concepts, and processes of organizing academic seminars in the field of home economics; searching, analyzing, synthesizing, and presenting knowledge from reliable sources; discussion and exchange of ideas on issues and contemporary topics in home economics; writing academic seminar reports and articles; using media for presentation; providing constructive feedback; and applying artificial intelligence tools for information retrieval and verification; Claude and Copilot

4502112 ทักษะทางภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

English Skills for Home Economics

การพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียนภาษาอังกฤษ และการใช้แอปพลิเคชัน Duolingo เพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน คำศัพท์เฉพาะด้านอาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว การใช้สถานการณ์จำลอง และบทบาทสมมุติ เพื่อฝึกฝนการสื่อสารด้านการฟังและการพูด และการใช้ภาษาอังกฤษในบริบทที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์และงานบริการ

English skill development in listening, speaking, reading writing; and using application Duolingo for everyday communication; food and Nutrition, arts and crafts, textiles and clothing, home and housing, human and family development technical terms; using simulation and role plays to practice communication skill, in listening and speaking; using English in home economics and services context

2. วิชาบังคับ

4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) 3(1-4-4)

Suan Dusit Cuisine (Thai Cuisine and Desserts)

เอกลักษณ์อาหารสวนดุสิต เครื่องปรุง เครื่องแนม เครื่องจิ้ม เครื่องเคียง เทคนิคการประกอบอาหาร การจัดสำรับอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือและการจัดบริการอาหาร การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร การเลือกใช้ผ้าในการจัดบริการอาหาร การจัดดอกไม้บนโต๊ะอาหาร มาตรฐานการบริการและบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการให้บริการอาหาร

Uniqueness of Suan Dusit recipe: condiments, dipping, side dishes, cooking techniques, food set, equipment, and food service; dining table decoration; selection of clothes for food service; flower arrangements for a dining table; service standards and personality in food serving

4513253 การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(1-4-4)

Food and Beverage Service Management

หลักการและแนวคิดในการบริหารจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม แนวโน้มอุตสาหกรรมงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม กระบวนการในการจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบในการจัดบริการอาหารและเครื่อง จิตวิทยาการบริการ ปัจจัยด้านกฎหมายและจริยธรรม ฝึกปฏิบัติการวางแผนด้านการตลาด การออกแบบจัดตกแต่งสถานที่ การวางแผน และออกแบบรายการอาหารและเครื่องดื่มและ

องค์ประกอบ ต่าง ๆ การจัดทรัพยากรการบริหารและพัฒนาบุคลากรในงานบริการ การจัดทำแผนบริหารความเสี่ยง การวิเคราะห์และควบคุมต้นทุน และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล ระบบสำหรับขายสินค้า (POS) ที่ช่วยในการบริหารจัดการงานบริการ

Principles and concepts of food and beverage service management; trends in the food and beverage service industry; management processes in food and beverage service; type of food and beverage service; service psychology; legal and ethics factors; practice in marketing, location design and decoration, menu and beverage design, and other components planning; resources management, and personnel development in service operations, risk management planning, and cost analysis and control; The application of technology to support service management; using technology digital; Point of Sale System (POS)

4511110 การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก 3(2-2-5)

Nutrition Management for Family and Child

โภชนาการต่อการดำรงชีวิต การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา ทั้งสังคม อารมณ์ และจิตใจ ความต้องการสารอาหารและพลังงานของเด็กทารก เด็กเล็ก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ วัยสูงอายุ รวมถึงหญิงมีครรภ์ และหญิงให้นมบุตร การจำแนกประเภทสารอาหาร อาหารหลัก 5 หมู่ ลักษณะอาหารที่เหมาะสมเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการสำหรับวัยต่าง ๆ ปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการ การกำหนดรายการอาหาร และการประกอบอาหารสำหรับบุคคลในครอบครัวทุกช่วงวัย การใช้แอปพลิเคชันในการคำนวณแคลอรี่ MyfitnessPal, FoodData Central (USDA)

Nutrition for living; physiological changes in social, emotional, and psychological changes; nutrition and energy needs of infants, babies, pre-school children, school students, teenagers, adults, older edelry stages, including pregnant women and breastfeeding mothers; classification of five main food nutrients; appropriate dietary choracteristics to promote nutritional status across different age groups; health problems related to nutritional; status; menu planning and cooking for family members of all ages, using application; MyfitnessPal, FoodData Central (USDA)

4511211 สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร 3(2-2-5)

Sanitation and Safety for Food Service

พื้นฐานสุขาภิบาลอาหาร สุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคลของผู้ให้บริการอาหาร ความสำคัญของสุขลักษณะที่ดีในการให้บริการอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร การปนเปื้อนของอาหารและน้ำ การจัดการ

สุขาภิบาลในสถานประกอบการอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร การผลิตอาหารปลอดภัย อาหารเป็นพิษ และอันตรายจากสารก่อภูมิแพ้ การใช้แอปพลิเคชันในการตรวจสอบสุขาภิบาล IAuditor (by Safety Culture)

Fundamentals of food sanitation; proper personal hygiene practices for food providers; importance of proper hygiene for food service; food spoilage, food and water contamination, sanitation management in food production enterprises; food safety, safe food production; food poisoning and the dangers of allergic substances; using application; IAuditor (by Safety Culture)

4551106 ศิลปะการจัดดอกไม้ 3(1-4-4)

Arts of Flower Arrangements

ความเป็นมา หลักการทางศิลปะ การประยุกต์ใช้องค์ประกอบศิลป์ในการจัดดอกไม้ที่เกี่ยวกับชีวิตในวิถีไทย การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุ อุปกรณ์การจัดดอกไม้ รูปแบบ วิธีและขั้นตอนการจัดดอกไม้แบบสากลเบื้องต้น และแบบไทยเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวันและโอกาสพิเศษ การใช้แอปพลิเคชันเพื่อการออกแบบ Canva, Ibis Paint X

Background and principles of arts; application of arts component in flower arrangements; related to Thai ways of life; the selection, preparation, use and care of materials; flower arrangement materials and equipment, style; basic methods and processes of basic international and Thai flower arrangements used in daily life and special occasions; using application; Canva, Ibis Paint X

4512233 การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร 3(1-4-4)

Fruit and Vegetable Carving for Food Decoration

ความสำคัญ ประโยชน์ การแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานอาหาร การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การแกะสลักเพื่อการรับประทาน การจัดตกแต่งจานอาหาร การแกะลวดลายพื้นฐานเพื่อการตกแต่งอาหารในงานจัดเลี้ยง การใช้แอปพลิเคชันเพื่อการออกแบบลวดลาย Canva, Ibis Paint X

Importance and benefits of fruit and vegetable carving for food; the selection, preparation, use, and care of equipment; carving for edible purposes; plate decoration; basic carving patterns for food presentation in banquet events; using application; Canva, Ibis Paint X

4522203 การจัดการเสื้อผ้าและสิ่งทอ 3(2-2-5)

Clothing and Textile Management

ศิลปะการแต่งกาย การออกแบบเสื้อผ้าและสิ่งทอ การเลือกใช้ให้เหมาะสมกับวัย การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกภาพ โอกาส และสถานที่ต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน การดูแลรักษา การซ่อมแซมเสื้อผ้าและสิ่งทอ การใช้โปรแกรมช่วยออกแบบเสื้อผ้าและสิ่งทอ Clo3d, Adobe illustrator

The art of dressing; clothing and textile design; appropriate selection according to age; dressing suitable for personality, occasions, and various daily life settings; care and maintenance; garment and textile repair; using programe for clothing and textile design; Clo3D, Adobe Illustrator

4532102 การจัดการงานแม่บ้านและธุรกิจที่พัก 3(2-2-5)

Housekeeping and Lodging Business

การจัดการโครงสร้างการบริการ หน้าที่รับผิดชอบ มารยาทและจรรยาบรรณ งานแม่บ้านและธุรกิจที่พัก การเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำความสะอาด เทคนิคการทำความสะอาด การดูแลรักษา ตรวจสอบความเรียบร้อยตามสุขลักษณะ อนามัยและความปลอดภัย การจัดการสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน การใช้แอปพลิเคชันในการจัดงานแม่บ้าน Smart Home, Tody

Service structure; role and responsibility; etiquette and professional ethics; housekeeping and hospitality business procedures; selection of tools and equipment for cleaning; cleaning techniques; maintenance procedures; ensuring hygiene and safety inspections; sustainable environmental management; using applications for housekeeping management; Smart Home, Tody

4502113 การสื่อสารภาษาอังกฤษ 3(3-0-6)

English Communication

การพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ ฟัง พูด อ่าน เขียน การทดสอบและเทคนิคการทำแบบทดสอบวัดระดับความสามารถด้านภาษาอังกฤษทั้งในด้านวิชาการและเพื่อการสื่อสารด้านการบริการทางคหกรรมศาสตร์ การใช้แอปพลิเคชันเพื่อช่วยในการสอบวัดความสามารถด้านภาษาอังกฤษ Memoread – TOEIC reading, Memoread – TOEIC listening

English skill development: listening, speaking, reading and writing; testing and techniques for academic and communicative English proficiency tests; service-oriented contexts in home economics, using applications for English test; Memoread – TOEIC reading, Memoread – TOEIC listening

3. วิชาเฉพาะเลือก

กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

4512106 โภชนาการครอบครัวและสุขภาพทางเลือก 3(2-2-5)

Family Nutrition and Alternative Health Care

ความหมายและความสำคัญของอาหารทางเลือก วัตถุดิบ วิธีการปรุง อุปกรณ์ในการผลิตอาหาร การดูแลสุขภาพในรูปแบบของการอดอาหารเป็นช่วงเวลา (IF) อาหารคีโตเจนิค และ อาหารคาร์โบไฮเดรตต่ำ การรับประทานอาหารมังสวิรัติ อาหารเจ อาหารชีวจิต อาหารเพื่อหยุดยั้งความดันโลหิตสูง การจัดโภชนาการให้เหมาะสม แนวทางการแก้ไขและการป้องกันปัญหาทางโภชนาการครอบครัว

Definitions and importance of alternative food; ingredients, cooking methods, cooking equipment; healthcare with Intermittent Fasting (IF), Ketogenic Diet and Low Carb; Consumption of vegetarian, vegan, Macrobiotic food and dash diets; appropriate nutritional plannings; guidelines for the prevention and management of family nutrition problems

4513254 อาหารยุโรป 3(1-4-4)

European Cuisine

วัฒนธรรมการรับประทานอาหารยุโรป คำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์ในครัวยุโรป การเตรียม เทคนิคการประกอบอาหารยุโรป การเก็บรักษา การจัดเสิร์ฟ

European food culture; English vocabulary related to European cuisine; knowledge of ingredients; choosing tools and equipment using in European kitchen; food preparation; techniques of European cooking; food preservation; serving

4513255 ขนมอบ และเพสตรี้ 3(1-4-4)

Bakery and Pastry

ประเภทของขนมอบและเพสตรี้ วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ กรรมวิธีและเทคนิคการผลิตขนมอบและเพสตรี้ คุกกี้ เค้ก พาย และขนมปัง และรูปแบบเทคนิคการจัดเสิร์ฟ

Types of bakery and pastry; ingredients; tools and equipment; production methods and techniques for bakery and pastry; cookies, cakes, pies, and bread; and serving techniques

4513256 การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์ 3(2-2-5)

Food Preservation and Product Processing

หลักการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร การจัดการหลังการเก็บเกี่ยววัตถุดิบอาหาร กระบวนการ เทคโนโลยีการถนอมและแปรรูปอาหาร ได้แก่ การใช้ความร้อน การแช่เย็น การแช่แข็ง การทำแห้ง การทำให้เข้มข้น การหมัก การใช้วัตถุเจือปนอาหาร บรรจุภัณฑ์อาหาร และการถนอมอาหารในครัวเรือน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

Principles of food preservation and processing; post-harvest management; the process and technology of food preservation and processing: heating, chilling, freezing, drying, concentrating, fermenting, using food additives; food packaging and household food preservation and food product development packaging development

4513257 อาหารนานาชาติและวัฒนธรรมอาหารโลก 3(1-4-4)

International Food and World Food Culture

ประวัติความเป็นมาและวัฒนธรรมอาหารโลก วัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหารระดับพื้นฐาน รูปแบบการจัดเสิร์ฟอาหารประจำชาติต่าง ๆ อาหารจีน อาหารเกาหลี อาหารญี่ปุ่น อาหารอินเดีย ที่เป็นที่นิยม ศิลปะการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ และการเลือกใช้วัตถุดิบในการจัดตกแต่งจานอาหาร

History and world food culture; ingredients; basic cooking methods; serving styles nation dishes of various countries; Chinese, Korean, Japanese, Indian cuisine; and the art of creative decoration; and the selection of ingredients for food decoration

4503104 การเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)

Entrepreneur in Home Economics

แนวคิดการบริหารธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในยุคดิจิทัล ทักษะพื้นฐานจำเป็นของผู้ประกอบการ บทบาทและความสำคัญของการบริหารธุรกิจยุคใหม่ การประเมินและวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การจัดทำแผนธุรกิจ การเตรียมพร้อมสำหรับการเป็นผู้ประกอบการทางด้านคหกรรมศาสตร์ผ่านแพลตฟอร์มดิจิทัลต่างๆ ในการประกอบธุรกิจ

Business management concepts in home economics in digital era; essential foundational skills for entrepreneurs; the roles and importance of modern business management; business environment assessment and analysis; business planning; entrepreneurial preparedness in home economics through various digital platforms for business operations

4514221 อาหารว่างและเครื่องดื่ม 3 (1-4-4)

Snacks and Beverage

ความหมายและความสำคัญของอาหารว่าง และเครื่องดื่ม ประเภทต่าง ๆ วัตถุดิบ วิธีการปรุง วิธีการผสม อุปกรณ์ในการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม การจัดตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ ในโอกาสต่างๆ

Definitions and importance of different types of snacks and beverages; ingredients, cooking method; mixing method; equipment used in the production of food and beverages; decoration and service arrangement for various occasions. Decoration and common serving practices are also included

4512234 อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร 3(1-4-4)

Thai Cuisine and Decorative Arts

การประกอบอาหารไทย ขนมไทย ตามวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียม การปรุงประกอบ การตกแต่งและจัดองค์ประกอบของจานอาหารแบบสร้างสรรค์ การจัดสำรับอาหารไทยคาวหวาน ในงานพิธีต่าง ๆ การจัดเสิร์ฟ การรักษามาตรฐานของอาหาร การคิดคำนวณต้นทุนการผลิต

Cooking Thai food and desserts of local cultures and identities; selection of ingredients; preparation and cooking; decoration and dish composition with creativity; arrangement of Thai savory and sweet dishes for traditional ceremonies; food serving; maintaining food standard, and calculation of production costs

4514222 อาหารอาเซียน 3(1-4-4)

ASEAN Cuisine

วัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคอาเซียน วัตถุดิบและหลักการประกอบอาหารประจำชาติในภูมิภาคอาเซียน มาตรฐานและข้อบังคับของอาหารฮาลาล วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การปรุงประกอบ ฉลากและเครื่องหมายบนบรรจุภัณฑ์ ข้อกำหนดและการขออนุญาตใช้เครื่องหมายฮาลาล

ASEAN food culture; ingredients and cookery principles of ASEAN nations; standards and regulations of halal food; ingredients, condiments, kitchen equipment, cooking methods, labels and marks on the packaging, regulations and application for halal certification

4513258 อาหารท้องถิ่น 3 (1-4-4)

Local food

ศึกษาเอกลักษณ์และลักษณะเฉพาะของอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุพรรณบุรี และ ภาคกลาง ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่น บทบาทของอาหารในการ

ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน การท่องเที่ยวเชิงอาหาร ความหลากหลายของวัตถุดิบ เทคนิคการปรุงอาหาร ลักษณะเฉพาะของอาหาร ฝึกปฏิบัติการปรุงอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์

Study the unique characteristics and characteristics of local food in Suphan Buri Province and the Central Region, the relationship between food and culture, traditions, lifestyles and local wisdom, the role of food in promoting community economy, food tourism, and the diversity of raw materials, cooking techniques, food characteristics, practice cooking unique local dishes.

4512235 ศิลปะการตกแต่งเค้ก 3 (1-4-4)

Cake Decorating Art

ศึกษาพื้นฐานและหลักการสำคัญของการแต่งหน้าเค้ก เรียนรู้เกี่ยวกับประเภทของเค้ก ครีม และส่วนผสมที่ใช้ในการตกแต่ง ฝึกทักษะการปาดครีม การบีบครีมลายต่างๆ การใช้หัวบีบแบบต่างๆ ส่งเสริมการคิดนอกกรอบและการประยุกต์ใช้เทคนิคต่างๆ เพื่อสร้างสรรค์เค้กที่มีเอกลักษณ์

Learn the basics and principles of cake decorating. Learn about the types of cakes, creams and ingredients used for decorating. Practice skills in frosting, piping different patterns and using different nozzles. Encourage thinking outside the box and applying different techniques to create unique cakes.

กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์

4552411 ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์ 3(1-1-4)

Fine Arts of Banana-leaf Crafts

ความเป็นมาหลักศิลปะ การออกแบบ รูปแบบงานใบตองวิจิตรศิลป์ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุอุปกรณ์ ขั้นตอนและวิธีการประดิษฐ์ชิ้นงานจากใบตองและวัสดุอื่น ๆ เพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ

Principles of arts and design; patterns of fine arts of banana-leaf crafts; the selection and preparation of materials and equipment; procedures and techniques for creating crafts from banana leaves and other materials for special occasions

4552114 ศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย 3(1-4-4)

Contemporary Art of Flower Arrangements

ความเป็นมา รูปแบบ การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษา วัสดุอุปกรณ์การจัดดอกไม้ จัดดอกไม้แบบสากลร่วมสมัย แบบไทยร่วมสมัย การจัดดอกไม้เพื่อใช้ในการตกแต่งสถานที่

Background, patterns; selection, preparation, usage and maintenance of flower arrangement, tools and International contemporary and Thai floral design styles; flower arrangement for interior and event decoration

4552115 ศิลปะงานมาลัยแบบสร้างสรรค์ 3(1-4-4)

Creative Arts of Flower Garlands

ความเป็นมา ประเภท รูปแบบ การออกแบบ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ เทคนิคการร้อยมาลัยในรูปแบบต่าง ๆ และการสร้างสรรค์ตามสมัยนิยม เพื่อนำไปใช้ในโอกาสพิเศษและเชิงธุรกิจ

Backgrouk, types, patterns, designs, selection, preparation, and equipment usage, techniques to make flower garlands in different types, and making creative modern flower garlands for special occasions and businesses

4553127 การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ 3(1-4-4)

Floral Arrangements for Special Occasions

ความสำคัญ รูปแบบ งานดอกไม้ในประเพณีเกี่ยวกับชีวิตและสังคมไทย การออกแบบ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุ อุปกรณ์ การจัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ โต๊ะอาหาร การจัดดอกไม้ในงานเลี้ยงรับรองและงานพิธี เทคนิคการจัดดอกไม้แบบประณีตศิลป์และแบบไทยร่วมสมัย

Importance, patterns, flower arrangement in Thai life and social traditions preparation and usage of materials and equipment flower arrangement for place, dining tables; flower arrangement for receptions and ceremonial events; refined artistic techniques and contemporary Thai floral design

4554428 เครื่องหอมของชำร่วย 3(1-4-4)

Incense Souvenirs

ความเป็นมา ความสำคัญ เครื่องหอมและของชำร่วย การออกแบบ การเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การผลิตเครื่องหอมไทยและการประดิษฐ์ของชำร่วย บรรจุภัณฑ์ การนำไปใช้ในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมไทย

Background and importance of aromatics and souvenirs; design, selection and preparation of materials and equipment; production and crafts of Thai aromatics and souvenirs packaging; use of incense products in Thai life style and culture

4553433 เครื่องแขวนไทยร่วมสมัย 3(1-4-4)

Contemporary Thai Mobiles

ความเป็นมารูปแบบ ประเภท ประโยชน์ การออกแบบ การเลือก การเตรียม และโอกาสของการใช้งานเครื่องแขวนไทยร่วมสมัย การประดิษฐ์เครื่องแขวนขนาดต่าง ๆ เพื่อใช้สำหรับโอกาสพิเศษ

Background, types, benefits; design, selection, preparation, and opportunities of contemporary Thai mobiles; making different types of mobiles for special occasions

4553128 พานดอกไม้ 3(1-4-4)

Flowers Tray

ความเป็นมา รูปแบบ ประโยชน์ของการจัดพานดอกไม้ การออกแบบ การเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การจัดพานดอกไม้รูปแบบดั้งเดิม และรูปแบบร่วมสมัย

Background, patterns and benefits of flower pedestal trays; design, selection and preparation of materials and equipment; arrangements of flower pedestal trays: traditional patterns and popular styles

4554123 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน 3(1-4-4)

Soft Material Carving

ความเป็นมา ความสำคัญ ประโยชน์ การเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การแกะสลักผัก ผลไม้ สบู่ และเทียน การสร้างสรรค์ลวดลายใหม่ๆ เพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ สร้างอาชีพและสร้างรายได้

Background, importance, benefits; selection, preparation, usage, maintenance of equipment for carving vegetables, fruits, soaps and candles; creating innovative design to generate economic value, career opportunities, and income

4554124 ช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ 3(1-4-4)

Bouquet and Gift Basket

การออกแบบ การเลือก การเตรียม การดูแลรักษา รูปแบบการจัดช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ แบบไทย แบบสากล เพื่อใช้มอบในโอกาสต่าง ๆ

Designs, the selection, preparation, maintenance of Thai and international bouquet and gift basket, for various occasions

4553434 งานปั้นแบบสร้างสรรค์ 3(1-4-4)

Creative Sculpture

หลักศิลปะการปั้นจากวัสดุประเภทดินไทย รูปแบบ การเลือก การเตรียม การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ การออกแบบผลงานประเภทของเล่น ของใช้ ของตกแต่ง เครื่องประดับและของชำร่วยตามสมัยนิยม

Principles of sculpture by using Thai clay; types, selection, preparation, maintenance equipment; designing contemporary toys, household items, decorative objects, accessories, and souvenirs

4553207 งานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม 3 (1-4-4)

Artificial Flower Crafts

ความเป็นมา ความสำคัญ ประเภท วัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์ดอกไม้เทียม การออกแบบ การสร้างแบบ การประดิษฐ์ดอกไม้เลียนแบบธรรมชาติและแบบสร้างสรรค์ด้วยวัสดุต่างๆ การคิดคำนวณต้นทุนเพื่อการจัดจำหน่าย

Background, importance, categories and materials for artificial flower crafts; the design, modelling and crafting naturalistic and creative artificial flowers from various materials; cost estimation for commercial distribution

กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

4521307 แฟชั่นและเส้นใย 3(2-2-5)

Fashion and Fiber

เส้นใย เส้นด้าย ผืนผ้า การเลือกชนิดของผืนผ้าให้เหมาะสมกับการใช้งาน การเลือก การใช้อุปกรณ์ การดูแลรักษาอุปกรณ์ตัดเย็บ การเย็บตะเข็บต่าง ๆ การทำแบบตัดพื้นฐาน และการตัดเย็บเสื้อผ้าแบบง่าย การประยุกต์หลักศิลป์ หลักการออกแบบ การออกแบบ แนวโน้มแฟชั่น แรงบันดาลใจในการออกแบบเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย

The consideration of fibers, threads, fabric; in the appropriate selection for usage; the selection, using and care of sewing equipment; different types of seam finishing; basic pattern-making and simple clothing construction; applicatoin of arts and design principles; fashion trends; inspiration for clothing design

4523308 ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ 3(1-4-4)

Textile Products

รูปแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอ และโอกาสใช้สอย การใช้วัสดุ อุปกรณ์ การเย็บของใช้ของตกแต่ง การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ เสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย เครื่องใช้และเคหะสิ่งทอ และการดูแลรักษาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ

Styles and usage occasions of textile products; using materials and equipment; decorative sewing; design and development of textile products; clothes and costumes; home textiles and textile product care

4523405 ผ้าสำหรับงานบริการ 3(1-4-4)

Fabric for Services

งานบริการผ้าในด้านที่พักอาศัย ด้านการจัดเลี้ยง การเลือกผ้าอย่างเหมาะสมกับการใช้งาน การเลือกผ้าสำหรับเครื่องนอน การจัดห้องอาหาร การจัดเลี้ยง และการจัดงาน

Fabric services in residential accommodations and catering; the selection of clothes for different purposes; the selection of fabric for bedding, dining room arrangements, catering, and events

4524501 เทคโนโลยีการซัก อบ รีด 3(1-4-4)

Laundry Technology

รูปแบบ วิธีการซัก การอบ การรีด และขจัดคราบเปื้อน อุปกรณ์ซัก อบ รีด การวิเคราะห์ความเสียหายที่เกิดกับเสื้อผ้า และการป้องกัน

Types, washing methods, drying, ironing and stain removal; washing equipment; an analysis of fabric damage and protection

4523309 หลักการตัดเย็บเบื้องต้น 3(1-4-4)

Basic Principles of Clothing Construction

การเลือก การใช้อุปกรณ์ การดูแลรักษาอุปกรณ์ตัดเย็บ การเย็บตะเข็บต่าง ๆ การกำหนด ขนาด รูปแบบ การคำนวณผ้า การเลือกผ้า การเตรียมผ้า การวัดตัว การทำแบบตัดพื้นฐาน และการตัดเย็บเสื้อผ้าแบบง่าย

The selection, use, and maintenance of sewing equipment; seam finishing; pattern sizes; cloth calculation, fabric selection and preparation; body measurements; basic patterns making and simple clothing construction

4523102 เสื้อผ้าสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย 3(1-4-4)

Clothing for People of All Ages

การเลือกซื้อ เลือกใช้ผ้าให้เหมาะสมกับบุคคล การออกแบบ การตัดเย็บ เสื้อผ้าและผลิตภัณฑ์จากผ้าสำหรับเด็กแรกเกิด เด็กก่อนวัยเรียน วัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ การเลือก การใช้วัสดุ อุปกรณ์และเทคนิคการดัดแปลงเสื้อผ้า

Clothing purchases and wearing for an individual; design, sewing, and clothes for the newborns, pre-school children, students, teenagers, adults and older adults; the selection and use of materials and equipment; alteration techniques

4523209 การออกแบบและการดัดแปลงเสื้อผ้า 3(1-4-4)

Clothing Design and Alterations

การประยุกต์หลักศิลป์ หลักการออกแบบเสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย การเลือก การใช้วัสดุ อุปกรณ์ แรงบันดาลใจในการดัดแปลงเสื้อผ้า เทคนิคการดัดแปลงเสื้อผ้า

The application of art and clothing design principles; apparel; the selection and use of materials and equipment; inspiration for clothing alterations; clothing alteration techniques

4523310 การตัดเย็บและการตกแต่งเสื้อผ้า 3(1-4-4)

Clothing Sewing and Decoration

กระบวนตัดเย็บเสื้อผ้าตั้งแต่การวัดตัว สร้างแบบตัดและแยกแบบตัด การวางแบบตัดและการกำหนดตำแหน่งในแบบตัด การใช้จักร การเย็บด้วยมือและการเย็บด้วยจักร การเย็บประกอบ การเย็บตกแต่งและเย็บสำเร็จเสื้อผ้า

The garment construction process; body measurement, pattern drafting and pattern separation, pattern placement and positioning, using of sewing machines, hand sewing and machine sewing, garment assembly, decorative stitching, and final garment finishing

กลุ่มวิชาบ้านและที่อยู่อาศัย

4532103 การจัดการบ้านเรือนและชุมชนที่อยู่อาศัย 3(3-0-6)

Home and Community Management

การจัดการสิ่งแวดล้อมภายในบ้านและชุมชนที่อยู่อาศัย ความปลอดภัยและอันตรายที่สามารถเกิดขึ้นได้ในบ้านและชุมชนที่อยู่อาศัย การซ่อมแซมและปรับปรุงบ้านเรือนและที่อยู่อาศัย การจัดตกแต่งภายใน

และภายนอกบ้านและชุมชนที่อยู่อาศัย การบริหารจัดการเงินและทรัพย์สินส่วนกลางของชุมชนที่อยู่อาศัย กฎหมายระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและดูแลชุมชนที่อยู่อาศัย

Management of home and community environment; safety and danger within home and community; home repair and improvement; home and community decoration; community finance and property management; laws and regulations of home and community management

4531201 เครื่องมือเครื่องใช้ภายในบ้าน 3(2-2-5)

Home Appliances and Supplies

ความจำเป็นของเครื่องมือเครื่องใช้ วัสดุและอุปกรณ์ ภายในบ้าน การเลือกซื้อ การเตรียมการใช้ การดูแลรักษา และการซ่อมแซมเครื่องมือเครื่องใช้ภายในบ้าน รวมถึงการตัดเย็บและซ่อมแซมเสื้อผ้า และการประดิษฐ์เครื่องใช้

The necessities of home appliances, materials, and equipment in home activities; selection, preparation, usage, maintain and repairing home appliances; sewing and mending clothes; the invention appliances

4531302 งานคหกรรมศาสตร์ในบ้าน 3(2-2-5)

Home Economics in House

การวางแผนงานบ้าน การดูแลรักษาเครื่องใช้ต่างๆ ตลอดจนการประหยัดพลังงานไฟฟ้าภายในบ้าน การจัดการเรื่องเวลา การซ่อมแซมเครื่องใช้ภายในบ้านที่ชำรุด ฝึกปฏิบัติการคิดคำนวณวางแผนการบริหารภายในบ้านและการตกแต่งบ้าน การกินอยู่ การสังคม และพัฒนาบุคลิกภาพ ตลอดจน การเลี้ยงดูเด็ก

home work planning, maintenance of tools, how to save electricity, time management, fixing appliance, practicuum of calculating, interior management and decoration, consuming, social relation, personality development as well as children care

4533403 การจัดสวน 3(2-2-5)

Gardening

ความเป็นมา ความสำคัญ รูปแบบ ประเภทของการจัดสวน หลักศิลปะที่สัมพันธ์กับการออกแบบ การเลือก การเตรียม การดูแลรักษาต้นไม้ การจัดสวนตามธรรมชาติ การจัดสวนในบ้าน รวมถึงการจัดสวนแบบจำลอง การจัดสวนถาด สวนแก้ว

Background importance, styles, types of gardening; art principles related to garden design, plant selection, preparation, and maintenance; natural landscaping, home gardening; model garden; tray gardens glass terrariums

4533318 การออกแบบจัดตกแต่งบ้านและที่อยู่อาศัย 3(2-2-5)

Housing Design and Decoration

ความหมายและความสำคัญของที่อยู่อาศัยและการตกแต่ง ประเภทของที่อยู่อาศัย หลักการและทฤษฎีการออกแบบและตกแต่งบ้าน การออกแบบตกแต่งภายใน การตกแต่งและการบริหารจัดการพื้นที่ภายในห้องนอน ห้องรับแขก ห้องครัว เป็นต้น รวมถึงการดูแลรักษาสภาพแวดล้อมภายในที่อยู่อาศัย

The meaning and importance of housing and decoration; types of housing; principles and theory of housing and decoration; home interior design, interior designs; and management for bedroom, living room, kitchen, etcs; in-house environment care

กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว

4543303 การปฐมพยาบาล 3(2-2-5)

First Aid

หลักการและเทคนิคการปฐมพยาบาล การวินิจฉัยอาการผู้ป่วย และการปฐมพยาบาลผู้ป่วยประเภทต่าง ๆ ในสภาวะฉุกเฉินตามสถานการณ์อุบัติเหตุ และการป้องกัน

The principles and first aid techniques; patient symptoms diagnosis and first aid in emergency; accidents, and prevention

4542103 อนามัยการเจริญพันธุ์ครอบครัว 3(2-2-5)

Family Reproductive Hygiene

ความหมายของอนามัยการเจริญพันธุ์ครอบครัว การเลือกคู่ครอง การครองเรือน การวางแผนชีวิต การวางแผนครอบครัว การปลูกฝังค่านิยมคุณธรรมจริยธรรม การดูแลหญิงมีครรภ์ การอนามัยแม่และเด็ก ภาวะการมีบุตรยาก การแท้งและภาวะแทรกซ้อน ภาวะหลังวัยเจริญพันธุ์และวัยสูงอายุ โรคติดเชื้อในระบบสืบพันธุ์และการป้องกันโรคติดต่อทางเพศสัมพันธ์ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอนามัยการเจริญพันธุ์

Meaning of family reproductive hygiene, spouse selections, wedlock, life planning, family planning, instilling values, morality and ethics, woman pregnancy care, mother and child sanitation, infertility condition, abortion and complicated condition, post-reproductive and elderly stages, infection of reproduction and prevention of contagious diseases from sex relation; related laws about reproductive hygiene

4544205 การจัดการสถานบริการดูแลเด็กเล็กและผู้สูงอายุ 3(2-2-5)

Child and Elderly Care Center Management

ขอบข่ายการดำเนินงานของสถานบริการเลี้ยงดูเด็ก และสถานดูแลผู้สูงอายุ จุดมุ่งหมายในการจัดสถานบริการ การวางแผนการดำเนินงาน การจัดสถานที่และทำเลที่ตั้ง วัสดุครุภัณฑ์ การจัดสรรบุคลากรสำหรับการเลี้ยงดูเล็ก และดูแลผู้สูงอายุ ทั้งการบริหารจัดการสถานบริการเลี้ยงดูเด็ก และสถานดูแลผู้สูงอายุ

The scope of child and elderly services and care management, the purpose of the care center manement, planning, venue arrangement and location, durable materials, staff management for child and elderly care; child and elderly care center management

4542104 การจัดการครอบครัว 3(2-2-5)

Family Management

ความหมาย ความสำคัญ วัฏจักรครอบครัว กับความต้องการที่อยู่อาศัย อาหารและโภชนาการ เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย สุขภาพและการดูแล การวางแผนและการบริหารจัดการทรัพยากรครอบครัว ให้เกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่าต่อการดำเนินชีวิต

Meaning and importance of family cycle; residential demand; food and nutrition, clothing and, health care, planning and family resources management to the benefit of value of life

4543209 พัฒนาการเด็กและการเลือกใช้ของเล่น 3(2-2-5)

Child Development and Selection of Toys

ธรรมชาติและพัฒนาการของเด็กแต่ละวัย ความสำคัญของการเล่น กิจกรรมการเล่น และพัฒนาการของเด็ก ของเล่นสำหรับเด็ก ประโยชน์และองค์ประกอบที่จะต้องพิจารณาในการประดิษฐ์ของเล่นสำหรับเด็ก การออกแบบและการพัฒนารูปแบบของเล่นที่ส่งเสริมพัฒนาการของเด็กทุกเพศ ทุกวัย

Study each stage of child nature and development; importance of playing, activities, and their development; toy for child, benefits of toys, factors considered for toy invention, design and development of toy promoting the development of children in all ages

4. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4504806 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 6(600)

Home Economics Practicum

ฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต หรือสถานประกอบการอื่นทั้งภาครัฐ และเอกชน รวมถึงรัฐวิสาหกิจ ทางด้านคหกรรมศาสตร์ โดยบูรณาการศาสตร์ของคหกรรมในด้านอาหารและโภชนาการ ผ้าและการแต่งกาย ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ พัฒนาการมนุษย์และครอบครัว และด้านครอบครัวที่อยู่อาศัย เพื่อฝึกประสบการณ์จริงก่อนสำเร็จการศึกษา

Practicum at Suan Dusit University enterprises or other places: public, private organizations or public enterprises in home economics areas; integration with food and nutrition, fabric and dressing, crafts and creative arts, human and family development, and home and community; practicum before graduation

3.6 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา (Courses) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)

รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
หมวดวิชาเฉพาะ								
วิชาชีพ								
4501202 ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์	F	F	P		P		P	
4502111 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์			F		F			
4511210 การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม	F	F					M	P
4503903 ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	F		F		F	M	F	F
4503904 การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	F		M	F		P	F	
4502112 ทักษะทางภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์	P					F		
วิชาบังคับ								
4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย)	P	F	P				M	P
4513253 การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม		F	P	F		P	P	M
4511110 การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก	F	F					M	
4511211 สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร	F	F					M	
4551106 ศิลปะการจัดดอกไม้	F	F					P	M
4512233 การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร	F	F					P	M
4522203 การจัดการเสื้อผ้าและสิ่งทอ	F	F						P
4532102 การจัดการงานแม่บ้านและธุรกิจที่พัก	F			F			M	
4502113 การสื่อสารภาษาอังกฤษ	F					F		
วิชาเฉพาะเลือก								
กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ								
4512106 โภชนาการครอบครัวและสุขภาพทางเลือก	F	F					M	P
4513254 อาหารยุโรป	F	F					P	
4513255 ขนมอบ และเพสตรี้	F	F					M	
4513256 การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์	F	F						P
4513257 อาหารนานาชาติและวัฒนธรรมอาหารโลก	F	F	P				M	P
4503104 การเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์	F			F		F		P
4514221 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	F	F			P		M	P
4512234 อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร	F	F			P		M	P

รายวิชา	PLO1	PLO2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
4514222 อาหารอาเซียน	F	F	F				M	P
4513258 อาหารท้องถิ่น	F	F	F				M	P
4512235 ศิลปะการตกแต่งเค้ก	F	F	F				M	P
กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์								
4552411 ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์	F	F					P	F
4552114 ศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย	F	F					F	M
4552115 ศิลปะงานมาลัยแบบสร้างสรรค์	F	F					P	M
4553127 การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ	F	F					P	M
4554428 เครื่องหอมของชำร่วย	F	F					P	M
4553433 เครื่องแขวนไทยร่วมสมัย	F	F					P	M
4553128 พานดอกไม้	F	F					P	M
4554123 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน	F	F					P	P
4554124 ช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ	F	F	P				P	F
4553434 งานปั้นแบบสร้างสรรค์	F	F					P	M
4553207 งานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม	F	F					P	M
กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม								
4521307 แฟชั่นและเส้นใย	F	F						P
4523308 ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	F	F						M
4523405 ผ้าสำหรับงานบริการ	F	F					P	P
4524501 เทคโนโลยีการซัก อบ รีด	F	F					P	
4523309 หลักการตัดเย็บเบื้องต้น	F	F						P
4523102 เสื้อผ้าสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย	F	F						P
4523209 การออกแบบและการดัดแปลงเสื้อผ้า	F	F	M				M	
4523310 การตัดเย็บและการตกแต่งเสื้อผ้า	F	F						P
กลุ่มวิชาบ้านและที่อยู่อาศัย								
4532103 การจัดการบ้านเรือนและชุมชนที่อยู่อาศัย	F	F					M	
4531201 เครื่องมือเครื่องใช้ภายในบ้าน	F	F					M	
4531302 งานคหกรรมศาสตร์ในบ้าน	F	F		P				F
4533403 การจัดสวน	F	F						
4533318 การออกแบบจัดตกแต่งบ้านและที่อยู่อาศัย	F	F					M	
กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว								
4543303 การปฐมพยาบาล	F		F					
4542103 อนามัยการเจริญพันธุ์ครอบครัว	F						M	
4544205 การจัดการสถานบริการดูแลเด็กเล็กและผู้สูงอายุ	F			F				P
4542104 การจัดการครอบครัว	F			P			M	
4543209 พัฒนาการเด็กและการเลือกใช้ของเล่น	F	F					P	
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ								
4504806 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์		F	F	P		F	F	F

หมายเหตุ ให้ระบุทุกรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะตามโครงสร้างหลักสูตร และแสดงความสอดคล้องดังนี้

P – Partial หมายถึง สอดคล้องบางส่วน M – Moderate หมายถึง สอดคล้องส่วนใหญ่ F – Full หมายถึง สอดคล้องทั้งหมด

4. การจัดกระบวนการเรียนรู้

4.1 กลยุทธ์การจัดการเรียนรู้เพื่อบรรลุตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
PLO1 อธิบายหลักการความรู้คหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้านได้ (อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว)	1. จัดการเรียนการสอนเพื่อกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ เช่น กรณีศึกษา การสะท้อนความคิด อภิปรายร่วม การจำลองสถานการณ์ 2. จัดการเรียนการสอนผ่านระบบออนไลน์ที่จัดทำโดยอาจารย์ผู้สอน เช่น Youtube, WBSC, Facebook live, Microsoft teams, Line 3. เรียนรู้การวางแผนหรือจัดสรรวัตถุดิบและวัสดุ เพื่อใช้ในการฝึกทักษะปฏิบัติ	1. ใบกิจกรรม แบบฝึก แบบจำลอง และสรุปแนวคิด และเขียนสรุปจากการฟังบรรยาย พร้อมทั้งเสนอความคิดเห็น 2. ประเมินผลจากผลงานการนำเสนอในชั้นเรียน 3. การอภิปรายกลุ่ม การถามตอบในชั้นเรียน 4. การสอบ อัตนัย/ปรนัย ระหว่างภาคเรียน และปลายภาคเรียน 5. สังเกตจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
PLO2 ปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้าน (อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว) ได้ถูกต้องตามข้อกำหนดและหลักการทำงาน	1. จัดการเรียนการสอนในรูปแบบสาธิตและฝึกทักษะปฏิบัติในงานด้านอาหารและโภชนาการ เช่น การจัดสำรับอาหาร ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ เช่น การจัดดอกไม้ การแกะสลัก ใบตอง สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม เช่น ซ่อมแซมเสื้อผ้า บ้านและที่อยู่อาศัย เช่น ฝึกดูแลห้องพัก และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว เช่น วางแผนกิจกรรมส่งเสริมพัฒนาการเด็ก 2. จัดการเรียนการสอนผ่านระบบออนไลน์ที่จัดทำโดยอาจารย์ผู้สอน เช่น Youtube, WBSC, Facebook live, Microsoft teams, Line 3.วางแผนและจัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ เพื่อใช้ในการฝึกทักษะปฏิบัติ 4. เรียนรู้จากสถานการณ์จริง เช่น การเยี่ยมชมตลาด สถานประกอบการ	1. ประเมินผลจากผลงานการฝึกทักษะปฏิบัติและการนำเสนอในชั้นเรียน เช่น การชิม ความถูกต้องตามแบบ ความสะอาด ความปลอดภัย วัดด้วยการประเมินตามเกณฑ์การให้คะแนน (Rubic score) 2. การอภิปรายกลุ่ม การถามตอบในชั้นเรียน 3. การสอบ อัตนัย/ปรนัย ระหว่างภาคเรียน และปลายภาคเรียน 4. สังเกตจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน และทักษะระหว่างการปฏิบัติ
PLO3 บูรณาการความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อการ	1. สอนโดยใช้วิธีการ Project base เช่น ให้นักศึกษาจัดทำโครงการจากการ	1. ประเมินจากโครงการกิจกรรมที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย ด้วยการ

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
ประยุกต์ใช้ในการออกแบบสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์	บูรณาการความรู้ทั้ง 5 ด้านทางคหกรรมศาสตร์ 2. สอนโดยใช้วิธีการ Workshop, Coaching, Design Thinking เพื่อฝึกวิเคราะห์ และลงมือปฏิบัติ นำเสนอ แลกเปลี่ยนเรียนรู้หลังจากปฏิบัติงาน	ประเมินตามเกณฑ์การให้คะแนน (Rubic score) เพื่อวัดการบูรณาการความรู้ทั้ง 5 ด้านทางคหกรรมศาสตร์ 2. การอภิปรายกลุ่ม การถามตอบในชั้นเรียน 3. สังเกตจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน และทักษะระหว่างการปฏิบัติ
PLO4 บริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการ	1. จัดการเรียนการสอนเพื่อกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ เช่น กรณีศึกษา การสะท้อนความคิด การจำลองสถานการณ์ การระดมสมอง การใช้แผนภาพ (Mind map), Mini Business Plan 2. บรรยายโดยวิทยากรพิเศษ (Guest Speaker) เพื่อเรียนรู้จากผู้ประกอบการการจริง 3. สอนโดยวิธีการ Marketing Simulation ฝึกวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด 4. สอนโดยใช้วิธีการ Entrepreneurship-Based Learning เช่น ให้นักศึกษาจัดทำแผนธุรกิจ SWOT ทดลองขาย 5. สอนโดยใช้วิธีการยกตัวอย่างที่บูรณาการความรู้ศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ มีการสร้าง Mock-up ตัวอย่างจำลอง เช่น สร้างเมนูของตัวเองแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างนักศึกษา และมี Prototype ของความเป็นนักคหกรรมศาสตร์หรือผู้ประกอบการคหกรรมที่แตกต่างและสร้างสรรค์	1. ประเมินจากกิจกรรมที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย ด้วยการประเมินตามเกณฑ์การให้คะแนน (Rubic score) เพื่อวัดการบูรณาการความรู้ทั้ง 5 ด้านทางคหกรรมศาสตร์ 2. การอภิปรายกลุ่ม การถามตอบในชั้นเรียน 3. สังเกตจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน และทักษะระหว่างการปฏิบัติ 4. การประเมินตนเองและทีม เพื่อสะท้อนการเรียนรู้ 5. ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และการนำเสนอ
PLO5 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นข้อมูล และการสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์	1. จัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Digital Literacy Training, E-Presentation สอนการใช้เครื่องมือพื้นฐาน: Google, ปัญญาประดิษฐ์ (AI Tools), Canva, Microsoft office และ Platform ที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์	1. ประเมินผลจากผลงานการฝึกทักษะปฏิบัติและการนำเสนอในชั้นเรียน เช่น ความสามารถในการสืบค้นข้อมูล การจัดทำผลงาน ประเมินผลตามเกณฑ์การให้คะแนน (Rubic score)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
	2. มอบหมายงานที่ต้องใช้เทคโนโลยีค้นคว้า และนำเสนอ เช่น การทำสร้างสื่อออนไลน์ โดยใช้โปรแกรมออกแบบ (Simulation Tools)	2. การอภิปรายกลุ่ม การถามตอบในชั้นเรียน 3. การสอบ อัตนัย/ปรนัย ระหว่างภาคเรียน และปลายภาคเรียน 4. สังเกตจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน และทักษะระหว่างการปฏิบัติ
PLO6 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในบริบทของงานคหกรรมศาสตร์ได้	1. จัดการเรียนการสอนเพื่อกระตุ้นให้เกิดการเรียนรู้ เช่น กรณีศึกษา การสะท้อนความคิด อภิปรายร่วม การจำลองสถานการณ์ 2. จัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Role Play, Context-Based Language Learning, Pair & Group Presentation จำลองสถานการณ์ และนำเสนอผลงานทางคหกรรมเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ 3. จัดการเรียนการสอนผ่านระบบออนไลน์ที่จัดทำโดยอาจารย์ผู้สอน เช่น Youtube, WBSC, Facebook live, Microsoft teams, Line	1. แบบฝึก แบบจำลอง กิจกรรมสรุปแนวคิด และเขียนสรุปจากการฟังบรรยาย พร้อมทั้งเสนอความคิดเห็น 2. ประเมินจากผลงานการนำเสนอทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษในชั้นเรียน 3. การอภิปรายกลุ่ม การถามตอบในชั้นเรียน 4. การสอบ อัตนัย/ปรนัย ระหว่างภาคเรียน และปลายภาคเรียน 5. สังเกตจากการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
PLO7 แสดงออกถึงความมีจริยธรรม จิตบริการ ความรับผิดชอบ และรักษาสิ่งแวดล้อม	1. ประพฤติปฏิบัติตนเป็นแบบอย่าง ที่ดี แสดงออกถึงความมีจริยธรรม จิตบริการ ความรับผิดชอบ การละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา และการรักษาสิ่งแวดล้อม 2. จัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Case Study, Discussion เพื่อวิเคราะห์กรณีศึกษา เช่น การลอกชิ้นงานหรือผลิตภัณฑ์ การละเมิดลิขสิทธิ์ การมีความรับผิดชอบต่อสังคม	1. ประเมินจากผู้ร่วมทำงานกลุ่ม หรือสังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออก โดยใช้แบบประเมินพฤติกรรมจริยธรรมรายบุคคล (Self & Peer Assessment) ที่สามารถนำเสนอให้เห็นถึงคุณธรรมจริยธรรม 2. บันทึกการสะท้อนความคิดรายกิจกรรมจากกรณีศึกษา
PLO8 แสดงออกถึงการรักษาและต่อยอดภูมิปัญญาศิลปวัฒนธรรมไทย การมีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ อ่อนน้อมถ่อมตน และปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความหลากหลายได้	1. ประพฤติปฏิบัติตนในสายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มีบุคลิกภาพที่ดี การอ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ และอยู่ร่วม ในสังคมที่มีความเท่าเทียมกัน ลดความเหลื่อมล้ำระหว่างบุคคล 2. จัดการเรียนการสอนในรูปแบบกิจกรรมเชิงปฏิบัติ เพื่อเรียนรู้ภูมิปัญญาไทย และการจัดกิจกรรมสะท้อนความคิด การจำลองสถานการณ์เพื่อส่งเสริมภาวะ	1. ประเมินจากพฤติกรรมการแสดงออกในการรักงานคหกรรมศาสตร์ ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย มีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ การอ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ และปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความเท่าเทียมกัน ประเมินผลตามเกณฑ์การให้คะแนน (Rubic score)

ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)	วิธีการสอน	วิธีการวัดและการประเมินผล
	ผู้นำ และส่งเสริมการทำงานร่วมกัน เช่น มีการมอบหมายบทบาทผู้นำกลุ่มในการทำงานร่วมกัน	2. ประเมินจากผู้ร่วมทำงานกลุ่ม หรือสังเกตจากพฤติกรรมการแสดงออก โดยใช้แบบประเมินพฤติกรรมจริยธรรมรายบุคคล (Self & Peer Assessment) ที่สามารถนำเสนอให้เห็นถึงคุณธรรมจริยธรรม 3. ประเมินจากสถานประกอบการที่นักศึกษาออกฝึกประสบการวิชาชีพ

4.2 การพัฒนานักศึกษาด้านภาษาอังกฤษ

1. สร้างระบบและกลไกในการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา ในด้านการอ่าน การคิด และ การสื่อสาร

2. จัดการเรียนรู้ภาษาอังกฤษด้วยการพัฒนาทักษะคิด (Thinking Skills) ร่วมกับความเข้าใจในการใช้งานเทคโนโลยีดิจิทัลและแอปพลิเคชัน (Digital Literacy)

3. ส่งเสริมกิจกรรมให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาษาอังกฤษผ่านการใช้โปรแกรม แอปพลิเคชันต่าง ๆ ที่ทันสมัยและเป็นที่นิยม โดยฝึกการวิเคราะห์ความน่าเชื่อถือของแหล่งข้อมูล เช่น เข้าใช้โปรแกรม CHAT GPT เพื่อฝึกตั้งคำถามเป็นภาษาอังกฤษ และอ่านคำตอบ เป็นต้น

4. มีการบูรณาการภาษาอังกฤษในการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาต่าง ๆ

5. ส่งเสริมให้นักศึกษานำเสนอรายงานหรือจัดทำสื่อสำหรับรายงานเป็นภาษาอังกฤษ

4.3 การพัฒนาเพื่อเท่าทันทักษะอนาคต/ คุณลักษณะบัณฑิตของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

1. เรียนรู้แบบเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง ให้ผู้เรียนสามารถวางแผนการเรียนรู้ได้ตามจังหวะทั้งระดับความรู้และช่วงเวลาของตนเอง นำความเชี่ยวชาญของผู้เรียนมาเป็นฐาน แล้วเพิ่มเติมกิจกรรมที่มีคุณภาพส่งเสริมการฝึกทักษะ และส่งเสริมการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จำลอง หรือประสบการณ์จริง เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานได้ในอนาคต โดยมีขั้นตอน ดังนี้

1.1 กำหนดรายวิชาต้องเพิ่มเติมกิจกรรมที่มีคุณภาพส่งเสริมการฝึกทักษะ และส่งเสริมการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จำลอง

1.2 เร่งเสริมสร้างคุณภาพผู้เรียนและผู้สอน ให้มีความใฝ่รู้ และมีการเสริมคลังข้อมูลให้ทันสมัย เพื่อใช้เป็นเครื่องมือกระตุ้นในการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ด้วยตนเองผู้เรียนและผู้สอน

1.3 จัดทำสื่อการสอนที่อำนวยความสะดวกให้เกิดการเรียนรู้ได้ตามจังหวะทั้งระดับความรู้และช่วงเวลาของตนเอง

2. ใช้สื่อเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเป็นสื่อและช่องทางในการเรียนรู้ รวมทั้งประเมินผลการเรียนรู้และปฏิบัติงาน สนับสนุนการเรียนรู้ในชั้นเรียน อบรม และหรือสัมมนาภายในองค์กร หรือจัดอบรมทั้งตรงกับสายวิชาชีพและสายอาชีพที่แตกต่างพร้อมกับบุคคลภายนอก โดยมีขั้นตอน ดังนี้

2.1 บูรณาการการเรียนรู้ของกิจกรรมในแต่ละรายวิชา เพื่อการเสริมสร้างและพัฒนาทักษะชีวิต ทักษะอนาคต และทักษะการเรียนรู้เพื่อใช้เทคโนโลยี และปัญญาประดิษฐ์ (AI) ให้เป็นประโยชน์กับอนาคตแห่งการเรียน และการทำงานในอนาคต

2.2 ใช้ฐานข้อมูลและระบบเทคโนโลยีดิจิทัลของมหาวิทยาลัยให้เป็นประโยชน์ในการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ การสื่อสาร การประสานงาน การฝึกแก้ปัญหา ด้วยการคิดอย่างมีวิจารณญาณ

2.3 จัดการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียน ได้แก่ การจัดการเรียนการสอนแบบปกติ การจัดอบรม การจัดสัมมนา การจัดประชุมวิชาการ และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อพัฒนาการทำงานร่วมกับผู้อื่น และสร้างมนุษยสัมพันธ์ที่ดี

3. จัดให้มีการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในสภาพแวดล้อมที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้ เติบโตร่วมกันในองค์กร มีเส้นทางความก้าวหน้าของอาชีพที่ชัดเจน เพื่อเป็นแรงจูงใจให้พัฒนาตนเองสู่ความสำเร็จ ตามนโยบายการศึกษาเรื่องการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยมีขั้นตอน ดังนี้

3.1 จัดพื้นที่การเรียนรู้ให้เชื่อมโยงเป็นสัดส่วน เพื่อรองรับกิจกรรมการเรียน และการทำงานที่แตกต่างกันได้ บรรยากาศการเรียนรู้ ควรให้มีสภาพแวดล้อมที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดปฏิสัมพันธ์แลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน โดยสนับสนุนให้มีการลงมือปฏิบัติได้จริง

3.2 ออกแบบการเรียนรู้ที่ตอบสนองผู้เรียนแต่ละคน โดยใช้นวัตกรรมวิเคราะห์ผลการเรียนรู้ และการปฏิบัติงาน เติบโตร่วมกันในองค์กร มีเส้นทางความก้าวหน้าของอาชีพที่ชัดเจน

3.3 ยกระดับการเรียนการสอนให้ทันตามยุคสมัย สอดคล้องกับความต้องการ สามารถดำเนินการจากการยกระดับครูผู้สอน และการจัดการศึกษาแบบกระจายอำนาจ

4.4 องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา) (ถ้ามี)

1) คำอธิบายโดยย่อ

กำหนดให้มีรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ เป็นการฝึกปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์ ภายในมหาวิทยาลัยหรือภายนอกมหาวิทยาลัยที่อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเห็นสมควร มุ่งเน้นการบูรณาการและประยุกต์ใช้องค์ความรู้เกี่ยวกับงานคหกรรมศาสตร์ในการปฏิบัติงาน ภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษา และอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา รวมทั้งตัวแทนจากหน่วยงานที่รับนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 1-3 จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ระหว่างปีการศึกษา สะสมชั่วโมงฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

จำนวนชั่วโมงไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง และลงทะเบียนเรียนรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ในชั้นปีที่ 4 รวมทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า 480 ชั่วโมง

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพจะมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาติดตามการฝึกปฏิบัติงาน และประเมินผลร่วมกับหัวหน้าหน่วยงานที่รับผิดชอบการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาในสถานประกอบการนั้น ๆ และจะต้องมีการนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงานในสัปดาห์สุดท้ายของภาคการศึกษา โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นผู้ประเมิน ตามเกณฑ์การประเมินผลที่กำหนด

2) ผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ รู้จักบทบาท หน้าที่ ของตนเองในการทำงาน มีความตระหนักถึงความมีวินัย ความตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบต่อส่วนรวม และต่องานที่ได้รับมอบหมาย มีความเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กร และสังคม สามารถอยู่ร่วมและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีจิตสำนึกในจรรยาบรรณทางวิชาชีพและมีความรับผิดชอบ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะที่ได้จากการเรียนมาการประยุกต์แก้ไขปัญหาในงานจริงได้ และสามารถบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน โดยสามารถคิด วิเคราะห์ และต่อยอดองค์ความรู้จากเดิมได้อย่างสร้างสรรค์

3) ช่วงเวลา

การฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ระหว่างศึกษาอยู่ในภาคการศึกษาของชั้นปีที่ 1-3 โดยไม่นับหน่วยกิต จำนวนไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง โดย

1) ภาคการศึกษาที่ 3 ของปีการศึกษาที่ 1 จำนวน ไม่น้อยกว่า 60 ชั่วโมง

2) ภาคการศึกษาที่ 3 ของปีการศึกษาที่ 2 จำนวน ไม่น้อยกว่า 120 ชั่วโมง

และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายนอกมหาวิทยาลัยจำนวนไม่น้อยกว่า 480 ชั่วโมง โดยนักศึกษาจะลงทะเบียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในปีการศึกษาที่ 4

4) การจัดเวลาและตารางสอน

นักศึกษาสามารถสะสมชั่วโมงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในระหว่างเรียนชั้นปีที่ 1-3 โดยฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิตหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องโดยความเห็นชอบของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในภาคเรียนฤดูร้อน และจัดเต็มเวลาใน 1 ภาคการศึกษา โดยลงทะเบียนเรียนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ในปีการศึกษาที่ 4

5) กระบวนการประเมิน

ประเมินความก้าวหน้าในการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ มีความตระหนักถึงความมีวินัย ความตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบต่อส่วนรวม และต่องานที่ได้รับมอบหมาย มีความเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กร และสังคม สามารถอยู่ร่วมและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีจิตสำนึกในจรรยาบรรณทางวิชาชีพและมีความรับผิดชอบ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะที่ได้จากการเรียนมาการประยุกต์แก้ไขปัญหาในงานจริงได้ และสามารถบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน โดยสามารถคิด วิเคราะห์ และต่อยอดองค์ความรู้จากเดิมได้อย่างสร้างสรรค์ ตามเกณฑ์การประเมินผลของหลักสูตร และสถานประกอบการณ์

4.5 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงงานหรืองานวิจัย (ถ้ามี)

1) คำอธิบายโดยย่อ

ให้นักศึกษาทำงานวิจัย จากรายวิชาระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ จากกรณีศึกษา ในชั้นปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ การวางแผนและการแก้ปัญหา ตลอดจนการประยุกต์ใช้ความรู้ในศาสตร์เฉพาะทางเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ที่เหมาะสมกับบริบทของสังคมไทยและโลกยุคใหม่ นักศึกษาสามารถเลือกหัวข้องานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวิชาทางคหกรรมศาสตร์ จะเป็นการวิจัยแบบปฏิบัติการ (Action Research) หรือวิจัยประยุกต์ (Applied Research) ที่เน้นการพัฒนาเชิงปฏิบัติ โดยหัวข้อที่เลือกควรสะท้อนปัญหา หรือแนวโน้มร่วมสมัย พร้อมทั้งมีศักยภาพในการศึกษาค้นคว้าและประเมินผลได้จริง โดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา จากนั้นจึงจัดทำโครงร่างวิจัย (Research Proposal) ซึ่งประกอบด้วยการตั้งคำถามวิจัย วัตถุประสงค์ สมมติฐาน และแผนการดำเนินงานอย่างเป็นระบบ นักศึกษาจะต้องทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ ออกแบบวิธีการวิจัยให้เหมาะสม ไม่ว่าจะเป็นการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณหรือคุณภาพ การทดลอง การสังเกต หรือการสัมภาษณ์ โดยต้องดำเนินงานอย่างมีจริยธรรม โดยเฉพาะในการเก็บข้อมูลจากมนุษย์ซึ่งต้องได้รับความยินยอมและรักษาความลับของผู้ให้ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลสามารถใช้เครื่องมือทางสถิติหรือเทคโนโลยีดิจิทัล เช่น โปรแกรม Excel, SPSS หรือ AI ประกอบการตีความผล จากนั้นนักศึกษาจะจัดทำรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ พร้อมนำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการในรูปแบบการสอบปากเปล่า การนำเสนอด้วยโปสเตอร์ หรือการจัดนิทรรศการ ทั้งนี้นักศึกษาสามารถใช้แอปพลิเคชันสนับสนุน เช่น Microsoft Word, PowerPoint, Canva และแหล่ง AI เช่น ChatGPT, Gemini เพื่อเสริมประสิทธิภาพการสื่อสารและเสนอผลงาน

2) ผลการเรียนรู้จากโครงงานหรืองานวิจัย

นักศึกษารู้ เข้าใจ และวิเคราะห์ปัญหาในบริบทจริง ออกแบบการศึกษาอย่างเป็นระบบ ทักษะการจัดการข้อมูล และการสื่อสารเชิงวิชาการอย่างเหมาะสม สามารถประยุกต์ใช้กระบวนการวิจัย ในการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ เพื่อสร้างสรรค์ผลงานหรือใช้เป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหา ตลอดจนสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลที่น่าเชื่อถือ รวบรวมและคัดกรองข้อมูล วิเคราะห์และสรุปประเด็นได้อย่างมีระบบ และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม รวมถึงการเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริงอย่างมีคุณธรรมและจรรยาบรรณทางวิชาการ

3) ช่วงเวลา

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษาที่ 3

4) จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต

5) การเตรียมการ

5.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาบรรยายกระบวนการวิจัยและแจ้งข้อกำหนดการทำงาน

5.2 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย ให้คำแนะนำแก่นักศึกษา โดยนักศึกษาเป็นผู้เลือกอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งมีความเชี่ยวชาญในเรื่องที่นักศึกษาสนใจ ทั้งนี้โดยมีอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัยเป็นผู้ให้คำแนะนำด้านกระบวนการทำงานวิจัยอย่างใกล้ชิด

5.3 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษาจัดตารางเวลาเพื่อให้คำปรึกษาและติดตามการทำงานของนักศึกษา อาจารย์กำหนดหัวข้องานวิจัยให้นักศึกษาจากการวิเคราะห์ปัญหากรณีศึกษาหรือหัวข้อจากสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง

6) กระบวนการประเมินผล

6.1 ประเมินคุณภาพของงานวิจัย โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัยและร่วมกับผู้รับผิดชอบจากสถานประกอบการที่เป็นเจ้าของหัวข้อโจทย์ปัญหา (ถ้ามี)

6.2 ประเมินความก้าวหน้าในระหว่างการทำงาน โดยอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย และผู้รับผิดชอบจากสถานประกอบการ (ถ้ามี) จากผลการดำเนินงานที่นำเสนอ โดยพิจารณาความตั้งใจในการทำงาน คุณภาพงาน และความก้าวหน้าในการทำงานวิจัยตามระยะเวลาที่กำหนดในแผนดำเนินการ

6.3 ประเมินคุณภาพการนำเสนอผลงานในรูปแบบต่าง ๆ ตามที่กำหนด (รายงานวิจัย การนำเสนอด้วยวาจา โปสเตอร์ ผลิตภัณฑ์ หรือตัวชี้วัดอื่น ๆ) โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำหนดเกณฑ์การประเมินผลและประเมินผล

5. ความพร้อมและศักยภาพในการบริหารจัดการหลักสูตร ซึ่งรวมถึงคณาจารย์และที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

5.1 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา				
	2569	2570	2571	2572	2573
ชั้นปีที่ 1	40	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 2	-	40	40	40	40
ชั้นปีที่ 3	-	-	40	40	40
ชั้นปีที่ 4	-	-	-	40	40
รวม	40	80	120	160	160
จำนวนผู้คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	-	40	40

5.2 งบประมาณตามแผน

1) งบประมาณรายรับ (หน่วย:บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2569	2570	2571	2572	2573
ค่าบำรุงการศึกษา	1,904,000	3,808,000	5,712,000	7,616,000	7,616,000
ค่าลงทะเบียน (แรกเข้า)	280,000	280,000	280,000	280,000	280,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	2,184,000	4,088,000	5,992,000	7,896,000	7,896,000
รายรับต่อหัวนักศึกษา	54,600	51,100	49,933	49,350	49,350

2) งบประมาณรายจ่าย (หน่วย:บาท)

หมวด เงิน	ปีงบประมาณ				
	2569	2570	2571	2572	2573
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	2,350,783	2,491,830	2,641,340	2,799,820	2,967,810
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน	363,538	385,350	408,471	432,979	458,958
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	380,800	761,600	1,142,400	1,523,000	1,523,000
รวม (ก)	3,095,121	3,638,780	4,192,211	4,756,000	4,949,967
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	1,000,000	800,000	600,000	300,000	300,000
รวม (ข)	1,000,000	800,000	600,000	300,000	300,000
รวม (ก)+(ข)	4,095,121	4,438,780	4,792,211	5,056,000	5,249,967
จำนวนนักศึกษา	40	80	120	160	160
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	102,378	55,485	39,935	31,600	32,812

5.3 ชื่อ – สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์

1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชาเอกและสถาบันที่จบ	ผลงานทางวิชาการ/ การวิจัย/ตำรา
1.	นายอัครพล ไวเชียงค้า 1-1008-0028X-XX-X	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์)	คศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2557 คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2554	ภาคผนวก ฌ
2.	นางสาวกาญจนา เฟื่องศรี 3-1412-0024X-XX-X	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์)	ค.ม. (หลักสูตรและการสอน) มหาวิทยาลัย ราชภัฏพระนครศรีอยุธยา พ.ศ. 2551 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา พ.ศ. 2546	ภาคผนวก ฌ

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชาเอกและสถาบันที่จบ	ผลงานทางวิชาการ/ การวิจัย/ตำรา
3.	นายอิทธิพล อเนกธนทรัพย์ 1-7399-0023X-XX-X	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2560 คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2555	ภาคผนวก ฌ
4.	นางสาวณัชฌา พันธุ์วงษ์ 3-7208-0028X-XX-X	อาจารย์	ปร.ด. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ. 2562 วท.ม. (สาขาอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2552 วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง พ.ศ. 2542	ภาคผนวก ฌ
5.	นางสาวชลธิชา ศิริประยงค์ 1-5399-0051X-XX-X	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2567 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2564	ภาคผนวก ฌ

2) อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชาเอกและสถาบันที่จบ	ผลงานทางวิชาการ/ การวิจัย/ตำรา
1.	นายอัครพล ไวเชียงค้า 1-1008-0028X-XX-X	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์)	คศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2557 คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร พ.ศ. 2554	ภาคผนวก ฌ

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิสาขาวิชาเอกและสถาบันที่จบ	ผลงานทางวิชาการ/ การวิจัย/ตำรา
2.	นางสาวกาญจนา เฟื่องศรี 3-1412-0024X-XX-X	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ (สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์)	ค.ม. (หลักสูตรและการสอน)มหาวิทยาลัย ราชภัฏพระนครศรีอยุธยา พ.ศ. 2551 วท.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา พ.ศ. 2546	ภาคผนวก ฌ
3.	นายอิทธิพล อเนกธนทรัพย์ 1-7399-0023X-XX-X	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2560 คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2555	ภาคผนวก ฌ
4.	นางสาวณัชฌา พันธุ์วงษ์ 3-7208-0028X-XX-X	อาจารย์	ปร.ด. (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พ.ศ. 2562 วท.ม. (สาขาอาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พ.ศ. 2552 วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง พ.ศ. 2542	ภาคผนวก ฌ
5.	นางสาวชลธิชา ศิริประยงค์ 1-5399-0051X-XX-X	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร พ.ศ. 2567 คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2564	ภาคผนวก ฌ

3) อาจารย์ผู้สอน

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ (ภาคผนวก ฒ)

4) อาจารย์พิเศษ (ถ้ามี)

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ (ภาคผนวก ฒ)

5) อาจารย์นิเทศก์ (ถ้ามี)

เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ฐ)

6. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

6.1 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และมีคุณสมบัติดังนี้

1. เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ฐ)

2. ต้องเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษา (1) ระดับมัธยมศึกษาตอนปลายสายสามัญหรือเทียบเท่า สถาบันที่กระทรวงศึกษาและสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน (ก.พ.) ให้การรับรอง หรือ (2) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องด้านอาหาร

3. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ ไม่เจ็บป่วยหรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือมีความผิดปกติที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา

4. สำหรับนักศึกษาต่างชาติ ต้องผ่านการสอบวัดระดับความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถในการสื่อสารภาษาไทย ตามประกาศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

7. การประเมินผลการเรียนและเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

7.1 กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการประเมินผลการศึกษา

การวัดและประเมินผลการศึกษาให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี หมวด 4 การวัดและประเมินผลการศึกษา (ภาคผนวก ฐ)

7.2 กระบวนการยืนยัน (Verification) ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวังของหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา โดย

7.2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

หลักสูตรมีกระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา ดังนี้

7.2.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแจ้งอาจารย์ผู้สอนเรื่องการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของรายวิชา (SDU.OBE3) หรือรายละเอียดของประสบการณ์วิชาชีพ (SDU.OBE4) ผ่านกิจกรรมต่าง ๆ เช่น การวัดผลความเข้าใจ การถาม-ตอบ ในห้องเรียน การสร้าง Small Group Discussion โดยไม่นำเกรดหรือคะแนนมาเป็นเกณฑ์ (Formative Assessment) หรือเป็นการวัดผลสรุปของผู้เรียนผ่านหน่วยการเรียนรู้ ด้วยการแจ้งว่าผ่านเกณฑ์หรือไม่ผ่านเกณฑ์ ซึ่งมักจะนำคะแนนหรือเกณฑ์ช่วยในการตัดสิน (Summative Assessment) เช่น การทดสอบคะแนนกลางภาค และปลายภาค เป็นต้น

7.2.1.2 หลักสูตรแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้เพื่อทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา เช่น

1) สุ่มทวนสอบข้อสอบเพื่อพิจารณาความเหมาะสมและความสอดคล้องกับเนื้อหารายวิชาที่กำหนดไว้ใน (SDU.OBE3)

2) สุ่มประเมินข้อสอบเพื่อพิจารณาความเหมาะสมของการให้คะแนน

3) สุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา

4) สุ่มสัมภาษณ์นักศึกษาหลังสิ้นสุดการเรียนการสอนในประเด็นการรับทราบรายละเอียดของแนวทางการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ในชั่วโมงแรกของการเรียน และการตรวจสอบความรู้ของนักศึกษาระหว่างกระบวนการเรียนการสอนโดยการสอบถามและให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็นระหว่างการเรียน

7.2.1.3 คณะกรรมการทวนสอบจัดทำรายงานผลการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้เสนออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

7.2.1.4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นำผลการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ไปวางแผนปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในปีการศึกษาถัดไป

7.2.1.5 ในกรณีที่นักศึกษาไม่บรรลุวัตถุประสงค์ของรายวิชา (CLOs) มีกระบวนการแก้ไข โดย ทำความเข้าใจและวางแผนการปรับปรุงที่เหมาะสม เพื่อให้นักศึกษาสามารถพัฒนาตนเองให้ได้ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ดังนี้

(1) การประเมินและทำความเข้าใจสาเหตุ วิเคราะห์และประเมินสภาพการเรียนรู้ของนักศึกษา เพื่อทำความเข้าใจถึงสาเหตุที่นักศึกษาไม่บรรลุ CLOs นั้น ๆ โดยการใช้เครื่องมือการประเมินการเรียนรู้ เช่น การทดสอบ หรือการสังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้ของเด็ก

(2) การวางแผนการปรับปรุง มีการกำหนดเป้าหมาย โดยการใช้กลยุทธ์และเครื่องมือที่เหมาะสม เช่น การมอบหมายงาน การสอนเสริม หรือค้นคว้าเพิ่มเติมที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของรายวิชา

(3) การให้การสนับสนุนและช่วยเหลือ โดยหลักสูตรหรืออาจารย์ผู้สอนเสนอคำแนะนำและการสนับสนุนที่เหมาะสมเพื่อช่วยเสริมสร้างทักษะและความสามารถที่ต้องการให้แก่นักศึกษา รวมถึงการให้การสนับสนุนทางการศึกษาเพิ่มเติมที่เหมาะสมกับความต้องการของนักศึกษา

7.2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

7.2.2.1 ประเมินภาวะการได้งานทำของบัณฑิตโดยประเมินจากบัณฑิตในแต่ละรุ่นที่สำเร็จการศึกษา

7.2.2.2 ประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ในบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาและเข้าทำงานในสถานประกอบการนั้น ๆ

7.3 นักศึกษาที่มีสิทธิ์แสดงความจำนงขอสำเร็จการศึกษา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังนี้

1) มีความประพฤติดี

2) มีผลการเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตร รวมทั้งเงื่อนไขอื่นตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

3) ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า 2.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า จึงถือว่าเรียนจบหลักสูตรปริญญาตรี

4) ผ่านการทดสอบความรู้ภาษาอังกฤษ ซึ่งเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา พ.ศ. 2567 (ภาคผนวก ฑ)

5) บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่หลักสูตรกำหนด

7.4 เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญา ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนดังต่อไปนี้

1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาที่เรียนครบตามโครงสร้างของหลักสูตร และตามเงื่อนไขภาษาอังกฤษของมหาวิทยาลัย (ยกเว้นนักศึกษาพิการเรียนร่วม)

2) ไม่มีพันธะด้านหนี้สินกับทางมหาวิทยาลัย

3) ได้รับการอนุมัติการให้ปริญญาจากสภามหาวิทยาลัย

8. การประกันคุณภาพหลักสูตร

8.1 การกำกับมาตรฐาน

การบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามประกาศคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษา กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตลอดจนเกณฑ์มาตรฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียดเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรฯ ดังต่อไปนี้

8.1.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย 5 คน

8.1.2 คุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือ มีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อ รับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 เรื่อง ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

8.1.3 คุณสมบัติอาจารย์ประจำหลักสูตร ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 1 เรื่อง ในรอบ 5 ปีย้อนหลัง

8.1.4 คุณสมบัติอาจารย์ผู้สอน ต้องมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน ทั้งนี้ในกรณีของอาจารย์พิเศษอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโท แต่ต้องมีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีหรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 ปี และอาจารย์พิเศษสามารถมีชั่วโมงสอนมากกว่า ร้อยละ 50 ของรายวิชา โดยเสนอผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ สภาวิชาการ และอนุมัติโดยสภามหาวิทยาลัย ตามลำดับ

ในกรณีที่มีอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ.2565 จะประกาศใช้ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

8.1.5 การปรับปรุงหรือพัฒนาหลักสูตรตามกรอบระยะเวลาที่กำหนด อย่างน้อยทุก ๆ 5 ปี

หลักสูตรมุ่งพัฒนาบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ภาคผนวก ฐ) และมีความสามารถตามที่หลักสูตรกำหนด เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน โดยนำข้อมูล

จากการสำรวจประเมินภาวะการมีงานทำ ตลอดจนความพึงพอใจและความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต มาวิเคราะห์และใช้ในการพัฒนากระบวนการจัด การเรียนการสอน หรือสาระรายวิชา นอกจากนั้นยังมีการจัดทำฐานข้อมูลบัณฑิตเพื่อการติดตามติดต่อสื่อสารข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่าง ๆ ส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะตลอดชีวิตของบัณฑิต

8.2 บัณฑิต

1. หลักสูตรมีจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยใช้วิธีการสอนที่หลากหลาย เช่น การเรียนรู้เชิงบูรณาการ การเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง (Active learning) การเรียนรู้จากปัญหา (Problem-based Learning) การเรียนรู้จากชุมชน รวมถึงการวัดและประเมินผลที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้

2. หลักสูตรมุ่งพัฒนาบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และมีความสามารถตามที่หลักสูตรกำหนด เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน

3. นำข้อมูลจากการสำรวจประเมินภาวะการมีงานทำ ตลอดจนความพึงพอใจและความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต มาวิเคราะห์และใช้ในการพัฒนากระบวนการจัด การเรียนการสอน หรือสาระรายวิชา

4. มีการจัดทำฐานข้อมูลบัณฑิตเพื่อการติดตามติดต่อสื่อสารข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่าง ๆ ส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะตลอดชีวิตของบัณฑิต

8.3 นักศึกษา

8.3.1 การรับนักศึกษา

กระบวนการรับนักศึกษาและข้อกำหนดต่าง ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี (ภาคผนวก ฐ)

8.3.2 กำหนดเกณฑ์การรับนักศึกษาตามปรัชญา วิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยและหลักสูตร

(1) หลักสูตรกำหนดคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาตามที่กำหนดไว้ในเล่มหลักสูตร (กำหนดเกณฑ์ ในการรับเข้าศึกษา) ที่สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย และแจ้งให้มหาวิทยาลัยรับทราบเพื่อการดำเนินการต่อไป

(2) มหาวิทยาลัยกำหนดเกณฑ์ในการทดสอบเพื่อคัดเลือกผู้เข้าศึกษาและการสอบสัมภาษณ์โดยกรรมการจากหลักสูตร เพื่อพิจารณาความเหมาะสมในการเข้าศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตลอดจนการพิจารณาบุคลิกภาพ ทัศนคติ และความสามารถพิเศษ

8.3.3 ประชาสัมพันธ์หลักสูตร

การประชาสัมพันธ์หลักสูตร มีการดำเนินการหลากหลายช่องทาง ทั้งการจัด Open House และการจัดกิจกรรมหลักสูตรในพื้นที่เป้าหมาย การจัดกิจกรรมบริการวิชาการ และการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์ Website และสื่อออนไลน์ต่าง ๆ

8.3.4 การรับนักศึกษา

เกณฑ์การรับสมัครนักศึกษา ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี หมวด 2 เรื่อง การรับเข้าศึกษาและการขึ้นทะเบียน (ภาคผนวก ฐ)

8.3.5 ดำเนินการจัดการสอบและประกาศผล

สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ประมวลผล และประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าสอบสัมภาษณ์

และดำเนินการสอบสัมภาษณ์โดยกรรมการจากหลักสูตร และประกาศผลการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาทางเว็บไซต์ https://tcas.dusit.ac.th/ ตามวันและเวลาที่กำหนด

8.3.6 นักศึกษารายงานตัว

ผู้ผ่านการคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาต่อ นำเอกสาร/หลักฐานมารายงานตัว ในวันเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด ผู้ที่ผ่านการตรวจเอกสารจะมีสิทธิ์เป็นผู้ชำระเงินลงทะเบียน และผู้ที่ชำระเงินลงทะเบียนจะได้รับ รหัสประจำตัวนักศึกษาโดยข้อกำหนดต่าง ๆ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี หมวด 2 เรื่อง การรับเข้าศึกษาและการขึ้นทะเบียน (ภาคผนวก ฐ)

8.3.7 ปฐมนิเทศนักศึกษา

สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนร่วมกับโรงเรียนการเรือน จัดการปฐมนิเทศ นักศึกษาใหม่เพื่อแนะนำหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยที่จะอำนวยความสะดวกในการเรียนแก่นักศึกษา เช่น หน่วยงานที่ดูแลเรื่องการกู้ยืมเพื่อการศึกษา (กยศ.) สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน สำนักวิทยบริการฯ กองพัฒนานักศึกษา เป็นต้น ตลอดจนแนะนำอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย แนะนำผู้บริหาร การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาได้เข้าใจในกฎ ระเบียบ ข้อบังคับที่สำคัญ วัฒนธรรมองค์กร และข้อควรปฏิบัติ หลังจากนั้น หลักสูตรดำเนินการปฐมนิเทศย่อย เพื่อแนะนำนักศึกษาเกี่ยวกับสาระสำคัญของหลักสูตร ระบบอาจารย์ที่ปรึกษา การใช้ระบบบริหารการศึกษา การลงทะเบียนเรียน ตลอดจนกิจกรรมต่าง ๆ ที่สำคัญของหลักสูตร ทำความเข้าใจกับกฎระเบียบข้อบังคับที่สำคัญในการปฏิบัติตนของนักศึกษาการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย

8.3.8 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

มหาวิทยาลัยมีกระบวนการในการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาก่อนเข้าศึกษา โดยการจัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ให้มีความรู้เบื้องต้นที่จำเป็นในการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย รวมทั้งการประชุมผู้ปกครองเพื่อให้ข้อมูลที่จำเป็น และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน รวมถึงการใช้ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาทำหน้าที่ให้คำปรึกษา แนะนำ ติดตาม และช่วยเหลือนักศึกษา ทั้งในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการเรียนและการใช้ชีวิต มีการสอนปรับพื้นฐานทางวิชาการของนักศึกษาที่เข้าใหม่ เพื่อให้มีพื้นฐานใกล้เคียงกัน

8.3.9 การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

หลักสูตรใช้ระบบอาจารย์ที่ปรึกษาเป็นหลักในกระบวนการควบคุมดูแลให้คำปรึกษาทั้งในด้านวิชาการและชีวิตความเป็นอยู่ ตลอดจนการส่งเสริมพัฒนาศักยภาพนักศึกษาในด้านทักษะวิชาชีพและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้วยการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ต่าง ๆ ที่หลากหลายทั้งในระดับรายวิชาและระดับหลักสูตร

8.3.10 อัตราการคงอยู่ของนักศึกษาและการสำเร็จการศึกษา

หลักสูตรจัดทำการสำรวจข้อมูลเป็นประจำทุกปี เพื่อวิเคราะห์อัตราการสำเร็จการศึกษา การคงอยู่และปัจจัยที่มีผลต่ออัตราการคงอยู่ของนักศึกษา แล้วนำไปพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตร

8.3.11 ความพึงพอใจต่อหลักสูตร และผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา

หลักสูตรประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดการเรียนการสอน และการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ของหลักสูตร หลักสูตรกำหนดให้มีคนกลางเปิดรับข้อคิดเห็นและข้อร้องเรียนจากนักศึกษาในหลายช่องทาง ได้แก่ การจัดประชุมร่วมกันระหว่างอาจารย์และตัวแทนนักศึกษา มีการจัดตั้งกล่องรับความ

คิดเห็นและข้อร้องเรียน และการจัดระบบอาจารย์ที่ปรึกษา หากมีข้อคิดเห็นและข้อร้องเรียนจากนักศึกษา หลักสูตรจะนำเข้าที่ประชุมหลักสูตรประจำเดือนเพื่อพิจารณาดำเนินการต่อข้อคิดเห็นหรือข้อร้องเรียนนั้น หรือหากเป็นกรณีที่ต้องพิจารณาเร่งด่วนก็จะมีการจัดตั้งคณะกรรมการขึ้นมาจัดการ

8.4 อาจารย์

8.4.1 การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

ใช้ระบบการสรรหาทรัพยากรบุคคล ทั้งนี้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตกำหนดไว้ โดยมีระบบและกลไก ดังนี้

(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรประชุมร่วมกันเพื่อพิจารณาอัตรากำลังของอาจารย์ให้สอดคล้องกับภาระงานและความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีอยู่ หากพบว่าอัตรากำลังไม่เพียงพอ สาขาวิชาจะทำบันทึกเสนอผู้บริหารของคณะ และกองบริหารงานบุคคลของมหาวิทยาลัยเพื่อนำเสนอต่ออธิการบดีเพื่อขออนุมัติอัตรากำลังเพิ่มเติม และดำเนินการสรรหาอาจารย์ประจำหลักสูตรตามระเบียบและกระบวนการของมหาวิทยาลัยต่อไป

(2) เมื่อมหาวิทยาลัยอนุมัติอัตรากำลังแล้ว กองบริหารงานบุคคลจะดำเนินการ ตามกระบวนการสรรหาฯ (ประกาศรับสมัครบุคคลภายในและภายนอก)

- กรณีที่เป็นผู้สมัครภายนอก ผู้สมัครต้องสมัครด้วยตนเองที่สำนักงานของสาขาวิชา เพื่อให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาคุณสมบัติต่าง ๆ ในเบื้องต้น

- กรณีที่เป็นผู้สมัครภายใน ผู้ที่ต้องการโอนย้ายหน่วยงาน ต้องมาให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพิจารณาคุณสมบัติ และความเหมาะสม หากอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เห็นควรรับโอนย้ายหลักสูตรฯ ทำบันทึกข้อความแจ้งกองบริหารงานบุคคล เพื่อทำบันทึกข้อความเสนอผู้บริหารมหาวิทยาลัย ในการขออนุญาตโอนย้ายหน่วยงาน

(3) คณะกรรมการสรรหา นำส่งผลการพิจารณาเบื้องต้นให้กับกองบริหารงานบุคคล

(4) กองบริหารงานบุคคล จัดทดสอบความรู้ความสามารถ (ข้อเขียน/สอบสัมภาษณ์ ฯลฯ) ประกาศผล และรับรายงานตัว

(5) มหาวิทยาลัยจัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ทำบันทึกข้อความส่งตัวไปที่โรงเรียนการเรือน และสาขาวิชาตามลำดับ

(6) สาขาวิชาดำเนินการจัดปฐมนิเทศ แนะแนวทางการดำเนินงานของหลักสูตร มีการให้คำปรึกษา แนะนำด้านต่าง ๆ และจัดอาจารย์พี่เลี้ยงให้คำปรึกษาแนะนำอย่างใกล้ชิด เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(7) คณบดีอาจมอบหมายหรือร่วมกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ในการประเมินผลการปฏิบัติงานของอาจารย์ใหม่ทุกเดือน เป็นเวลา 6 เดือน

8.4.2 การบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร

(1) หลักสูตรมีการวางแผนระยะยาวด้านอัตรากำลังอาจารย์ ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน การอุดมศึกษา มีแผนการบริหารอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยการมีส่วนร่วมของคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

(2) หลักสูตรมีการสนับสนุนส่งเสริมการพัฒนาอาจารย์หลายรูปแบบ ได้แก่ การส่งเสริมการศึกษาต่อ การส่งเสริมการสร้างผลงานทางวิชาการ การฝึกอบรม การศึกษาดูงาน การสอนงาน และส่งเสริมการศึกษาเพื่อพัฒนาตนเอง เพื่อให้หลักสูตรมีความเข้มแข็งทางวิชาการยิ่งขึ้น

(3) หลักสูตรมีระบบการประเมินอาจารย์ตามภาระงานที่ชัดเจนและเป็นธรรม ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิตว่าด้วยการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากร

(4) หลักสูตรจัดทำแผนบริหารความเสี่ยงด้านการบริหารทรัพยากรบุคคล รวมถึงด้านจรรยาบรรณที่เกี่ยวข้องกับการจัดการเรียนการสอนและการประเมินผลนักศึกษา

(5) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร กำหนดบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบของอาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างชัดเจน มอบหมายภาระหน้าที่ให้เหมาะสมกับคุณวุฒิ ความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์

8.4.3 การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร

(1) หลักสูตรให้โอกาสอาจารย์ทุกคนพัฒนาตนเองให้มีคุณภาพสอดคล้องกับวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง โดยการจัดสรรงบประมาณในการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ให้เป็นไปตามมาตรฐานและมีศักยภาพที่สูงขึ้นเพื่อส่งผลต่อคุณภาพของบัณฑิต ทั้งนี้ อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

(2) หลักสูตรส่งเสริมให้อาจารย์พัฒนาตนเองในการสร้างผลงานทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง

(3) มีการสร้างเสริมบรรยากาศทางวิชาการระหว่างอาจารย์ทั้งในและระหว่างหลักสูตร โดยให้อาจารย์เข้าร่วมโครงการอบรมทั้งในหลักสูตร คณะ และมหาวิทยาลัย

(4) ส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อพัฒนาศักยภาพของอาจารย์ และพัฒนาการเรียนการสอน

8.5 หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

8.5.1 การออกแบบหลักสูตร

หลักสูตรมีการวางแผนและดำเนินการพัฒนาหลักสูตรตามระบบการดำเนินงานพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยตามความก้าวหน้าในศาสตร์สาขาวิชา ดังนี้

(1) มีระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

(2) มีการแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

(3) มีการทำวิจัย และสำรวจความต้องการของผู้ประกอบการเพื่อออกแบบหลักสูตรที่สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์มาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ออกแบบเป้าหมายการเรียนรู้ของผู้เรียน (Expected Learning Outcomes) การออกแบบกลยุทธ์การเรียนการสอน (Learning Strategies) และการออกแบบการประเมินผลการเรียนรู้ (Student Assessment) ตลอดจนสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้โดยการทบทวนข้อมูลตลาดแรงงานปัจจุบัน การจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ และการสำรวจความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตเพื่อสรุปหาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ วางแผนการ ดำเนินการ ตลอดจนบริหารหลักสูตรอย่างเป็นระบบ สามารถตอบสนองความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียได้รอบด้าน ไม่เพียงแต่ผู้เรียนและผู้ใช้บัณฑิตเท่านั้น แต่ยังรวมถึงผู้สอน สถาบัน รวมถึงหน่วยงานภายนอกอีกด้วย จากนั้นจัดประชุมหลักสูตรร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อกำหนดรายละเอียดเนื้อหาสาระของหลักสูตรแล้วจัดวิพากษ์ (ร่าง) หลักสูตรฯ

โดยสรุปคือหลักสูตรมีการกำหนดสาระวิชาทางทฤษฎีและการปฏิบัติ โดยมีคำอธิบายรายวิชาที่มีเนื้อหาเหมาะสมกับชื่อวิชา จำนวนหน่วยกิต มีความต่อเนื่องเชื่อมโยงสัมพันธ์กันระหว่างวิชา รวมทั้งแสดงผลการเรียนรู้ของผู้เรียน ตรงกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนดในรายวิชา เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนครอบคลุมสาระเนื้อหาที่กำหนดในคำอธิบายรายวิชาครบถ้วน รวมทั้งมีการจัดเรียงการเปิดรายวิชามีลำดับก่อนหลัง มีความเหมาะสม เพื่อให้นักศึกษามีการเรียนรู้ที่เป็นขั้นตอนในการเปิดวิชาเลือกตามความต้องการของนักศึกษา และมีการประเมินคุณลักษณะที่พึงประสงค์ที่ใช้สำหรับการพัฒนาหลักสูตร

8.5.2 การพิจารณากำหนดผู้สอน

(1) กำหนดผู้สอนจากการพิจารณาประสบการณ์และความเชี่ยวชาญที่สอดคล้องกับรายวิชา ตลอดจนพิจารณาจากวุฒิการศึกษาและหรือผลงานทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้พิจารณาควบคู่กับภาระงานสอนที่เหมาะสม

(2) กำหนดผู้สอนให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากผู้สอนที่มีความชำนาญและหลากหลาย

8.5.3 การกำกับ ติดตาม และตรวจสอบ การจัดทำรายละเอียดวิชา (SDU.OBE3 และ SDU.OBE4)

หลักสูตรมีการวางแผน กำกับ ติดตาม และตรวจสอบการจัดทำรายละเอียดวิชา โดยสอดคล้องกับระบบกลไกและการกำกับติดตามตรวจสอบในระดับคณะ มีการจัดประชุมอาจารย์ผู้สอนร่วมกันในแต่ละรายวิชาเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และกำหนดแนวทางการจัดทำรายละเอียดวิชา ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกันและมาตรฐานเดียวกัน หลังจากนั้นคณะกรรมการหลักสูตรจะตรวจสอบความถูกต้อง เพื่อนำส่งคณะ/โรงเรียนต่อไป

8.5.4 การจัดการเรียนการสอนที่มีการฝึกปฏิบัติในระดับปริญญาตรี

(1) หลักสูตรฯ จัดการเรียนการสอนที่เน้นการฝึกปฏิบัติ ทั้งการฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการที่มีมาตรฐาน และการฝึกปฏิบัติในการทำงานจริง

(2) มีการจัดกิจกรรมหลักสูตร เพื่อส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพให้กับนักศึกษา และทักษะการฝึกปฏิบัติ

(3) มีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อให้นักศึกษาเกิดความรู้ความชำนาญในสายวิชาชีพ และเป็นการสร้างประสบการณ์การทำงานให้กับนักศึกษา ก่อนการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบต่าง ๆ

8.5.5 การบูรณาการพันธกิจต่าง ๆ กับการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี

หลักสูตรมีการบูรณาการพันธกิจต่าง ๆ กับการจัดการเรียนการสอน โดยบูรณาการทั้งทางด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ด้านบริการวิชาการ และด้านวิจัย โดยกำหนดในรายละเอียดของรายวิชา

8.5.6 การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

(1) มีการจัดประชุมเพื่อสรุปผลการประเมินผลการเรียนของนักศึกษาทุกรายวิชา และมีการพิจารณาร่วมกันเป็นพิเศษในกรณีที่รายวิชานั้น ๆ มีการเปิดสอนหลายตอนเรียนและมีผู้สอนหลายท่าน เพื่อให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน

(2) มีการประเมินเครื่องมือวัดผลการเรียนรู้เช่น ข้อสอบ แบบฝึกหัด แบบทดสอบ งานที่มอบหมาย รายงาน แบบสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา แบบวัดทักษะการปฏิบัติงาน ว่าครอบคลุมเนื้อหาสาระรายวิชา และสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้

(3) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานการเรียนรู้ของนักศึกษา ทั้งในระดับรายวิชาและระดับหลักสูตร วัดผลเป็นไปตาม CLOs และวัตถุประสงค์ของรายวิชา

8.5.7 การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอน และประเมินหลักสูตร

มีการประเมินการจัดการเรียนการสอนในทุกรายวิชาที่เปิดสอน ในทุกภาคการศึกษาที่ครอบคลุมทั้งด้านการสอนและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยนักศึกษาและอาจารย์ ตลอดจนมีการประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพจากสถานที่ที่นักศึกษาไปฝึกปฏิบัติงาน ตามแบบฟอร์มที่หลักสูตรกำหนด ส่วนการประเมินหลักสูตร จะพิจารณาผลการดำเนินงานของหลักสูตรในทุกมิติ อย่างเป็นระบบทั้งกระบวนการ ตั้งแต่การวางแผนงาน ผลการดำเนินงาน ผลการประเมินการดำเนินงาน และแผนการพัฒนาปรับปรุงผลการดำเนินงาน โดยดำเนินการรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (SDU.OBE5 และ SDU.OBE6) ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา และดำเนินการรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร (SDU.OBE7) ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา

8.5.8 การดำเนินงานหลักสูตรตามรายละเอียดของหลักสูตร (SDU.OBE2) ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

โครงสร้างหลักสูตร และรายละเอียดเนื้อหาสาระรายวิชาต้องกำกับให้สอดคล้องกับรายละเอียดของหลักสูตรที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา และเกณฑ์มาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย

8.6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

ระบบการดำเนินงานของสาขาวิชา/โรงเรียน/มหาวิทยาลัยโดยการมีส่วนร่วมของอาจารย์ประจำหลักสูตรเพื่อให้มีสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

8.6.1 สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนทำการจัดสรรห้องเรียนแต่ละภาคการศึกษาให้กับหลักสูตรโดยอาจารย์ฝ่ายวิชาการของหลักสูตรพิจารณาการจัดห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ และสื่อการเรียนรู้ ในห้องเรียนเพื่อใช้กับนักศึกษาทั้ง 4 ชั้นปีอย่างเหมาะสมในแต่ละรายวิชา

8.6.2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้จัดทำคู่มือระเบียบการใช้ห้องปฏิบัติการการเบิกและคืนวัสดุอุปกรณ์อย่างเป็นระบบให้กับนักศึกษาและอาจารย์ประจำหลักสูตร รวมทั้งมีการสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ตลอดจนการสำรวจและวิเคราะห์ความพึงพอใจเกี่ยวกับสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้โดยนักศึกษาและอาจารย์

8.6.3 ห้องสมุด ห้องพยาบาล ศูนย์อาหาร หอพักนักศึกษา การให้บริการทางวิชาการ ได้แก่ บริการอินเทอร์เน็ต บทเรียนออนไลน์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ระบบ WBSC-LMS ฯลฯ ที่มีคุณภาพสามารถใช้ในการเรียนการสอน และทำงานวิจัยได้ รวมถึงมีการใช้ทรัพยากรร่วมกันกับห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ และศูนย์เครื่องมือปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

8.6.4 มีการจัดบริการแหล่งค้นคว้าทางวิชาการ เช่น สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับค้นคว้าข้อมูลด้านอาหาร รวมถึงยังมีจุดเชื่อมต่อ Wireless เพื่อเข้าสู่การค้นข้อมูล และการบริการอินเทอร์เน็ตผ่านระบบ VPN เช่น ฐานข้อมูลออนไลน์ e-Journal e-Research e-Book เครื่องมือสำหรับงานวิจัย ผ่านเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย และยังมีแหล่งค้นคว้าข้อมูลด้านวิจัยและงานสร้างสรรค์ เช่น สถาบันวิจัยและพัฒนาและหน่วยจัดการทรัพย์สินทางปัญญาฯ และหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ

8.7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators) ของหลักสูตร

ชนิดตัวบ่งชี้ : กระบวนการ

เกณฑ์มาตรฐาน : ระดับ

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมวางแผน ติดตาม และทบทวน การดำเนินการงานหลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
2. มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ SDU.OBE2 ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาขา/สาขาวิชา (ถ้ามี)	✓	✓	✓	✓	✓
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ SDU.OBE3 และ SDU.OBE4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบ SDU.OBE6 และ SDU.OBE6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ SDU.OBE7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ที่กำหนดใน SDU.OBE2 และ SDU.OBE3 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
7. มีการพัฒนา/ ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน SDU.OBE7 ปีที่แล้ว		✓	✓	✓	✓
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/ หรือวิชาชีพ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน(ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/ หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/ บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยมากกว่า 3.50 จากคะแนนเต็ม 5				✓	✓
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่บัณฑิตเฉลี่ยมากกว่า 3.50 จากคะแนนเต็ม 5 (หลังจากบัณฑิตสำเร็จการศึกษาอย่างน้อย 1 ปี)					✓

9. ระบบและกลไกในการพัฒนาหลักสูตร

9.1 แผนพัฒนาปรับปรุง

คาดว่าจะดำเนินการให้แล้วเสร็จครบถ้วนภายในรอบการศึกษา 5 ปี (ระบุปี พ.ศ. 2569 - 2573)

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
1. พัฒนา/ปรับปรุงเนื้อหารายวิชาให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน	1. ประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร 2. สำรวจความต้องการของหน่วยงาน องค์กร และสถานประกอบการ เพื่อเป็นข้อมูลในการพัฒนาหลักสูตร	1. เอกสารการพัฒนา/ปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตรฯ 2. รายงานผลการประเมินการดำเนินงานของหลักสูตร 3. รายงานผลการสำรวจความต้องการของสถานประกอบการ/ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
2. พัฒนากระบวนการจัดการเรียนการสอน	1. ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบของการใช้สื่อและเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาประกอบการเรียนการสอนในชั้นเรียน 2. ส่งเสริมวิธีการสอนในรูปแบบ Active Learning โดยมุ่งเน้นการจัดกิจกรรมในชั้นเรียน 3. สร้างความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในการจัดการเรียนการสอน ปฏิบัติการ และการเพิ่มทักษะทางวิชาชีพให้นักศึกษา	1. รายละเอียดของรายวิชา (SDU.OBE3) 2. รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (SDU.OBE5) 3. สื่อการสอนที่มีการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย และวิธีการเรียนแบบ Active Learning 4. เอกสารบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ระหว่างมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

9.2 การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1) การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1 การสอบถามและสำรวจข้อมูลจากนักศึกษา ถึงประสิทธิผลในการเรียนรู้จากวิธีการสอนที่อาจารย์ใช้ โดยใช้แบบสอบถามหรือการสนทนากับกลุ่มนักศึกษา

1.2 ประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา จากพฤติกรรมที่แสดงออก การทำกิจกรรม และผลคะแนน

1.3 การจัดประชุมร่วมกันของอาจารย์ผู้สอน (ทั้งในและนอกหลักสูตร) เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการใช้กลยุทธ์การสอน

2) การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

2.1 การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกปลายภาคการศึกษา โดยแบบประเมินของโรงเรียน/มหาวิทยาลัย

2.2 มีการแต่งตั้งคณะกรรมการฝ่ายวิชาการ ทำหน้าที่ติดตามและทบทวนผลประเมิน การจัดการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผนการสอน วิธีการ/กลยุทธ์ในการสอน ตลอดจนการวัดและการประเมินผล

9.3 การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

1) โดยนักศึกษาและบัณฑิต

ประเมินหลักสูตรในภาพรวม จากแบบสอบถามหรือการสัมภาษณ์ กลุ่มนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ก่อนจบการศึกษา และบัณฑิตที่จบการศึกษาในรอบ 1 ปีการศึกษา

2) โดยผู้ทรงคุณวุฒิ และ/หรือจากผู้ประเมินภายนอก

พิจารณาจากการประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร ทั้งจากการประชุมผู้ทรงคุณวุฒิ และผลการตรวจประเมินเพื่อการประกันคุณภาพการศึกษา

3) โดยผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ

พิจารณาจากผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้ต่อคุณภาพของบัณฑิต โดยผู้ใช้บัณฑิต และ/หรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอื่น ๆ จากการสัมภาษณ์และ/หรือการใช้แบบสอบถาม

9.4 การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

1. มีการแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ทำหน้าที่ทวนสอบการจัดการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผนการสอน วิธีการ/กลยุทธ์ในการสอน ตลอดจนการวัดและการประเมินผล ให้สอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้

2. ประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดดัชนีบ่งชี้คุณภาพที่กำหนดไว้ในข้อ 8.7 โดยคณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตรฯ ซึ่งประกอบด้วยกรรมการจากภายนอกหลักสูตรอย่างน้อย 3 คน โดยเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในสายอาชีพที่เกี่ยวข้อง

3. ประเมินคุณภาพการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรที่กำหนด เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา

9.5 การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ รวบรวมข้อมูลจากการประเมินผลการเรียนการสอนของนักศึกษาที่ใกล้สำเร็จการศึกษา บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษา ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก และสถานประกอบการ และข้อมูลจาก รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (SDU.OBE5 และ SDU.OBE6) และรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและข้อเสนอแนะ เพื่อเป็นแนวทางในการวางแผนพัฒนาการจัดการศึกษาในปีการศึกษาต่อไป

9.6 การบริหารคุณภาพ

เพื่อให้มีการประกันคุณภาพเชิงผลลัพธ์และมีการพัฒนาปรับปรุงอย่างต่อเนื่องในทุกกระบวนการจัดการศึกษา หลักสูตรได้ดำเนินการดังนี้

1) การวางแผนคุณภาพ (Quality Planning; QP)

1.1) กำหนดผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และสำรวจความต้องการของผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้และตัววัดผลลัพธ์

1.2) กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้และตัววัดผลลัพธ์ การออกแบบหลักสูตร และกระบวนการที่เกี่ยวข้อง ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ต่อ PLOs เพื่อสร้างความมั่นใจว่าหลักสูตรจะสามารถดำเนินการได้ตามจุดประสงค์คุณภาพที่กำหนดไว้ และสร้างความพึงพอใจต่อผู้เรียน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

2) การรักษาคุณภาพ (Quality Maintenance; QM)

2.1) การกำหนดวิธีการในการประเมินความรู้และทักษะของบุคคล

2.2) การกำหนดความเสี่ยงต่าง ๆ และประเมินความเสี่ยงต่างๆ เพื่อให้เกิดความมั่นใจ โดยการออกแบบการทบทวนตรวจสอบ กำกับ จัดกระบวนการเรียนรู้ วัดและประเมินผลกาเรียนรู้ตามระเบียบวิธีปฏิบัติที่ได้วางแผนไว้

2.3) ในกรณีที่พบว่าอาจจะมีความเสี่ยง หรือความรู้และทักษะของบุคลากรไม่เพียงพอต่อการดำเนินการ มีการแก้ไขเพื่อการป้องกันปัญหาในการดำเนินการ

3) การควบคุมคุณภาพ (Quality Control; QC)

3.1) การกำหนดแผนการควบคุม จุดควบคุม และจุดตรวจสอบ กระบวนการจัดการเรียนการสอนอย่างไร เพื่อทำให้มั่นใจว่ามีการตรวจสอบและติดตาม กระบวนการเพื่อการบ่งชี้ความผิดปกติของกระบวนการและมีการปรับแก้ เพื่อให้กระบวนการได้มีการดำเนินการเป็นไปตามที่ได้รับการวางแผนไว้

4) การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ (Quality Improvement; QI)

4.1) การกำหนดวิธีการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้

4.2) วิธีการประเมินความพึงพอใจของผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียอย่างต่อเนื่องเพื่อการกำหนดปัญหาความบกพร่องของกระบวนการจัดการเรียนการสอน ตลอดจนการบริหารคุณภาพเพื่อดำเนินการเปลี่ยนแปลง ให้กระบวนการดังกล่าวมีความสามารถในการบรรลุผลต่อความต้องการเพื่อการลดและกำจัดความบกพร่องที่เกิดขึ้น สำหรับการลดความไม่พึงพอใจ ตลอดจนสร้างความพึงพอใจให้แก่ผู้เรียนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

10. รายการอื่นตามที่คณะกรรมการประกาศกำหนด

ไม่มี

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

การวิเคราะห์ข้อกำหนดและความต้องการของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders of the Program)

การวิเคราะห์ข้อกำหนดและความต้องการของผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholders of the Program)

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
รัฐบาล : ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561 - 2580	สอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ชาติที่ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ มีเป้าหมายการพัฒนาที่สำคัญเพื่อพัฒนาคนในทุกมิติและในทุกช่วงวัยให้เป็นคนดีเก่งและมีคุณภาพ โดยคนไทยมีความพร้อมทั้งกาย ใจ สติปัญญา มีพัฒนาการที่ดีรอบด้านและมีสุขภาวะที่ดีในทุกช่วงวัย มีจิตสาธารณะ รับผิดชอบต่อสังคมและผู้อื่น มัธยัสถ์อดออม โอบอ้อมอารีมีวินัย รักษาศีลธรรมและเป็นพลเมืองดีของชาติมีหลักคิดที่ถูกต้อง มีทักษะที่จำเป็นใน	1. ความรู้คหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้าน อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว	1. การนำความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์มาประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นข้อมูล และการสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ 2. สามารถคิดวิเคราะห์คำนวณเชิงตัวเลขอย่างเป็นระบบ แก้ไขปัญหา วางแผน ออกแบบงานต่อยอดการเรียนรู้งานด้านคหกรรมศาสตร์ได้	1. มีการแสดงออกถึงความมีจริยธรรม จิตบริการ ความรับผิดชอบ การละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา และการรักษาสิ่งแวดล้อม	1. มีความรักงานคหกรรมศาสตร์ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย มีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ การอ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ และปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความเท่าเทียมกัน	PLO1 PLO2 PLO3 PLO5 PLO7 PLO8	1. ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ 2. เทคโนโลยีธุรกิจดิจิทัลทางคหกรรมศาสตร์ 3. การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม 4. ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
รัฐบาล : ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561 - 2580	ศตวรรษที่ 21 มีทักษะสื่อสารภาษาอังกฤษและภาษาที่สาม และอนุรักษ์ภาษาท้องถิ่น มีนิสัยรักการเรียนรู้และการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต สู่การเป็นคนไทยที่มีทักษะสูง เป็นนวัตกร นักคิด ผู้ประกอบการเกษตรกรยุคใหม่และอื่น ๆโดยมีสัมมาชีพตามความถนัดของตนเอง		3. สามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในบริบทของงานคหกรรมศาสตร์			PLO6	1. ทักษะทางภาษาอังกฤษสำหรับ คหกรรมศาสตร์ 2.การสื่อสารภาษาอังกฤษ 3.ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 4. การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
สป.อว. (TQF 4 ด้าน) / Life Long Learning/ 21st Century Skills	1. กำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้สำเร็จการศึกษาทุกระดับให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาต้องมีอย่างน้อยสี่ด้านดังต่อไปนี้ (1) ด้านความรู้: สิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้าหรือประสบการณ์ที่เกิดจากหลักสูตร ซึ่ง	1. มีความรู้ด้านในศาสตร์ทั้ง 5 ด้านของคหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	1. มีทักษะในด้านการปฏิบัติ การวิเคราะห์และประยุกต์ใช้การบูรณาการองค์ความรู้และทักษะ ผ่านการสื่อสารในงานด้านคหกรรม	1. ปฏิบัติตนให้มีวินัย มีความรับผิดชอบ มีความซื่อสัตย์และมีความอดทน 2. ปฏิบัติตนด้วยความสุภาพ ความ	1. รักงานคหกรรมศาสตร์ ดำรงศิลปะวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานที่ทำ	PLO1 PLO2 PLO5 PLO7 PLO8	1. วิชาชีพ จำนวน 6 วิชา 2. วิชาบังคับ จำนวน 9 วิชา

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
สป.อว. (TQF 4 ด้าน) / Life Long Learning/ 21st Century Skills	ซึ่งเป็นสิ่งที่จำเป็นในการนำไปปฏิบัติหรือต่อยอดความรู้ในการประกอบอาชีพ (2) ด้านทักษะ: การฝึกฝนปฏิบัติให้เกิดความแคล่วคล่อง ว่องไว และชำนาญ เพื่อพัฒนางาน พัฒนาวิชาชีพหรือวิชาการ พัฒนาตน และพัฒนาสังคม (3) ด้านจริยธรรม: พฤติกรรมหรือการกระทำระดับบุคคลที่สะท้อนถึงความเป็นผู้มีคุณธรรม ศีลธรรม และจรรยาบรรณ เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน (4) ด้านลักษณะบุคคล: บุคลิกภาพ ลักษณะนิสัย และค่านิยมที่สะท้อนคุณลักษณะ เฉพาะศาสตร์ วิชาชีพและสถาบัน โดยพัฒนาผ่านการเรียนรู้และการฝึกประสบการณ์จากหลักสูตร	บ้านและที่อยู่อาศัยและพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว) เพื่อนำไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต		มีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีจิตบริการ มีอัธยาศัยที่ดี มีมนุษยสัมพันธ์และใส่ใจสิ่งแวดล้อม 3. ปฏิบัติตนตามจริยธรรมของนักคหกรรมศาสตร์ ไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา	2. มีบุคลิกภาพที่ดี การอ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ 3. มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม สามารถปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความเท่าเทียมกัน	PLO1 PLO2 PLO5 PLO7 PLO8	- วิชาชีพ จำนวน 6 วิชา - วิชาบังคับ จำนวน 9 วิชา

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
สป.อว. (TQF 4 ด้าน) / Life Long Learning/ 21st Century Skills	2. มุ่งให้การผลิตบัณฑิตมีความสัมพันธ์สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาของชาติโดยมุ่งสร้างบัณฑิตและพัฒนากำลังคนในทุกช่วงวัย (Lifelong Learning) โดยการพัฒนาองค์ความรู้ในสาขาที่เกี่ยวข้อง 3. หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 4. โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วย หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี 5. หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพ ทั้งนี้ หลักสูตรปริญญาตรี (4 ปี) ทางวิชาการ จำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า 72 หน่วยกิต	และการจัดการบ้านที่อยู่อาศัย 2. มีความรู้ และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ ที่สามารถบูรณาการศาสตร์ทั้ง 5 ด้าน และนำมาใช้ให้เหมาะสมกับการประกอบอาชีพ 3. มีความรู้ด้านการประกอบอาหารเพื่อปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและออกแบบและสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์	2. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่เกี่ยวข้องในการสืบค้นหาข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการทำงาน นำเสนอข้อมูลและสร้างสรรค์งานผลงานที่สอดคล้องกับบริบทวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ 3. มีความสามารถในการบริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้	พฤติกรรมหรือการกระทำระดับบุคคลที่สะท้อนถึงความเป็นผู้มีคุณธรรม ศีลธรรม และจรรยาบรรณเพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน	บุคลิกภาพ ลักษณะนิสัย และค่านิยมที่สะท้อนคุณลักษณะเฉพาะศาสตร์วิชาชีพ และสถาบัน		- วิชาชีพ จำนวน 6 วิชา - วิชาบังคับ จำนวน 9 วิชา

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต : SDU Goal: 2568-2571 | The Power of SDU	1. Power of Student & Alumni: Ready to Work - พัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะที่จำเป็นแห่งโลกอนาคต - ส่งเสริมการจ้างงานของผู้เรียน - พัฒนาคุณลักษณะของผู้เรียนให้มีความรับผิดชอบต่อสังคม - สร้างความเป็นผู้ประกอบการและทางเลือกอาชีพ - พัฒนาระบบการให้บริการเพื่อสร้างความผูกพันกับ 2. Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level	ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และสามารถใช้กระบวนการเรียนรู้ที่แท้จริงเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ฉลาดเท่าทันเทคโนโลยี	สามารถสืบค้นและสื่อสารถ่ายทอดความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพผ่านทางเทคโนโลยีดิจิทัลได้	มีความรับผิดชอบและมีจิตสาธารณะ	มีบุคลิกภาพที่ดี ปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้ ทำงานเป็นทีม	PLO 1 – PLO 8	- วิชาชีพ จำนวน 6 วิชา - วิชาบังคับ จำนวน 9 วิชา

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	- พัฒนา 5 อัตลักษณ์ตามมาตรฐานสวนดุสิตและเป็นที่ยอมรับ - สร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานทางสังคม - พัฒนาผู้เรียนและบุคลากรแบบสวนดุสิต - พัฒนาหลักสูตรที่มีผลกระทบสูง						
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต : ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย	มุ่งสร้างบัณฑิตให้มีบุคลิกสวนดุสิตที่สอดคล้องกับศาสตร์สาขาที่ศึกษา มีความรู้ จริยธรรมที่เหมาะสม มีทักษะทางด้านวิชาชีพที่ผ่านการเรียนรู้ด้วยการลงมือปฏิบัติจริงทั้งในและนอกมหาวิทยาลัย ใช้กระบวนการเรียนรู้ที่แท้จริงเพื่อส่งเสริมการ	ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และสามารถใช้กระบวนการเรียนรู้ที่แท้จริงเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ฉลาดเท่าทันเทคโนโลยี	1. สามารถบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อการออกแบบและสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	แสดงออกถึงความมีคุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย	ไทย บุคลิกภาพดี อ่อนน้อมถ่อมตน ประณีต จิตบริการ ความรับผิดชอบ และปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมได้	PLO 1 – PLO 8	- วิชาชีพ จำนวน 6 วิชา - วิชาบังคับ จำนวน 9 วิชา

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
	เรียนรู้ ให้มีสมรรถนะการปรับตัวให้อยู่รอดในสังคม และฉลาดเท่าทันเทคโนโลยี		2. สามารถสื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาสากลในบริบทของงานคหกรรมศาสตร์ได้				
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต : อัตลักษณ์นักศึกษา/คุณลักษณบัณฑิตที่พึงประสงค์	1. บุคลิกภาพสวนดุสิต 2. มีวินัยและรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น 3. มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีให้เป็นประโยชน์ 4. มีระเบียบและประณีตในงานที่ทำ 5. รู้จริงในสิ่งที่ทำ		สามารถสืบค้นและสื่อสารถ่ายทอดความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพผ่านทางเทคโนโลยีดิจิทัลได้		มีบุคลิกภาพที่ดี ปรับตัวเข้ากับผู้อื่นได้ ทำงานเป็นทีม มีความรับผิดชอบ และมีจิตสาธารณะ	PLO 5 PLO 8	- วิชาชีพ จำนวน 6 วิชา - วิชาบังคับ จำนวน 9 วิชา

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
ผู้ใช้บัณฑิต/ความต้องการของสถานประกอบการ 1. โรงแรมเรสท์ ดี เทล หัวหิน จ. ประจวบคีรีขันธ์ 2. บริษัทชมเดือน คอมเพล็กซ์ จำกัด จ.สุพรรณบุรี 3. โรงแรมแบงค็อก แมริออท มาร์คีส์ ควีนสปาร์ค	**ด้านความรู้** 1. การนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการ และวิชาชีพ 2. การศึกษาค้นคว้า และพัฒนาความรู้ของตนเองได้ 3. บูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ 4. มีองค์ความรู้พื้นฐานด้านคหกรรมศาสตร์ครบทั้ง 5 ด้าน มาบริหารจัดการในอาชีพได้ 5. มีองค์ความรู้เฉพาะด้าน ได้แก่ งานด้านศิลปะประดิษฐ์ การแกะสลัก การจัดดอกไม้	1. มีความรู้พื้นฐานด้านคหกรรมศาสตร์ที่สามารถเชื่อมโยงกับการประกอบอาชีพในอนาคตได้ 2. มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ที่สามารถใช้ปฏิบัติงานได้จริง	1. สามารถบูรณาการองค์ความรู้และทักษะปฏิบัติด้านหกรรมศาสตร์ เพื่อการออกแบบและสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาสากลในบริบทของงานคหกรรมศาสตร์ได้	1. มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบตนเอง องค์กร และสังคม 2. จิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ	1. การมีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษย์สัมพันธ์ 2. ความสามารถในการปรับตัว ทำงานร่วมกับผู้อื่น และยอมรับความคิดเห็น ความแตกต่างของบุคคลหรือระหว่างบุคคลได้	PLO 1 - PLO 8	- วิชาชีพ จำนวน 6 วิชา - วิชาบังคับ จำนวน 9 วิชา

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
4. บริษัท โนเบิล เรสเตอท์รองต์ จำกัด 5. ร้านอาหารครัวกุ้งทอง 6. บริษัท โนเบิล เรสเตอท์รองต์ จำกัด 7. โรงแรมเมอเวนพิค สยาม นา จอมเทียน พัทยา 8. โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชตะพานหิน 9. ร้านไดโนเสาร์ก๋วยเตี๋ยวเรือคลองสระบัว	6. มีองค์ความรู้เฉพาะด้านการประกอบอาหาร ได้แก่ อาหารไทย ขนมไทย อาหารยุโรป เครื่องดื่ม **ด้านทักษะ** 1. การคิดสร้างสรรค์ การวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง 2. การสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็น และฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์ และมีประสิทธิภาพ 3. การวิเคราะห์ แยกแยะ และแก้ไขปัญหาบนพื้นฐาน ความรู้ตนเอง	3. มีความรู้ด้านการประกอบอาหารเพื่อปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารและออกแบบและสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์	3. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในการสืบค้นหาข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการทำงาน นำเสนอข้อมูลและสร้างสรรค์งานผลงานที่สอดคล้องกับบริบทวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์	3. การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต	3. การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	PLO 1 - PLO 8	- วิชาชีพ จำนวน 6 วิชา - วิชาบังคับ จำนวน 9 วิชา

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
10.โรงแรมเลอบาหลี รีสอร์ต แอนด์ สปา 11. ร้านเตยหอมเบเกอรี่ จ.สุพรรณบุรี	**ด้านจริยธรรม** 1. มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบ 2. มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 3. มีความซื่อสัตย์สุจริต 4. เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็น **ด้านลักษณะบุคคล** 1. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษย์สัมพันธ์ 2. การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ 3. ความสามารถในการปรับตัวทำงานร่วมกับผู้อื่น 4. มีภาวะผู้นำ มีการสร้างสรรค์ในการพัฒนาองค์ความรู้ของตนเอง					PLO 1 - PLO 8	- วิชาชีพ จำนวน 6 วิชา - วิชาบังคับ จำนวน 9 วิชา

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
ศิษย์เก่า	**ด้านความรู้** 1. ได้เรียนรู้ทางด้านการปรุงประกอบอาหารต่าง ๆ ได้แก่ อาหารไทย ขนมไทย อาหารยุโรป เบเกอรีและเพสตรี และเครื่องดื่ม 2. ได้เรียนรู้งานศิลปะประดิษฐ์และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้จริง 3. หลักสูตรมีความทันสมัย และความหลากหลาย **ด้านทักษะ** 1. มีแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลายให้กับผู้เรียนได้ศึกษาเรียนรู้ เปิดประสบการณ์ จากลงมือปฏิบัติงานจริงจากหน่วยงาน-	1. มีความรู้ด้านในศาสตร์ทั้ง 5 ด้านของคหกรรมศาสตร์เพื่อนำไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต 2. มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ที่สามารถใช้ปฏิบัติงานได้จริง	1. สามารถบูรณาการองค์ความรู้และทักษะปฏิบัติด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. สามารถวิเคราะห์ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในการสืบค้นหาข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการทำงาน นำเสนอข้อมูลและสร้างสรรค์งานผลงานที่สอดคล้องกับบริบทวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์			PLO 1 – PLO 6	- วิชาชีพ จำนวน 6 วิชา - วิชาบังคับ จำนวน 9 วิชา

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
ศิษย์เก่า	**ด้านทักษะ** 1. มีแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลายให้กับผู้เรียนได้ศึกษาเรียนรู้ เปิดประสบการณ์ จากลงมือปฏิบัติงานจริงจากหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย และหน่วยงานภายนอก 2. เปิดกว้างให้ผู้เรียนได้คิดวิเคราะห์ และลงมือทำกิจกรรมต่าง ๆ อย่างหลากหลาย					PLO 4 PLO 5	- วิชาชีพ จำนวน 6 วิชา - วิชาบังคับ จำนวน 9 วิชา

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
ศิษย์ปัจจุบัน	**ด้านความรู้** 1. มีองค์ความรู้พื้นฐานและความรู้เฉพาะด้านของสาขาวิชาคหกรรมศาตร์ครบทั้ง 5 ด้าน 2. ต้องการความรู้เพิ่มเติมในด้านธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร การจัดตั้งร้านอาหาร **ด้านทักษะ** 1. การเพิ่มชั่วโมงการฝึกทักษะในด้านการประกอบอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ และการสร้างความมั่นใจและสามารถนำมาปรับใช้ในวิชาชีพได้ 2. ควรเพิ่มเนื้อหาของภาษาอังกฤษที่ใช้กับงานคหกรรมศาสตร์และการฝึกปฏิบัติงานในสถานที่จริง	1. มีความรู้พื้นฐานด้านคหกรรมศาสตร์ที่สามารถเชื่อมโยงกับการประกอบอาชีพในอนาคตได้ 2. มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ที่สามารถใช้ปฏิบัติงานได้จริง 3. มีความรู้ด้านการประกอบอาหารในการประกอบธุรกิจได้	1. สามารถบูรณาการองค์ความรู้และทักษะปฏิบัติด้านหกรรมศาสตร์ เพื่อการออกแบบและสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาสากลในบริบทของงานคหกรรมศาสตร์ได้			PLO1 – PLO 6	- วิชาชีพ จำนวน 6 วิชา - วิชาบังคับ จำนวน 9 วิชา

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับหลักสูตร (Stakeholders of the Program)	ความต้องการ/ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง (Needs/Requirements)	สรุปความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย (Sum of Needs)				ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)	ชื่อวิชา/สาระความรู้ (วิชาหลัก)
		ความรู้ (Knowledge)	ทักษะ (Skills)	จริยธรรม (Ethics)	ลักษณะบุคคล (Character)		
ศิษย์ปัจจุบัน			3. สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในการสืบค้นหาข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการทำงาน นำเสนอข้อมูลและสร้างสรรค์งานผลงานที่สอดคล้องกับบริบทวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์				

ภาคผนวก ข

การวิเคราะห์ความสอดคล้องปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)

การวิเคราะห์ความสอดคล้องปรัชญา วัตถุประสงค์ และผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)

ปรัชญา	วัตถุประสงค์	ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)
สร้างสรรค์งานคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณค่า ยกระดับคุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม เชื่อมวัฒนธรรมสู่เศรษฐกิจไทยที่สามารถแข่งขันในบริบทโลกได้	1) อธิบายหลักการในการทำงานและปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้องตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง	**PLO1** อธิบายหลักการความรู้คหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้านได้ (อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว) **PLO2** ปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้าน (อาหารและโภชนาการ ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม บ้านและที่อยู่อาศัย และพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว) ได้ถูกต้องตามข้อกำหนดและหลักการทำงาน
	2) บูรณาการความรู้เพื่อการออกแบบและสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์ได้	**PLO3** บูรณาการความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการประยุกต์ใช้ในการออกแบบสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์
	3) บริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ได้	**PLO4** บริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการ
	4) ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นข้อมูล และการสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้	**PLO5** ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นข้อมูลและการสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์
	5) สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ได้	**PLO6** สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในบริบทของงานคหกรรมศาสตร์ได้
	6) มีจริยธรรม จิตบริการ และบุคลิกภาพที่ดี รักษาและต่อยอดภูมิปัญญา ศิลปวัฒนธรรมไทย ปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความหลากหลายได้	**PLO7** แสดงออกถึงความมีจริยธรรม จิตบริการ ความรับผิดชอบ และรักษาสิ่งแวดล้อม **PLO8** แสดงออกถึงการรักษาและต่อยอดภูมิปัญญาศิลปวัฒนธรรมไทย การมีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ อ่อนน้อมถ่อมตน และปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความหลากหลายได้

หมายเหตุ ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs) ย่อยของ PLO1 และ PLO2

PLO1.1 อธิบายหลักการ PLO2.1 ปฏิบัติงาน ทางด้านอาหารและโภชนาการ ได้ถูกต้องตามหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ สุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร

PLO1.2 อธิบายหลักการ PLO2.1 ปฏิบัติงาน ทางด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ หลักศิลปะ การจัดดอกไม้ งานใบตอง และงานแกะสลัก

PLO1.3 อธิบายหลักการ PLO2.1 ปฏิบัติงาน ทางด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ความรู้ทางด้านสิ่งทอ การเลือกใช้ การออกแบบ การตัดเย็บ การดูแลและซ่อมแซมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

PLO1.4 อธิบายหลักการ PLO2.1 ปฏิบัติงาน ทางด้านบ้านและที่อยู่อาศัย การออกแบบและการจัดพื้นที่ อนามัยและความปลอดภัย การดูแลรักษาความสะอาด และความสวยงาม

PLO1.5 อธิบายหลักการ PLO2.1 ปฏิบัติงาน ทางด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว การจัดการทรัพยากรครอบครัว พัฒนาการทุกช่วงวัย

ภาคผนวก ค

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี (YLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)

หมวดวิชาเฉพาะ

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับชั้นปี (YLOs) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) หมวดวิชาเฉพาะ

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
ภาคการศึกษาที่ 1/ ปีการศึกษาที่ 1									**ชั้นปีที่ 1**
4501202 ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์	F	F	P		P		P		YLOs 1.1-1.6, 1.9
4511210 การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม	F	F					M	P	YLOs 1.1, 1.5, 1.9
4511211 สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร	F	F					M		YLOs 1.1, 1.5, 1.9
4551106 ศิลปะการจัดดอกไม้	F	F					P	M	YLOs 1.2, 1.7, 1.9
ภาคการศึกษาที่ 1/ ปีการศึกษาที่ 2									
4502112 ทักษะทางภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์	P					F			YLOs 1.9
4521307 แฟชั่นและเส้นใย	F	F						P	YLOs 1.3, 1.8, 1.9
4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย)	P	F	P				M	P	YLOs 1.1, 1.5, 1.9
4511110 การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก	F	F					M		YLOs 1.1, 1.5, 1.9
ภาคการศึกษาที่ 2/ ปีการศึกษาที่ 1									**ชั้นปีที่ 2**
4502111 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์			F		F				YLOs 2.5
4532102 การจัดการงานแม่บ้านและธุรกิจที่พัก	F			F			M		YLOs 2.1-2.6
4502113 การสื่อสารภาษาอังกฤษ	F					F			YLOs 2.5

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
4552411 ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์	F	F					P	F	YLOs 2.3
ภาคการศึกษาที่ 2/ ปีการศึกษาที่ 2									
4512233 การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร	F	F					P	M	YLOs 2.2, 2.3, 2.6
4512234 อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร	F	F			P		M	P	YLOs 2.2, 2.3, 2.6
4512106 โภชนาการครอบครัวและสุขภาพทางเลือก	F	F					M	P	YLOs 2.2, 2.3, 2.6
4522203 การจัดการเสื้อผ้าและสิ่งทอ	F	F						P	YLOs 2.4, 2.6
ภาคการศึกษาที่ 3/ ปีการศึกษาที่ 1									**ชั้นปีที่ 3**
4503904 การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	F		M	F		P	F		YLOs 3.1-3.5
4513255 ขนมอบและเพสตรี้	F	F					M		YLOs 3.2, 3.4
4513256 การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์	F	F						P	YLOs 3.1-3.5
4513257 อาหารนานาชาติและวัฒนธรรมอาหารโลก	F	F	P				M	P	YLOs 3.2-3.5
4553127 การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ	F	F					P	M	YLOs 3.2-3.5
ภาคการศึกษาที่ 3/ ปีการศึกษาที่ 2									
4503903 ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	F		F		F	M	F	F	YLOs 3.1-3.5
4513253 การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม		F	P	F		P	P	M	YLOs 3.1-3.5
4513254 อาหารยุโรป	F	F					P		YLOs 3.2, 3.4
4523310 การตัดเย็บและการตกแต่งเสื้อผ้า	F	F						P	YLOs 3.2-3.5

แผนการศึกษา	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8	ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา
4503104 การเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์	F			F		F		P	**YLOs 3.2-3.5**
ภาคการศึกษาที่ 4/ ปีการศึกษาที่ 1									**ชั้นปีที่ 4**
4514222 อาหารอาเซียน	F	F	F				M	P	**YLOs 4.1-4.2**
4514221 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	F	F			P		M	P	**YLOs 4.1-4.2**
4554123 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน	F	F					P	P	**YLOs 4.1-4.2**
4554428 เครื่องหอมของชำร่วย	F	F					P	M	**YLOs 4.1-4.2**
ภาคการศึกษาที่ 4 / ปีการศึกษาที่ 2									
4504806 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์		F	F	P		F	F	F	**YLOs 4.1-4.2**

<u>หมายเหตุ</u>

ให้ระบุสัญลักษณการแสดงความสอดคล้องดังนี้

P – Partial หมายถึง สอดคล้องบางส่วน

M – Moderate หมายถึง สอดคล้องส่วนใหญ่

F – Full หมายถึง สอดคล้องทั้งหมด

ภาคผนวก ง

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา (Courses) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)
หมวดวิชาเฉพาะ

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา (Courses) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)

หมวดวิชาเฉพาะ

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
หมวดวิชาเฉพาะ										
วิชาชีพ										
4501202 ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์	CLO1 อธิบายหลักการทัศนศิลป์และองค์ประกอบศิลป์ได้	U	F							
	CLO2 วิเคราะห์ผลงานทางคหกรรมศาสตร์ตามกรณีศึกษาด้วยแนวคิดศิลปะอย่างสร้างสรรค์	U		F						
	CLO3 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการออกแบบและนำเสนอผลงานคหกรรมได้	U					P			
	CLO4 สร้างผลงานทางทัศนศิลป์กับนวัตกรรมในงานคหกรรม และนำเสนอผลงานโดยใช้กระบวนการ Project-Based Learning หรือ Design Thinking	A			P					
	CLO5 แสดงออกถึงความรับผิดชอบไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา	Receiving (Affective learning)							P	
4502111 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์	CLO1 รู้ เข้าใจและบูรณาการในการใช้เทคโนโลยี งานคหกรรมศาสตร์ได้	U			F					
	CLO2 สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีดิจิทัล และทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ	A					F			
4511210 การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม	CLO1 รู้และเข้าใจหลักการเลือกซื้อวัตถุดิบ การคัดคุณภาพ ประเภทของวัตถุดิบอาหาร การเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารเพื่อให้คงคุณภาพและปลอดภัย และคำนวณต้นทุนราคาวัตถุดิบได้	U	F							
	CLO2 เตรียมวัตถุดิบอาหาร และเลือกใช้อุปกรณ์ในการเตรียม การหั่น	A		F						

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
	การตัดแต่งให้เหมาะสมกับชนิดอาหารได้									
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบจิตบริการและรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							M	
	CLO4 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ	U								P
4503903 ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	CLO1 อธิบายวิธีการ ขั้นตอนและปฏิบัติตามกระบวนการในการทำงานวิจัย	U	F	F						
	CLO2 ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการสืบค้น รวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลงานวิจัย	A					F			
	CLO3 นำเสนอผลงานวิจัยที่บูรณาการความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์	A			F			M		
	CLO 4 แสดงออกถึงมีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา	Responding (Affective learning)							F	
	CLO 5 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ ต่อยอดภูมิปัญญาดำรงศิลปวัฒนธรรมและรักงานคหกรรมศาสตร์	Responding (Affective learning)								F
4504806 การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	CLO 1 อธิบายวิธีการและขั้นตอนการจัดสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	U	F							
	CLO 2 นำเสนองานและจัดงานสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ โดยใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีที่ทันสมัย	AP			M	F				
	CLO 3 สามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ รวมทั้งใช้ภาษากายในการนำเสนองาน	A						P		
	CLO 4 แสดงออกถึงมีคุณธรรม จริยธรรม ความรับผิดชอบไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา	Responding (Affective learning)							F	
4502112 ทักษะทางภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์	CLO1 รู้และเข้าใจในการฟัง พูด อ่าน เขียนในการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในบริบทของงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้อง	U	P							

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
	CLO2 นำไปใช้ในการทำงานด้านคหกรรมศาสตร์หรืองานบริการอื่นได้อย่างถูกต้อง	A						F		
วิชาบังคับ										
4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย)	CLO1 อธิบายถึงหลักการ แนวคิดและทฤษฎีอาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) ได้	U	P							
	CLO2 ทักษะปฏิบัติอาหารสวนดุสิต เครื่องปรุง เครื่องแนม เครื่องจิ้ม เครื่องเคียง การจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร การเลือกใช้ผ้าในการจัดบริการอาหาร การจัดดอกไม้บนโต๊ะอาหารได้	A		F						
	CLO3 สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้แบบบูรณาการ เพื่อให้เกิดเป็นอาชีพได้	A			P					
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบจิตบริการและรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							M	
	CLO4 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ	U								P
4513253 การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	CLO1 อธิบาย ออกแบบและวางแผนการบริหารจัดการสำหรับการจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้	U			P					
	CLO2 จัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม นำเสนอการจัดเลี้ยงในรูแบบต่าง ๆ	A		F				P		
	CLO3 บริหารจัดการและจัดเตรียมปรุงประกอบอาหาร และเครื่องดื่ม	A				F				
	CLO4 แสดงออกถึงความรับผิดชอบจิตบริการและรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO5 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ	Receiving (Affective learning)								M
4511110 การจัดการโภชนาการ	CLO1 อธิบายอาหารหลัก 5 หมู่ การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา อารมณ์ สังคม จิตใจ	U	F							

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
สำหรับครอบครัวและเด็ก										
	CLO2 กำหนดรายการอาหารและประกอบอาหารเพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็กได้	U		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบ คุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดี	Receiving (Affective learning)							M	
4511211 สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร	CLO1 รู้ และเข้าใจความสำคัญหลักการสุขาภิบาลอาหาร	U	F							
	CLO2 อธิบายการจัดการสุขาภิบาลในสถานประกอบการอาหาร ความปลอดภัยของอาหารสุขลักษณะที่ดีส่วนบุคคลของผู้ให้บริการอาหารได้	U		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบ คุณธรรม จริยธรรม มีเจตคติที่ดีในการเป็นผู้ให้บริการอาหารตามหลักการสุขาภิบาล	Receiving (Affective learning)							M	
4551106 ศิลปะการจัดดอกไม้	CLO1 อธิบายหลักการทางศิลปะการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ จัดดอกไม้	U	F							
	CLO2 เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติจัดดอกไม้เพื่อนำไปใช้ในโอกาสต่าง ๆ ได้	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ แสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานศิลปะการจัดดอกไม้	Receiving (Affective learning)								M
4512233 การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร	CLO1 อธิบายความสำคัญ ประโยชน์การแกะสลักผักและผลไม้เพื่องานอาหาร การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ได้	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการงานแกะสลักเพื่อการรับประทาน จัดตกแต่งจานอาหาร เพื่อการตกแต่งอาหารในงานจัดเลี้ยงได้	A		F						

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานแกะสลัก	Receiving (Affective learning)								M
4522203 การจัดการเสื้อผ้าและ สิ่งทอ	CLO1 อธิบายรูปร่าง รูปทรง ขนาด การเลือก การใช้ การออกแบบ และการซ่อมแซมเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย รวมไปถึงสิ่งทอในอาคาร	U	F							
	CLO2 ซ่อมแซมเสื้อผ้าเครื่องแต่งกายด้วยตะเข็บพื้นฐาน การเลือกเสื้อผ้าให้เหมาะสมกับวัย บุคลิกภาพ โอกาสและสถานที่ รวมไปถึงการเลือกใช้และประเภทสิ่งทอในอาคารให้เหมาะสมกับชีวิตประจำวัน	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน มีความประณีตในงานที่ทำ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	Receiving (Affective learning)								P
4532102 การจัดการงานแม่บ้านและธุรกิจที่พัก	CLO1 อธิบายหลักการ แนวคิด โครงสร้างการบริการ การเลือกเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำความสะอาด	U	F							
	CLO2 ใช้ทักษะการบริหารจัดการในการทำงานบ้าน เทคนิคการทำความสะอาด การดูแลรักษาธุรกิจที่พัก	A				F				
	CLO3 แสดงออกถึงความมีจรรยาบรรณ มีจิตบริการ และรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							M	
4502113 การสื่อสารภาษาอังกฤษ	CLO1 รู้และเข้าใจในการฟัง พูด อ่าน เขียนในการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษในบริบทของงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้อง	U	F							
	CLO2 นำไปใช้ในการทำงานด้านคหกรรมศาสตร์หรืองานบริการอื่นได้อย่างถูกต้อง	A						F		

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
วิชาเฉพาะเลือก										
กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ										
4512106 โภชนาการครอบครัวและสุขภาพทางเลือก	CLO1 อธิบายความสำคัญของอาหารทางเลือก และแนวทางการป้องกันปัญหาโภชนาการ	U	F							
	CLO2 เลือกใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ และจัดโภชนาการได้อย่างเหมาะสม	U		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							M	
	CLO4 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำและปรับตัวในสังคมได้	Receiving (Affective learning)								P
4513254 อาหารยุโรป	CLO1 เลือกใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม	U	F							
	CLO2 สามารถอธิบายหลักการ เทคนิคการเตรียม และนำไปประกอบอาหารยุโรปได้	U		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
4513255 ขนมอบ และเพสตรี้	CLO1 รู้และเข้าใจเกี่ยวกับประเภทขนมอบและเพสตรี้ วัตถุดิบ เครื่องมือ และ อุปกรณ์	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการผลิตขนมอบและเพสตรี้ รูปแบบการเสิร์ฟ	U		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							M	
4513256 การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์	CLO1 อธิบายหลักการถนอมอาหาร การแปรรูปอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร บรรจุภัณฑ์อาหารได้	U	F							
	CLO2 สามารถนำไปปฏิบัติในงานด้านถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์	A		F						

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
	CLO3 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี และเจตคติที่ดีต่องานด้านคหกรรมศาสตร์	Receiving (Affective learning)								P
4513257 อาหารนานาชาติและวัฒนธรรมอาหารโลก	CLO1 อธิบายวัฒนธรรมอาหารโลก วัตถุดิบและหลักการประกอบอาหารนานาชาติ	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ	A		F						
	CLO3 สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้แบบบูรณาการ เพื่อให้เกิดเป็นอาชีพได้	A			P					
	CLO4 แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีจิตบริการและรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							M	
	CLO5 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ	Receiving (Affective learning)								P
4503104 การเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์	CLO1 สามารถอธิบายหลักการกระบวนการจัดทำแผนธุรกิจได้	U	F							
	CLO2 วิเคราะห์ธุรกิจได้จากสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก วิเคราะห์การตลาด วิเคราะห์คู่แข่งขัน วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการจัดตั้งธุรกิจ	A				F				
	CLO 3 นำเสนอแผนธุรกิจและทำงานร่วมกับผู้อื่นตามบทบาทที่ได้รับในกลุ่มงานได้ภายใต้บริบทต่าง ๆ	Receiving (Affective learning)						F		P
4514221 อาหารว่างและเครื่องดื่ม	CLO1 อธิบายประเภทออาหารว่างและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ วิธีการปรุงประกอบ	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติอาหารว่างและเครื่องดื่ม จัดตกแต่งจานอาหาร จัดเสิร์ฟในโอกาสต่างๆ	A		F						
	CLO3 สร้างสรรค์ผลงานโดยใช้เทคโนโลยีในการออกแบบ	A					P			
	CLO4 แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีจิตบริการและรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							M	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
	CLO5 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ	Receiving (Affective learning)								P
4512234 อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร	CLO1 อธิบายวัฒนธรรมและเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารไทย ขนมไทย แต่ละท้องถิ่นได้	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการประกอบอาหารไทย ขนมไทย และตกแต่งจานอาหารพร้อมจัดเสิร์ฟอาหารไทย ขนมไทยตามวัฒนธรรมการบริโภคได้	A		F						
	CLO3 สามารถจัดทำตำรับมาตรฐานคำนวณต้นทุนการผลิตโดยใช้เทคโนโลยีในการสร้างสรรค์ผลงานได้	A					P			
	CLO4 แสดงออกถึงความรับผิดชอบมีจิตบริการและรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							M	
	CLO5 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ	Receiving (Affective learning)								P
4514222 อาหารอาเซียน	CLO1 อธิบายวัฒนธรรมอาหารในภูมิภาคอาเซียน วัตถุดิบและหลักการประกอบอาหารประจำชาติในภูมิภาคอาเซียนและอาหารฮาลาลได้	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการประกอบอาหารประจำชาติในภูมิภาคอาเซียน	A		F						
	CLO3 สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้แบบบูรณาการ เพื่อให้เกิดเป็นอาชีพได้	A			F					
	CLO4 แสดงออกถึงความรับผิดชอบมีจิตบริการและรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							M	
	CLO5 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ	Receiving (Affective learning)								P
4513258 อาหารท้องถิ่น	CLO1 อธิบายลักษณะเฉพาะของอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุพรรณบุรี และภาคกลาง	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการประกอบอาหารท้องถิ่น	A		F						

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
	CLO3 สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้แบบบูรณาการ เพื่อให้เกิดเป็นอาชีพได้	A			F					
	CLO4 แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีจิตบริการและรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							M	
	CLO5 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ	Receiving (Affective learning)								P
4512235 ศิลปะการตกแต่งเค้ก	CLO1 อธิบายหลักการสำคัญของการแต่งหน้าเค้ก	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการแต่งหน้าเค้ก	A		F						
	CLO3 สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้แบบบูรณาการ เพื่อให้เกิดเป็นอาชีพได้	A			F					
	CLO4 แสดงออกถึงความรับผิดชอบ มีจิตบริการและรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							M	
	CLO5 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ	Receiving (Affective learning)								P
กลุ่มวิชาประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์										
4552411 ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์	CLO1 อธิบายหลักการเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ประเภทของงานใบตองวิจิตรศิลป์	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการประดิษฐ์ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์ได้	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานจัดดอกไม้ร่วมสมัย	Receiving (Affective learning)								F
4552114 ศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย	CLO1 การเลือก การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ อธิบายแนวคิด ทฤษฎีของศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการจัดดอกไม้แบบสากล และแบบไทยร่วมสมัย	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออก	Receiving (Affective learning)							F	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
	ซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน									
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานจัดดอกไม้ร่วมสมัย	Receiving (Affective learning)								M
4552115 ศิลปะงานมาลัยแบบสร้างสรรค์	CLO1 การเลือก การเตรียม วัสดุอุปกรณ์ อธิบายแนวคิด ทฤษฎีของศิลปะมาลัยแบบสร้างสรรค์	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการการร้อยมาลัยในรูปแบบต่าง ๆ และแบบสร้างสรรค์สมัยนิยม เพื่อนำไปใช้ในโอกาสพิเศษและเชิงธุรกิจ	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานจัดดอกไม้ร่วมสมัย	Receiving (Affective learning)								M
4553127 การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ	CLO1 อธิบายหลักการเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ประเภทของงานดอกไม้ในประพณี	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการจัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ โต๊ะอาหาร	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ	Receiving (Affective learning)								M
4554428 เครื่องหอมของชำร่วย	CLO1 อธิบายหลักการเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ของเครื่องหอมของชำร่วย	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติและบรรจุภัณฑ์ในการเครื่องหอมไทยและของชำร่วย	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานเครื่องหอมของชำร่วย	Receiving (Affective learning)								M
4553433 เครื่องแขวนไทยร่วมสมัย	CLO1 อธิบายหลักการเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ประเภทของงานเครื่องแขวนไทยร่วมสมัย	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการออกแบบงานเครื่องแขวนไทยร่วมสมัย และเครื่องแขวนขนาดต่างๆ	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานเครื่องแขวนไทยร่วมสมัย	Receiving (Affective learning)								M
4553128 พานดอกไม้	CLO1 อธิบายหลักการเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ประเภทของงานพานดอกไม้	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการงานจัดพานดอกไม้รูปแบบดั้งเดิมและรูแปบบร่วมสมัย	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานพานดอกไม้	Receiving (Affective learning)								M
4554123 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน	CLO1 อธิบายหลักการเลือก การเตรียมและการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ของงานการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการงานการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อนได้	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน	Receiving (Affective learning)								P

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
4554124 ช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ	CLO1 อธิบายหลักการเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบของงานช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการออกแบบงานช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญทั้งแบบไทยและสากล	A		F	P					
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ	Receiving (Affective learning)								F
4553434 งานปั้นแบบสร้างสรรค์	CLO1 อธิบายหลักการเลือก การเตรียมและการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ของงานปั้นแบบสร้างสรรค์	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการออกแบบงานงานปั้นแบบสร้างสรรค์	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานงานปั้นแบบสร้างสรรค์	Receiving (Affective learning)								M
4553207 งานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม	CLO1 อธิบายหลักการเลือก การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ประเภทของงานงานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการออกแบบงานงานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO4 ดำรงศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาไทย ประณีตในงานงานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม	Receiving (Affective learning)								M
กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม										
4521307 แฟชั่นและเส้นใย	CLO1 อธิบายการเลือกชนิดผ้า อุปกรณ์ การดูแลรักษา และแนวโน้ม	U	F							

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
	แฟชั่นในการออกแบบเสื้อผ้าและการแต่งกาย									
	CLO2 ปฏิบัติการ การเย็บตะเข็บขั้นพื้นฐาน ตัดเย็บเสื้อผ้าแบบง่าย	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน ประณีตในงานที่ทำ	Receiving (Affective learning)								P
4523308 ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ	CLO1 อธิบายการใช้วัสดุ อุปกรณ์ การดูแลรักษา และรูปแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอในโอกาสต่าง ๆ	U	F							
	CLO2 ออกแบบ ตัดเย็บ และพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอต่าง ๆ	A		F						
	CLO3 รักในงานคหกรรมศาสตร์ อ่อนน้อมถ่อมตน มีความประณีตในงานที่ทำ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	Receiving (Affective learning)								M
4523405 ผ้าสำหรับงานบริการ	CLO1 อธิบายรูปแบบ การเลือกใช้งานผ้าที่เหมาะสมสำหรับที่พักอาศัย การจัดงาน และการจัดเลี้ยงต่าง ๆ	U	F							
	CLO2 ตัดเย็บ จัดการงานผ้าสำหรับที่พักอาศัย ห้องอาหาร และงานบริการในรูปแบบต่าง ๆ	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบ แสดงออกถึงความมีจริยธรรม และจิตบริการในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
	CLO4 รักในงานคหกรรมศาสตร์ มีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ มีความประณีตในงานที่ทำ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	Receiving (Affective learning)								P
4524501 เทคโนโลยีการซักอบ รีด	CLO1 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ รูปแบบการทำความสะอาด การดูแลรักษาเสื้อผ้าเครื่องแต่งกายด้วยวิธีต่าง ๆ รวมไปถึงการวิเคราะห์ และวิธีการป้องกันความเสียหายที่เกิดบนเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย	U	F							
	CLO2 ทำความสะอาด วิเคราะห์ความเสียหาย และจัดการเสื้อผ้าเครื่องแต่งกายได้อย่างเหมาะสม	A		F						

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบ แสดงออกถึงความมีจริยธรรม และจิตบริการในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)							P	
4523309 หลักการตัดเย็บเบื้องต้น	CLO1 อธิบายกระบวนการขั้นตอนการตัดเย็บพื้นฐาน การเลือกใช้อุปกรณ์ รวมไปถึงการคิดคำนวณผ้า การกำหนดขนาด รูปแบบของเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย	U	F							
	CLO2 สร้างแบบตัด เย็บตะเข็บต่าง ๆ และตัดเย็บเสื้อผ้าพื้นฐานเพื่อนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	A		F						
	CLO3: รักในงานคหกรรมศาสตร์ อ่อนน้อมถ่อมตน มีความประณีตในงานที่ทำ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	Receiving (Affective learning)								P
4523102 เสื้อผ้าสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย	CLO1 อธิบายการใช้วัสดุ อุปกรณ์ การเลือกซื้อ การเลือกใช้ผ้า และการออกแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอให้เหมาะสมสำหรับบุคคลแต่ละช่วงวัย	U	F							
	CLO2 ออกแบบ ตัดเย็บเสื้อผ้าและผลิตภัณฑ์สิ่งทอ รวมไปถึงเทคนิคการดัดแปลงเสื้อผ้าต่าง ๆ	A		F						
	CLO3 รักในงานคหกรรมศาสตร์ อ่อนน้อมถ่อมตน มีความประณีตในงานที่ทำ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	Receiving (Affective learning)								P
4523209 การออกแบบและการดัดแปลงเสื้อผ้า	CLO1 อธิบายหลักศิลปะ หลักการออกแบบเสื้อผ้า การเลือก การใช้วัสดุอุปกรณ์ และการสร้างแรงบันดาลใจในการดัดแปลงเสื้อผ้า	U	F							
	CLO2 ดัดแปลงเสื้อผ้ารูปแบบต่าง ๆ ประยุกต์นำความรู้ด้านศิลปะ การออกแบบ และเทคนิคการตัดเย็บเพื่อนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน หรือโอกาสต่าง ๆ ได้	A		F	M					
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบ แสดงออกถึงความมีจริยธรรม จิตบริการ และการรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							M	

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
4523310 การตัดเย็บและการตกแต่งเสื้อผ้า	CLO1 อธิบายวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตสิ่งทอ และขั้นตอนของการตัดเย็บเสื้อผ้าได้ทั้งหมด	U	F							
	CLO2 เย็บด้วยมือ เย็บด้วยจักร เย็บประกอบเสื้อผ้าสำเร็จ และเย็บตกแต่งเสื้อผ้า	A		F						
	CLO3 รักในงานคหกรรมศาสตร์ อ่อนน้อมถ่อมตน มีความประณีตในงานที่ทำ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	Receiving (Affective learning)								P
กลุ่มวิชาบ้านและที่อยู่อาศัย										
4532103 การจัดการบ้านเรือนและชุมชนที่อยู่อาศัย	CLO1 รู้ และเข้าใจ การจัดการสิ่งแวดล้อม กฎหมาย ความปลอดภัย และอันตรายที่สามารถเกิดขึ้นได้ในบ้านและชุมชนที่อยู่อาศัย	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการซ่อมแซมและปรับปรุงบ้านเรือนและที่อยู่อาศัย	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความมีจรรยาบรรณ ความรับผิดชอบ มีจิตบริการ และรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							M	
4531201 เครื่องมือเครื่องใช้ภาย ในบ้าน	CLO1 รู้และเข้าใจ เครื่องมือเครื่องใช้การรักษาวัสดุอุปกรณ์ภายในบ้าน	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการซ่อมแซมเครื่องมือเครื่องใช้ภายในบ้าน และการประดิษฐ์เครื่องใช้	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความมีจรรยาบรรณ ความรับผิดชอบ มีจิตบริการ และรักษาสิ่งแวดล้อม	Receiving (Affective learning)							M	
4531302 งานคหกรรมศาสตร์ในบ้าน	CLO1 รู้และเข้าใจ ดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ภายในบ้าน	U	F							
	CLO2 วางแผนการบริหารงานในบ้านและการตกแต่งบ้าน	A		F		P				
	CLO3 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ ประณีตในงานบ้าน	Receiving (Affective learning)								F
4533403 การจัดสวน	CLO1 อธิบายรูปแบบ ประเภทของการจัดสวน	U	F							

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
	CLO2 ปฏิบัติการจัดสวนรูปแบบต่างๆ การดูแลรักษาต้นไม้	A		F						
4533318 การออกแบบจัดตกแต่งบ้านและที่อยู่อาศัย	CLO1 อธิบายหลักและทฤษฎีการออกแบบและตกแต่งบ้าน ประเภทของที่อยู่อาศัย	U	F							
	CLO2 ปฏิบัติการออกแบบตกตกแต่งภายใน	A		F						
	CLO3 แสดงออกถึงความรับผิดชอบและรักษาสิ่งแวดล้อมในที่อยู่อาศัย	Receiving (Affective learning)							M	
กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว										
4543303 การปฐมพยาบาล	CLO1 อธิบายหลักการปฐมพยาบาลเบื้องต้น	U	F							
	CLO2 การปฐมพยาบาลในสถาวะฉุกเฉินเบื้องต้น	A		F						
4542103 อนามัยการเจริญพันธุ์ครอบครัว	CLO1 อธิบายความหมายและกฎหมายของอนามัยการเจริญพันธุ์ครอบครัว	U	F							
	CLO2 มีความรับผิดชอบต่อสังคมและปลูกฝังค่านิยมคุณธรรมจริยธรรมต่อครอบครัว	A							M	
4544205 การจัดการสถานบริการดูแลเด็กเล็กและผู้สูงอายุ	CLO1 อธิบายความหมาย หลักการแนวคิด ทฤษฎีการบริการเด็กเล็กและผู้สูงอายุ	U	F							
	CLO2 ดูแลและจัดการสถานบริการดูแลเด็กเล็กและผู้สูงอายุ	A				F				
	CLO3 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ	Receiving (Affective learning)								P
4542104 การจัดการครอบครัว	CLO1 อธิบายวัฏจักรครอบครัว อาหาร และโภชนาการ เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย การดูแลครอบครัว	U	F							
	CLO2 วางแผนการจัดการทรัพยากรครอบครัว	A				P				
	CLO3 แสดงออกถึงความมีจริยธรรมความรับผิดชอบต่อสังคม	Receiving (Affective learning)							M	
4543209 พัฒนาการเด็กและการเลือกใช้ของเล่น	CLO1 อธิบายพัฒนาการของเด็กแต่ละวัย	U	F							
	CLO2 ออกแบบและประดิษฐ์ของเล่นเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก	A		F						

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ระดับการเรียนรู้ (Learning Level)	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PLO 5	PLO 6	PLO 7	PLO 8
	CLO3 แสดงออกถึงความมีจริยธรรม ความรับผิดชอบต่อสังคม	Receiving (Affective learning)							P	
วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ										
4504806 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์	CLO1 สามารถจัดการระบบของงานได้เป็นอย่างดี มีความถูกต้อง แม่นยำ และสามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้อย่างทันท่วงที	U		F	F	P				
	CLO2 สื่อสาร สรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟังอย่างเป็นระบบ	A						F		
	CLO3 แสดงออกถึงความมีจริยธรรม ความรับผิดชอบต่อสังคม	Receiving (Affective learning)							F	
	CLO4 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ อ่อนน้อมถ่อมตน ประณีต มีเจตคติที่ดีในการปฏิบัติงาน	Receiving (Affective learning)								F

หมายเหตุ1. ให้แสดงความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้ระหว่าง CLOs, PLOs และ Learning Level ตามทฤษฎีของ Bloom's Taxonomy

ระดับความสามารถโดยเรียงจากต่ำสุดไปถึงสูงสุด ดังนี้

R – Remembering U – Understanding A – Applying

AN – Analyzing E – Evaluating C – Creating

2. ให้ระบุทุกรายวิชาในหมวดวิชาเฉพาะตามโครงสร้างหลักสูตร และแสดงความสอดคล้องดังนี้

P – Partial หมายถึง สอดคล้องบางส่วน

M – Moderate หมายถึง สอดคล้องส่วนใหญ่

F – Full หมายถึง สอดคล้องทั้งหมด

ภาคผนวก จ

ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) กับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) กับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวังระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs)	มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา														
	ความรู้ (Knowledge)				ทักษะ (Skills)				จริยธรรม (Ethics)			ลักษณะบุคคล (Character)			
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	4.4
PLO1 สามารถประยุกต์ใช้ทักษะทางภาษาในการสื่อสารและการเรียนรู้ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้	✓				✓				✓			✓			
PLO2 สามารถบริหารจัดการตนเองในการดำเนินชีวิตประจำวัน ให้เท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกได้		✓				✓				✓			✓		
PLO3 สามารถแสดงพฤติกรรมเพื่อการดำรงตนเป็นพลเมืองที่ดีในสังคมอย่างยั่งยืน			✓				✓		✓					✓	
PLO4 รู้เท่าทันเทคโนโลยีดิจิทัล สามารถวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อการเรียนรู้และการดำเนินชีวิตในยุคเทคโนโลยีพลิกผัน				✓				✓	✓					✓	
PLO5 แสดงออกถึงศิลปะในการใช้ชีวิตตามวิถีสวนดุสิตเป็นหลัก		✓						✓			✓				✓

ภาคผนวก ฉ

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา (Courses) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs)

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชา (Courses) กับผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวังระดับหลักสูตร (PLOs) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

รหัสวิชา	รายวิชา	หน่วยกิต	ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามที่คาดหวังระดับหลักสูตร (PLOs)				
			PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5
1500125	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต English for Lifelong Learning	3(3-0-6)	F	P			
1500126	ภาษาอังกฤษในสังคมนานาชาติ English in International Society	3(3-0-6)	F	P			
1500127	ทักษะการสื่อสารภาษาไทย Thai Communication Skills	3(3-0-6)	F	M			
1500203	ความเป็นสวนดุสิต Suan Dusit Spirit	3(3-0-6)		M	M		F
4000116	วิทยาศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Science in Everyday Life	3(3-0-6)		F	F		
4000117	คณิตศาสตร์ในชีวิตประจำวัน Mathematics in Everyday Life	3(3-0-6)		F		F	
4000118	เทคโนโลยีดิจิทัลในชีวิตประจำวัน Digital Technology in Everyday Life	3(3-0-6)		M		F	
2500122	พลเมืองไทยในศตวรรษที่ 21 Thai Citizens in the 21st Century	3(3-0-6)		F	F	M	

หมายเหตุ P – Partial หมายถึง สอดคล้องบางส่วน
M – Moderate หมายถึง สอดคล้องส่วนใหญ่
F – Full หมายถึง สอดคล้องทั้งหมด

ภาคผนวก ช

ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษากับรายวิชาตามแผนการศึกษา

ความเชื่อมโยงของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษากับรายวิชาตามแผนการศึกษา

ปีการศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	รายวิชาตามแผนการศึกษา
ปีการศึกษาที่ 1	1.2 อธิบายหลักการทางด้านอาหารและโภชนาการ หลักการประกอบอาหาร การคัดเลือกวัตถุดิบ ความรู้ทางด้านโภชนาการ สุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหารได้ 1.2 อธิบายหลักการทางด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ หลักศิลปะ การจัดดอกไม้ได้ 1.3 อธิบายหลักการทางด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ความรู้ทางด้านสิ่งทอ การออกแบบ และการตัดเย็บได้ 1.4 อธิบายหลักการทางด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว พัฒนาการทุกช่วงวัย การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็กได้ 1.5 ปฏิบัติในการคัดเลือกวัตถุดิบอาหาร การเตรียม การปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟอาหาร ได้ ตามรายการอาหารที่อาจารย์กำหนด ภายใต้หลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร และจัดการด้านโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็กได้ 1.6 ปฏิบัติในการออกแบบและนำเสนองานด้านคหกรรมศาสตร์ ตามหลักทัศนศิลป์ได้ 1.7 ปฏิบัติในการจัดดอกไม้ ตามหลักศิลปะการจัดดอกไม้ได้ 1.8 ปฏิบัติในการเลือกชนิดของผ้าให้เหมาะสมกับการใช้งาน การเลือกใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ในการตัดเย็บ การเย็บตะเข็บต่าง ๆ การออกแบบ การทำแบบตัดพื้นฐานและ ตัดเย็บเสื้อผ้าอย่างง่ายได้ 1.9 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในบริบทของงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้	4501202 ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ 4511210 การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม 4511211 สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร 4551106 ศิลปะการจัดดอกไม้ 4502112 ทักษะทางภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ 4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) 4511110 การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก 4521307 แฟชั่นและเส้นใย

ปีการศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	รายวิชาตามแผนการศึกษา
ปีการศึกษาที่ 2	2.1 อธิบายหลักการและปฏิบัติงานด้านบ้านและที่อยู่อาศัย ทั้งในการออกแบบและการจัดพื้นที่ ตลอดจนการดูแลรักษาความสะอาดและความสวยงาม ภายใต้หลักอนามัยและความปลอดภัย 2.2 ปฏิบัติในการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การปรุงประกอบและจัดเสิร์ฟอาหาร ที่มีความซับซ้อนและหลากหลายมากขึ้นได้ 2.3 อธิบายหลักการและปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับงานใบตอง และงานแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหารได้ 2.4 อธิบายหลักการและปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการเลือกใช้ การดูแลและซ่อมแซมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 2.5 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นข้อมูล การเรียนรู้และสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ ตลอดจนการพัฒนาทักษะในการสื่อสารภาษาอังกฤษได้ 2.6 ประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะปฏิบัติด้านอาหารในการสร้างสรรค์อาหารด้วยตัวเอง ตลอดจนบูรณาการกับงานด้านพัฒนาการมนุษย์ ผ้าและเครื่องแต่งกาย และศิลปะประดิษฐ์ได้	4502111 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ 4532102 การจัดการงานแม่บ้านและธุรกิจที่พัก 4502113 การสื่อสารภาษาอังกฤษ 4552411 ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์ 4512233 การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร 4512234 อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร 4512106 โภชนาการครอบครัวและสุขภาพทางเลือก 4522203 การจัดการเสื้อผ้าและสิ่งทอ
ปีการศึกษาที่ 3	3.1 คิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ อย่างเป็นระบบ ด้วยกระบวนการวิจัย 3.2 บูรณาการความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการประยุกต์ใช้ในการออกแบบสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์ 3.3 บริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการ 3.4 แสดงออกถึงความมีจริยธรรม จิตบริการ ความรับผิดชอบ และรักษาสิ่งแวดล้อม 3.5 แสดงออกถึงการรักษาและต่อยอดภูมิปัญญาศิลปวัฒนธรรมไทย	4503904 การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 4513255 ขนมอบ และเพสตรี้ 4513256 การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์ 4513257 อาหารนานาชาติและวัฒนธรรมอาหารโลก 4553127 การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ 4503903 ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 4513253 การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ปีการศึกษา	ผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา	รายวิชาตามแผนการศึกษา
		4513254 อาหารยุโรป 4523310 การตัดเย็บและการตกแต่งเสื้อผ้า 4503104 การเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษาที่ 4	4.1 บูรณาการความรู้และทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ การบริหารจัดการ การสื่อสาร และเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อใช้ในการปฏิบัติงานจริง และการแก้ไขปัญหา 4.2 แสดงออกถึงการมีบุคลิกภาพที่ดี มีภาวะผู้นำ อ่อนน้อมถ่อมตน และปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความหลากหลายได้	4514222 อาหารอาเซียน 4554123 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน 4514221 อาหารว่างและเครื่องดื่ม 4554428 เครื่องหอมของชำร่วย 4504806 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์

ภาคผนวก ซ

ตารางเปรียบเทียบระหว่างหลักสูตรเดิม กับ หลักสูตรปรับปรุง (กรณีหลักสูตรปรับปรุง)

ตารางเปรียบเทียบการปรับแก้ไข หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569
1	**ชื่อหลักสูตร** หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Bachelor of Arts Program in Home Economics	**ชื่อหลักสูตร** หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Bachelor of Arts Program in Home Economics
2	**ชื่อปริญญาและสาขาวิชา** **ภาษาไทย** ชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต(คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ : ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) **ภาษาอังกฤษ** ชื่อเต็ม : Bachelor of Arts (Home Economics) ชื่อย่อ : B.A. (Home Economics)	**ชื่อปริญญาและสาขาวิชา** **ภาษาไทย** ชื่อเต็ม : ศิลปศาสตรบัณฑิต(คหกรรมศาสตร์) ชื่อย่อ : ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์) **ภาษาอังกฤษ** ชื่อเต็ม : Bachelor of Arts (Home Economics) ชื่อย่อ : B.A. (Home Economics)
3	**รูปแบบของหลักสูตร** หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ หลักสูตร 4 ปี	**รูปแบบของหลักสูตร** หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ หลักสูตร 4 ปี
4	**ปรัชญาของหลักสูตร** ผลิตบัณฑิตที่มีความเป็นสวนดุสิต มีความรอบรู้และทักษะวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ ควบคู่กับการมีคุณธรรมจริยธรรม และเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ ตระหนักในการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมทั้งศิลปวัฒนธรรมไทย สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานเพื่อพัฒนาตนเองและประกอบอาชีพได้อย่างเหมาะสม มีบุคลิกภาพที่ดี สามารถใช้ความรู้ให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมและประเทศชาติ สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี มีทักษะในการสื่อสาร การคิดวิเคราะห์ การบริหารธุรกิจและการจัดการ	**ปรัชญาของหลักสูตร** สร้างสรรค์งานคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณค่า ยกระดับคุณภาพชีวิตครอบครัวและสังคม เชื่อมวัฒนธรรมสู่เศรษฐกิจไทยที่สามารถแข่งขันในบริบทโลกได้

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569
5	**วัตถุประสงค์ของหลักสูตร** 1. มีความรู้ และทักษะความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้แบบบูรณาการงานด้านอาหารและโภชนาการ ศิลปประดิษฐ์ ผ้าและเครื่องแต่งกาย พัฒนาการมนุษย์และครอบครัวและบ้านและที่อยู่อาศัย 2. สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ บริหารจัดการงานด้านคหกรรมศาสตร์ และทำงานเป็นทีม 3. มีคุณธรรมจริยธรรม ดำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย 4. แสดงออกถึงวัฒนธรรมความเป็นสวนดุสิต บุคลิกภาพ ความอ่อนน้อมถ่อมตน ความประณีต จิตบริการ และความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคม 5. มีเจตคติที่ดีต่องานด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถเรียนรู้ต่อยอดเพื่อพัฒนาตนเอง เชื่อมโยงและบูรณาการองค์ความรู้เพื่อการสร้างสรรค์และพัฒนางาน 6. สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ และสามารถใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยี	**วัตถุประสงค์ของหลักสูตร** 1. อธิบายหลักการในการทำงานและปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ได้อย่างถูกต้องตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง 2. บูรณาการความรู้เพื่อการออกแบบและสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์ได้ 3. บริหารจัดการงานคหกรรมศาสตร์ได้ 4. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการสืบค้นข้อมูล และการสร้างสรรค์ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้ 5. สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานคหกรรมศาสตร์ได้ 6. มีจริยธรรม จิตบริการ และบุคลิกภาพที่ดี รักษาและต่อยอดภูมิปัญญา ศิลปวัฒนธรรมไทย ปรับตัวอยู่ร่วมในสังคมที่มีความหลากหลายได้
6	**คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา** 1) สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า 2) ต้องเป็นผู้มีสุขภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการเรียน มีบุคลิกภาพที่ดี 3) นักศึกษาต่างชาติ ที่สามารถเข้าใจและสื่อสารภาษาไทยได้	**คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา** 1. เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566 2. ต้องเป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษา (1) ระดับมัธยมศึกษาตอนปลายสายสามัญหรือเทียบเท่า สถาบันที่กระทรวงศึกษาและสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน (ก.พ.) ให้การรับรอง หรือ (2) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาใน

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569
		ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องด้านอาหาร 3. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพสมบูรณ์ทั้งร่างกายและจิตใจ ไม่เจ็บป่วยหรือเป็นโรคติดต่อร้ายแรง หรือมีความผิดปกติที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษา 4. สำหรับนักศึกษาต่างชาติ ต้องผ่านการสอบวัดระดับความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถในการสื่อสารภาษาไทย ตามประกาศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
7	**รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** 1. นางสาวจารุณี วิเทศ 2. นางสาวปวิตรา ภาสุรกุล 3. นางสาวเบญจรัตน์ ประพฤทธิ์ตระกูล 4. นางสาวณัฐธิดา กิจเนตร 5. นางสาวโสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์	**รายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร** 1. นางสาวธิติมา แก้วมณี 2. นางสาวนุจิรา รัศมีไพบูลย์ 3. นางสาวจารุณี วิเทศ 4. นางสาวชมนาท ชื่นฉ่ำ 5. นายทศพร ธีรวงศ์กาญจนา
8	**จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร** 123 หน่วยกิต	**จำนวนหน่วยกิตตลอดหลักสูตร** 120 หน่วยกิต
9	**โครงสร้างหลักสูตร** 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 30 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะ 87 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต รวม 123 หน่วยกิต	**โครงสร้างหลักสูตร** 1. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป 24 หน่วยกิต 2. หมวดวิชาเฉพาะ 90 หน่วยกิต 3. หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต รวม 120 หน่วยกิต
10	**หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** ตามหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับ พ.ศ. 2559 รวมเป็น 33 หน่วยกิต	**หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** ตามหมวดวิชาศึกษาทั่วไป ฉบับ พ.ศ. 2566 รวมเป็น 24 หน่วยกิต
11	**หมวดวิชาเฉพาะ 87 หน่วยกิต** 1. กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ 18 หน่วยกิต 2. กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 27 หน่วยกิต 3. กลุ่มวิชาเลือก 36 หน่วยกิต 4. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต	**หมวดวิชาเฉพาะ 90 หน่วยกิต** 1. กลุ่มวิชาชีพ 18 หน่วยกิต 2. กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ 27 หน่วยกิต 3. กลุ่มวิชาเลือก 39 หน่วยกิต 4. กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 6 หน่วยกิต

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569
12	**กลุ่มวิชาแกน** กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ จำนวน 6 รายวิชา 18 หน่วยกิต ประกอบด้วย 1. 4501201 ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ 2. 4502109 เทคโนโลยีสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ 4511207 การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการ 3. เตรียม 4. 4543901 ระเบียบวิธีการวิจัยพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว 5. 4502901 การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 6. 4502110 ภาษาอังกฤษเพื่องานคหกรรมศาสตร์	**กลุ่มวิชาแกน (ปรับคำอธิบายรายวิชา)** กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ จำนวน 6 รายวิชา 18 หน่วยกิต ประกอบด้วย 1. 4501202 ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์ 2. 4502111 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ 3. 4511210 การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม 4. 4503903 ระเบียบวิธีการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 5. 4503904 การสัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 6. 4502112 ทักษะทางภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์
13	**กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ** จำนวน 9 รายวิชา 27 หน่วยกิต ประกอบด้วย 1. 4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) 2. 4512227 อาหารอาเซียน 3. 4512228 อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร 4. 4511109 การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก 5. 4513105 อาหารทางเลือกและอาหารสมดุล 6. 4513307 การให้บริการอาหารปริมาณมาก 7. 4511209 สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร 8. 4521306 แฟชั่นและเส้นใย 9. 4551105 ศิลปะการจัดดอกไม้	**กลุ่มวิชาบังคับ** จำนวน 9 รายวิชา 27 หน่วยกิต ประกอบด้วย 1. 4511208 อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย) 2. 4513253 การจัดการงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3. 4511110 การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก 4. 4511211 สุขาภิบาลและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการอาหาร 5. 4551106 ศิลปะการจัดดอกไม้ 6. 4512233 การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร 7. 4522203 การจัดการเสื้อผ้าและสิ่งทอ 8. 4532102 การจัดการงานแม่บ้านและธุรกิจที่พัก 9. 4502113 การสื่อสารภาษาอังกฤษ

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569
14	**กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก** ไม่น้อยกว่า 36 หน่วยกิต จำนวน 12 รายวิชา ประกอบด้วย 1. 4513250 อาหารยุโรป 2. 4513251 ขนมอบ และเพสตรี้ 3. 5073629 ศาสตร์การดูแลและหลักโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ 4. 4512229 การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์ 5. 4512230 อาหารนานาชาติและศิลปะการตกแต่งอาหาร 6. 4552113 ศิลปะงานมาลัยแบบสร้างสรรค์ 7. 4553426 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน 8. 4552410 ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์ 9. 4522104 พฤติกรรมมนุษย์กับเครื่องแต่งกาย 10. 4533402 การจัดการงานแม่บ้าน 11. 4532303 การจัดการบ้านเรือนและชุมชนที่อยู่อาศัย 12. 4503102 การสื่อสารภาษาอังกฤษ หมายเหตุ: 1. นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาเฉพาะเลือกทั้งหมด 36 หน่วยกิต หรือ 2. นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาเฉพาะเลือกเพื่อเพิ่มทักษะด้านอาหารและโภชนาการ จำนวน 15 หน่วยกิต และทักษะด้านภาษาอังกฤษ จำนวน 3 หน่วยกิต และเลือกเรียนจากกลุ่มวิชาเลือกเสรีที่จัดให้กับนักศึกษาสาขาวิชาอื่น ๆ แทนรายวิชาเฉพาะเลือกเพื่อเพิ่มทักษะตามความสนใจได้อย่างน้อย จำนวน 18 หน่วยกิต	**กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก** ไม่น้อยกว่า 39 หน่วยกิต จำนวน 13 รายวิชา ประกอบด้วย **กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ** 1. 4512106 โภชนาการครอบครัวและสุขภาพทางเลือก 2. 4513254 อาหารยุโรป 3. 4513255 ขนมอบ และเพสตรี้ 4. 4513256 การถนอมอาหารและแปรรูปผลิตภัณฑ์ 5. 4513257 อาหารนานาชาติและวัฒนธรรมอาหารโลก 6. 4503104 การเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ 7. 4514221 อาหารว่างและเครื่องดื่ม 8. 4512234 อาหารไทยและศิลปะการตกแต่งอาหาร 9. 4514222 อาหารอาเซียน **กลุ่มวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์** 1.4552411 ศิลปะงานใบตองวิจิตรศิลป์ 2.4552114 ศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย 3.4552115 ศิลปะงานมาลัยแบบสร้างสรรค์ 4.4553127 การจัดดอกไม้ในโอกาสพิเศษ 5.4554428 เครื่องหอมของชำร่วย 6.4553433 เครื่องแขวนไทยร่วมสมัย 7.4553128 พานดอกไม้ 8.4554123 การแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน 9.4554124 ช่อดอกไม้และกระเช้าของขวัญ 10. 4553434 งานปั้นแบบสร้างสรรค์ 11. 4553207 งานประดิษฐ์ดอกไม้เทียม **กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม** 1. 4521307 แฟชั่นและเส้นใย 2. 4523308 ผลิตภัณฑ์สิ่งทอ

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569
		3. 4523405 ผ้าสำหรับงานบริการ 4. 4524501 เทคโนโลยีการซัก อบ รีด 5. 4523309 หลักการตัดเย็บเบื้องต้น 6. 4523102 เสื้อผ้าสำหรับบุคคลทุกช่วงวัย 7.4523209 การออกแบบและการดัดแปลงเสื้อผ้า 8. 4523310 การตัดเย็บและการตกแต่งเสื้อผ้า **กลุ่มวิชาบ้านและที่อยู่อาศัย** 1. 4532103 การจัดการบ้านเรือนและชุมชนที่อยู่อาศัย 2. 4531201 เครื่องมือเครื่องใช้ภายในบ้าน 3. 4531302 งานคหกรรมศาสตร์ในบ้าน 4. 4533403 การจัดสวน 5. 4533318 การออกแบบจัดตกแต่งบ้านและที่อยู่อาศัย **กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว** 1. 4543303 การปฐมพยาบาล 2. 4542103 อนามัยการเจริญพันธุ์ครอบครัว 3. 4544205 การจัดการสถานบริการดูแลเด็กเล็กและผู้สูงอายุ 4. 4542104 การจัดการครอบครัว 5. 4543209 พัฒนาการเด็กและการเลือกใช้ของเล่น
15	**กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** 6 หน่วยกิต	**กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ** คงเดิม
16	**หมวดวิชาเลือกเสรี** ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต	**หมวดวิชาเลือกเสรี** ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
17	**กลุ่มวิชาชีพครู** จำนวน 10 รายวิชา 30 หน่วยกิต ประกอบด้วย 1. 1015106 ความเป็นครูวิชาชีพ 2. 1055403 จิตวิทยาสำหรับครู 3. 1045112 การวัดและประเมินผลการศึกษาและการเรียนรู้	**กลุ่มวิชาชีพครู** ไม่มี

ลำดับที่	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2564	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569
	4. 1035701 เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์ 5. 1025209 หลักสูตรและการจัดการเรียนรู้ 6. 1045409 การวิจัยและการพัฒนานวัตกรรมเพื่อพัฒนาผู้เรียน 7. 1065503 การบริหารการศึกษาและภาวะผู้นำของครูวิชาชีพ 8. 1015107 การสื่อสารภาษาไทยสำหรับครู 9. 1015108 การสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับครู 10. 1085102 การศึกษาพิเศษ	

ภาคผนวก ฌ

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร

ชื่อ - สกุล	ผลงานวิชาการ
1. ผศ.อัครพล ไวเชียงค้า	1. ณัชฌา พันธุ์วงษ์, **อัครพล ไวเชียงค้า** และอิทธิพล อเนกธนทรัพย์. (2565). การศึกษาและการสร้างตำรับผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนจากแห้วและฟัก จากภูมิปัญญาชุมชนบ้านสวนขิง จังหวัดสุพรรณบุรี. **วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน ปีที่ 4** *ฉบับที่ 2* หน้า 75-90. 2. **อัครพล ไวเชียงค้า,** กาญจนา เฟื่องศรี และอิทธิพล อเนกธนทรัพย์. (2566). กระบวนการประเมินผลงานการแข่งขันกระทงธูปเทียนแพงานศิลปนักเรียนระดับชาติ ภาคกลาง ครั้งที่ 70. **วารสารกระแสวัฒนธรรม. ปีที่ 24 ฉบับที่ 46** หน้า 56-69. 3. **อัครพล ไวเชียงค้า,** กาญจนา เฟื่องศรี, อิทธิพล อเนกธนทรัพย์ และชลธิชา ศิริประยงค์. (2566). บายศรี : ข้าวขวัญอันเป็นสิริมงคลของชุมชนอีสานใต้ในประเทศไทย. **วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย. ปีที่ 5 ฉบับที่ 2** หน้า 73-90.
2. ผศ.กาญจนา เฟื่องศรี	1. **กาญจนา เฟื่องศรี** และอิทธิพล อเนกธนทรัพย์. (2566). การพัฒนาสื่อมัลติมีเดียภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเครื่องหอมไทย. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา. ปีที่ 35 ฉบับที่ 126** หน้า 100-109. 2. อัครพล ไวเชียงค้า, **กาญจนา เฟื่องศรี** และอิทธิพล อเนกธนทรัพย์. (2566). กระบวนการประเมินผลงานการแข่งขันกระทงธูปเทียนแพงานศิลปนักเรียนระดับชาติ ภาคกลาง ครั้งที่ 70. **วารสารกระแสวัฒนธรรม. ปีที่ 24 ฉบับที่ 46** หน้า 56-69.
3. อ.อิทธิพล อเนกธนทรัพย์	1. ณัชฌา พันธุ์วงษ์, อัครพล ไวเชียงค้า และ**อิทธิพล อเนกธนทรัพย์.** (2565). การศึกษาและการสร้างตำรับผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนจากแห้วและฟัก จากภูมิปัญญาชุมชนบ้านสวนขิง จังหวัดสุพรรณบุรี. **วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน ปีที่ 4 ฉบับที่ 2** หน้า 75-90. 2. กาญจนา เฟื่องศรี และ**อิทธิพล อเนกธนทรัพย์.** (2566). การพัฒนาสื่อมัลติมีเดียภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเครื่องหอมไทย. **วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา. ปีที่ 35 ฉบับที่ 126** หน้า 100-109. 3. อัครพล ไวเชียงค้า, กาญจนา เฟื่องศรี, **อิทธิพล อเนกธนทรัพย์** และชลธิชา ศิริประยงค์. (2566). บายศรี : ข้าวขวัญอันเป็นสิริมงคลของชุมชนอีสานใต้ในประเทศไทย. **วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย. ปีที่ 5 ฉบับที่ 2** หน้า 73-90.
4. ดร.ณัชฌา พันธุ์วงษ์	1. **ณัชฌา พันธุ์วงษ์**, อัครพล ไวเชียงค้า และอิทธิพล อเนกธนทรัพย์. (2565). การศึกษาและการสร้างตำรับผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนจากแห้วและฟัก จากภูมิปัญญาชุมชนบ้านสวนขิง จังหวัดสุพรรณบุรี. **วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน ปีที่ 4 ฉบับที่ 2** หน้า 75-90. 2. พรทวี ธนสัมบัณณ์, บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์, มนฤทัย ศรีทองเกิด, **ณัชฌา พันธุ์วงษ์**, อรอนงค์ ทองมี. (2565). การใช้ประโยชน์ข้าวไรซ์เบอร์รี่ในผลิตภัณฑ์ขนมเปี๊ยะกุหลาบไส้ถั่วเสริมเยื่อฟักข้าว. **วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ปีที่ 4 ฉบับที่ 2** (กรกฎาคม-ธันวาคม 2565).

ชื่อ - สกุล	ผลงานวิชาการ
5. อ. ชลธิชา ศิริประยงค์	อัครพล ไวเชียงค้า กาญจนา เฟื่องศรี **ชลธิชา ศิริประยงค์** และอิทธิพล อเนกธนทรัพย์. (2566). บายศรี:ข้าวขวัญอันเป็นศิริมงคลของชุมชนอีสานใต้ในประเทศไทย. **วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ปีที่ 5 ฉบับที่ 2** (กรกฎาคม-ธันวาคม 25656.

หมายเหตุ: กรณีผลงานที่เป็นการเผยแพร่ในการประชุมทางวิชาการตั้งแต่ปี 2565 เป็นต้นมา ต้องเป็นไปตามประกาศ ก.พ.อ. เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการพิจารณาแต่งตั้งบุคคลให้ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ พ.ศ. 2564 (กล่าวคือ การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรที่เป็นการเผยแพร่ในที่ประชุมทางวิชาการ (Proceedings) ต้องมาจากการประชุมโดยสมาคมวิชาการหรือวิชาชีพ ทั้งนี้ให้รวมถึงการประชุมร่วมกันของสถาบันอุดมศึกษากับสมาคมทางวิชาการหรือวิชาชีพ) ดังนั้น ขอให้ระบุว่า การประชุมวิชาการนั้น ๆ ดำเนินการจัดโดยหน่วยงานใด

ภาคผนวก ญ

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานพัฒนา/ ปรับปรุง หลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ที่ ๑๒๕๙/๒๕๖๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๙)

ด้วยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีกำหนดจัดโครงการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๙) มีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยบูรณาการศาสตร์ทักษะวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ ศิลปศาสตร์ สังคมศาสตร์ เศรษฐศาสตร์และมนุษยศาสตร์ และนวัตกรรม รวมถึงการบริหารธุรกิจ เพื่อให้ได้บัณฑิตที่มีทักษะและความรู้ความสามารถสอดคล้องกับตลาดแรงงานในอนาคต

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยตามวัตถุประสงค์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พิจารณาแล้วจึงเห็นสมควรแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน ดังรายนามต่อไปนี้

คณะกรรมการอำนวยการ

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุญเกษม

หน้าที่ อำนวยการและให้คำปรึกษา เพื่อให้การดำเนินงานสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

๑. รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทัย แย้มบรรจง ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ

๓. นางสาววริศรา เฟื่องฟู ๔. นายชิตพล แก้วขู

๕. นางสาววิลาสินี ถาวโรจน์

หน้าที่ ให้คำปรึกษาและเสนอแนะนำในการจัดทำรายละเอียดหลักสูตร (SDU.OBE2)

คณะกรรมการดำเนินงาน

๑. นางสาวธิติมา แก้วมณี	ประธานกรรมการ
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุจิรา รัศมีโพบูลย์	กรรมการ
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ	กรรมการ
๔. นางสาวปวิตรา ภาสุรกุล	กรรมการ
๕. นางสาวขมนาท ชื่นฉ่ำ	กรรมการ
๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์	กรรมการ
๗. นายทศพร ธีรวงศ์กาญจนา	กรรมการ
๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัครพล ไวเชียงค้า	กรรมการ
๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กาญจนา เฟื่องศรี	กรรมการ
๑๐. นายอิทธิพล อเนกธนทรัพย์	กรรมการ
๑๑. ดร.ณัชณา พันธุ์วงษ์	กรรมการ
๑๒. นางสาวกนกวรรณ ศิริโฉม	กรรมการ
๑๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร ถาวรอธิวาสน์	กรรมการ
๑๔. นางสาวสุรางค์ ศรีวารีรัตน์	กรรมการ

๑๕. นางสาวสุธาสินี เตียสรรเสิรญ เลขานุการ

๑๖. นางสาวศิวพร ยิ้มแต้ เลขานุการ

หน้าที่

๑. ดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิ โดยให้มีหัวข้อของหลักสูตรอย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ในแบบ (SDU.OBE2)

๒. ศึกษาข้อมูล จัดทำ กำหนดคุณลักษณะเด่นหรือลักษณะพิเศษ และปรับปรุงหลักสูตรตามข้อเสนอแนะจากกระบวนการวิพากษ์หลักสูตรให้สมบูรณ์

๓. วิเคราะห์ประสิทธิภาพและประสิทธิผล ให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะในการบริหารจัดการหลักสูตรเพื่อให้บัณฑิตบรรลุผลการเรียนรู้ตามที่กำหนด และนำผลปรับปรุงหลักสูตร

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้จนสิ้นสุดโครงการ

สั่ง ณ วันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรชณิตว์ แก้วเนตร)

รองอธิการบดี ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

20มี.ค.68 เวลา 17:39:01 Non-PKI Server Sign

Signature Code : OQA1A-EQAMA-A0AEI-ANgAy

ภาคผนวก ฎ

รายงานการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตร
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

รายงานการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

วันที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2568 เวลา 08.30-16.00 น.

ณ ห้องประชุมโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์

รายนามผู้ร่วมประชุม

1. รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทย แย้มบรรจง	รักษาการผู้อำนวยการ ศูนย์ PIM Food Academy.
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ	อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง
3. คุณวริศรา เฟื่องฟู	Demi Chef Kimpton Maa-Lai Bangkok
4. คุณชิตพล แก้วชู	ศิษย์เก่าคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและศิลปะประดิษฐ์
5. คุณวิลาสินี ถาวโรจน์	หัวหน้าแผนกพัฒนาบุคคลากรและฝึกอบรม บริษัท ชบาบางกอก จำกัด
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร ถาวรอธิวาสน์	ผู้ทรงคุณวุฒิ ด้านวิชาการ
7. คุณสุรางค์ ศรีวารีรัตน์	ผู้จัดการบริษัท เจ.ที.ที. จำกัด (OHAYO)
8. อาจารย์ธิติมา แก้วมณี	รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์	โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ	โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
11. อาจาย์ชมนาท ชื่นฉ่ำ	โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
12. อาจาย์ทศพร ธีรวงศ์กาญจนา	โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์	โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
14. อาจารย์ปวิตรา ภาสุรกุล	โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
15. คุณศิวพร ยิ้มแต้	เลขานุการ

รายนามผู้ไม่เข้าร่วม

ไม่มี

เริ่มประชม 09.00 น.

วาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งที่ประชุม

อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และประธานหลักสูตรฯ กล่าวเปิดประชุมและต้อนรับผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกเข้าร่วมการประชุมวิพากษ์หลักสูตรฯ และกล่าวเปิดการวิพากษ์หลักสูตรฯ พร้อมทั้งชี้แจงวัตถุประสงค์ของการจัดการพัฒนาหลักสูตรของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตให้ไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน และเป็นไปตามนโยบายของมหาวิทยาลัย รวมทั้งสอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2565 ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 และได้มีการจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ (Outcome-based Education) ซึ่งมีการออกแบบกระบวนการเพื่อการเปลี่ยนแปลงผู้เรียน กำหนดเป้าหมายเป็นรูปธรรมด้วยผลลัพธ์การเรียนรู้และมุ่งเน้นให้ผู้เรียนทุกคนประสบความสำเร็จตามที่ตั้งเป้าหมาย

วาระที่ 2 นำเสนอราละเอียดโครงการและที่มาของการพัฒนาหลักสูตรฯ

อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และประธานหลักสูตรฯ กล่าวชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการพัฒนาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2569 เพื่อพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยบูรณาการศาสตร์ทางคหกรรมศาสตร์ให้ทันกับเทคโนโลยี และนวัตกรรม โดยเพิ่มเนื้อหาและทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ที่เหมาะสม เพื่อให้ได้บัณฑิตที่มีทักษะและความรู้ความสามารถสอดคล้องกับตลาดแรงงานในอนาคต อย่างไรก็ตามมีความต้องการรับฟังความคิดเห็นและมุมมองของผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภายนอกที่มีความเชี่ยวชาญในแต่ละด้านต่อหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

วาระที่ 3 การวิพากษ์หลักสูตรฯ

การวิพากษ์ภาพรวมของหลักสูตรฯ

- รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทย แย้มบรรจง และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ ได้แสดงความคิดเห็นที่สอดคล้องกันว่า หลักสูตรฯ ปรับปรุงนี้เป็นหลักสูตรที่ทันสมัย และยังคงความเป็นสวนดุสิต ที่มีรากฐานของความดั้งเดิมอยู่ด้วย พร้อมกับพัฒนารายวิชาให้บูรณาการมากขึ้น โดยให้คำนึกถึงการตอบสนองต่อสถานการณ์โลกในปัจจุบัน คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ รูปแบบการจัดการศึกษา รวมทั้งปรับปรุงรายวิชาใหม่ ๆ ที่น่าสนใจ เน้นทางด้านอาหาร เป็นหลัก (เช่น อาหารสำหรับเด็ก อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารสำหรับ

ผู้สูงอายุ เป็นต้น) และเชื่อมโยงกับด้านศิลปประดิษฐ์ ด้านผ้า และด้านการจัดการครอบครัว ให้เนื้อหาของหลักสูตรสัมพันธ์กับความเป็นสากลและวัฒนธรรมไทย เน้นการปฏิบัติให้มาก หลีกเลี่ยงการซ้ำซ้อนกันของรายวิชา เพิ่มทักษะที่จำเป็น เช่น ทักษะด้านภาษาเพื่อการเรียนรู้และสื่อสาร (ภาษาไทย อังฤษ จีน และอื่นๆ) และความสามารถในการใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นต้น

- คุณวริศรา เฟื่องฟู คุณชิตพล แก้วชู คุณวิลาสินี ถาวโรจน์ และ คุณสุรางค์ ศรีวารีรัตน์ ได้แสดงความคิดเห็นว่า ในการผลิตบัณฑิตที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานนั้นจะทำให้สถานประกอบการได้คนที่มีคุณภาพ เนื้อหาสาระที่จำเป็นต้องเรียนและฝึกปฏิบัติ ควรให้ครอบคลุมในงานด้านคหกรรมศาสตร์ทุกด้าน เพื่อสามารถนำไปใช้ได้จริงในตลาดแรงงาน

การวิพากษ์ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program-Level Learning Outcomes: PLOs)

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร ถาวรอธิวาสน์ กล่าวว่า PLO ของหลักสูตรฯ ที่ได้จัดทำขึ้นสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ และตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานเป็นอย่างดี เนื่องจากสามารถผลิตบัณฑิตที่สามารถไปประกอบอาชีพที่หลากหลาย แต่ก็เตรียมพร้อมในการเข้าสู่การประกอบอาชีพ ซึ่งต้องมองเกณฑ์ที่ 1 ที่สำคัญ คือ stakeholders ว่ามีความต้องการอย่างไร

การวิพากษ์โครงสร้างหลักสูตรฯ และหน่วยกิต

- จำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร รวม 123 หน่วยกิต สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2565 ซึ่งมีจำนวนหน่วยกิตที่ศึกษาตลอดหลักสูตร รวมไม่น้อยกว่า 120 หน่วยกิต ของหลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาศึกษาปกติ 4 ปี พร้อมทั้งการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทางมหาวิทยาลัยก็มีสถานที่รองรับนักศึกษาได้

การวิพากษ์รายละเอียดของรายวิชาในหลักสูตรฯ

- รองศาสตราจารย์ ดร.เปรมฤทย แย้มบรรจง ได้กล่าวโดยภาพรวมว่าหลักสูตรฯ ได้จัดรายวิชาและคำอธิบายรายวิชาในหมวดเฉพาะด้านและวิชาเลือกในด้านต่าง ๆ มีความน่าสนใจ ทันสมัย ก้าวทันความก้าวหน้ากับเทรนด์ด้านสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี รองรับความต้องการของประเทศและตลาดแรงงานในอนาคต และควรสร้างบัณฑิตให้มีความทักษะการยอมรับการเปลี่ยนแปลงและปรับตัวเพื่อความยั่งยืน และการแก้ปัญหาในสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป โดยสามารถสอดแทรกลงในระหว่างการเรียนการสอนของแต่ละรายวิชา เพื่อพัฒนาทักษะเหล่านี้ตั้งแต่เป็นนักศึกษาเมื่อจะต้องไปประกอบวิชาชีพในอนาคตจะได้สามารถปรับตัวได้อย่างรวดเร็ว
- อีกทั้งควรฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจให้มากขึ้น เพราะปัจจุบันนี้ เทคโนโลยีก้าวไกลมาก จึงควรเสริมเรื่องนี้ให้มาก และให้เกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์การที่ได้ลงมือปฏิบัติจริง และควรส่งเสริมกิจกรรมแลกเปลี่ยนประสบการณ์จากผู้ที่มีประสบการณ์ตรงให้กับผู้เรียน เพื่อฝึกฝนทักษะและแนวคิดของการเป็น

ผู้ประกอบการธุรกิจในอนาคต และควรให้ความสำคัญกับการฝึกทักษะการจัดทำแผนธุรกิจให้กับนักศึกษา เนื่องจากผู้ประกอบการใหม่ในยุคปัจจุบันต้องตระหนักและจำเป็นต้องรู้และเข้าใจอย่างกระจ่างแจ้งในการเขียนแผนธุรกิจที่เป็นจริงและสามารถปฏิบัติได้

- สำหรับหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่ได้เปิดรับนักศึกษาพิการทางการได้ยินและนักศึกษาทางสิติปัญญา ออทิสติกนั้น ถือเป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมและให้ความเสมอภาคกับคนทุกประเภท ควรยกย่องและสร้างให้เป็นมาตรฐานต่อไป
- อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวสรุปจากการประชุมคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรฯ ว่าจากการรับฟังความคิดเห็นและมุมมองของผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภายนอกทุกท่านที่มีความเชี่ยวชาญในแต่ละด้านไม่ว่าจะเป็นนักวิชาการและผู้ประกอบการนั้น หลักสูตรฯ จะนำข้อเสนอไปพิจารณาและปรับปรุงเพื่อพัฒนาบัณฑิตที่มีคุณสมบัติตรงตามที่ผู้ใช้บัณฑิตต้องการ รวมถึงบัณฑิตสามารถนำองค์ความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ พัฒนางาน พัฒนาวิชาชีพ หรือวิชาการ พัฒนาตน และพัฒนาสังคม เพื่อประโยชน์ส่วนรวมและส่วนตน และขอบอขคุณผู้ทรงคุณวุฒิ และคณาจารย์ พร้อมทั้งกล่าวปิดการประชุมวิพากษ์หลักสูตรฯ

มติที่ประชุม: รับทราบและแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้ทรงคุณวุฒิ

ปิดการประชุมเวลา 16.00 น.

ภาคผนวก ฏ

รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

รายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1 (19)/2568
วันพฤหัสบดีที่ 16 มกราคม 2568 เวลา 14.30 – 17.00 น.
ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

---

รายนามคณะกรรมการที่มาประชุม

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง	คณบดี	Onsite
2. อาจารย์ธิติมา แก้วมณี	รองคณบดี และประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	Onsite
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม	รองคณบดี	Onsite
4. ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา	ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน	Onsite
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	Onsite
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิตา ฟูเผ่า	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	Onsite
7. รองศาสตราจารย์ ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	Onsite
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทวี ธนสัมบัณณ์	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	Online
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัครพล ไวเชียงค้า	ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	Online
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดุษฎี ทรัพย์บัว	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง	Online
11. อาจารย์ฐิติวรฏา ใยสำลี	เข้าประชุมแทนประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง	Online
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศวรรญา ปั่นดลสุข	ผู้แทนจากคณาจารย์ประจำ	Onsite
13. ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ	ผู้แทนจากคณาจารย์ประจำ	Onsite
14. นางสาวรณิดา ศรีธนาวรุณ	หัวหน้าสำนักงานคณบดีโรงเรียนการเรือน	Onsite

รายนามผู้เข้าร่วมประชุม

1	ดร.วีระ พุ่มเกิด	อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน	Onsite
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโถ	อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน	Onsite
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ	อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน	Onsite
4	คุณยุพยง วงศ์ชัย	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
5	คุณธนพล ภัทรสัจจานันท์	เจ้าหน้าที่บริการการศึกษา	Onsite
6	คุณฐานิช วงศ์เมือง	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
7	คุณพรทิพย์ บำรุงแดวัน	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
8	คุณกัญจน์ณัฏฐ์ ไวยคูนา	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
9	คุณศิวพร ยิ้มแต้	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Onsite
11	คุณพรปิยะ วงษ์อู่ทอง	เจ้าหน้าที่บริการการศึกษา	Online
12	คุณสุธาสินี เดียสรรเสริญ	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Online
13	คุณมยุรี ยอดยา	เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)	Online

เริ่มประชุม เวลา 14.30 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระ โดยมีรายละเอียดดังนี้

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการ
ประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ ดังนี้

1. โรงเรียนการเรือน ได้จัดประชุมสรุปผลการดำเนินงานประจำปี พ.ศ. 2567 เมื่อวันที่ 8 มกราคม 2568
ขอขอบคุณบุคลากรทุกท่านที่ดำเนินการ รวมถึงเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ที่โรงเรียนการเรือนจัดขึ้น ทั้งนี้ในปี 2568-2569 งานจัดเลี้ยงขอบคุณในช่วงปีใหม่ โรงเรียนการเรือนจะมอบให้นักศึกษาเป็นผู้ดำเนินการ จัดชุมอาหาร ซึ่งเป็นกิจกรรมให้นักศึกษาทุกหลักสูตรได้แสดงผลงาน มอบหมายรองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษาดำเนินการ

2. โครงการสานสัมพันธ์คู่ความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ครั้งที่ 2 ที่จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13-14 มกราคม 2568 ขอขอบคุณบุคลากรทุกท่านที่ร่วมดำเนินการ โดยครั้งที่ 3 จะดำเนินการใช้ช่วงปลายปี 2568

3. กิจกรรมงานคืนสู่เหย้าพี่น้อง "ชาวการเรือน" กำหนดจัดงานสัปดาห์ที่ 2 เดือนมีนาคม ของทุกๆ ปี ครั้งที่ 1 กำหนดจัดในวันที่ 9 มีนาคม 2568 จึงขอความร่วมมือทุกท่านช่วยกันประชาสัมพันธ์โครงการ สำหรับรูปแบบการจัดให้นักศึกษาเปิดบูทอาหารโดยมีอาจารย์แต่ละหลักสูตรกำกับดูแล ประชาสัมพันธ์เชิญชวนศิษย์เก่าเข้ามาร่วมงานแบบไม่มีค่าใช้จ่าย

4 โครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย" อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ส่วนของโรงเรียนการเรือน มีการจัดอบรมที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์

การศึกษาลำปาง และศูนย์การศึกษาตรัง การดำเนินงานในครั้งนี้ มอบหมายอาจารย์ใหม่ทั้งหมด ให้ไปปฏิบัติหน้าที่ช่วยดำเนินการร่วมกับวิทยากรหลัก

วาระที่ ๑.1 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 12(16)/2567 วันที่ 27 ธันวาคม 2567

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ ประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 12(16)/2567 จัดประชุมเมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2567 โดยที่ประชุมสภามหาวิทยาลัยอนุมัติ ให้ความเห็นชอบ และรับทราบในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้

1. สรุปผลการประชุม Retreat ระหว่างสภามหาวิทยาลัยและคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ที่ประชุมมีมติให้ความเป็นชอบ สรุปผลการประชุม Retreat และมอบหมายให้มหาวิทยาลัย พิจารณาประเด็นที่สามารถดำเนินการได้ทันที ขอให้เร่งดำเนินการสำหรับประเด็นที่ต้องใช้ระยะเวลาและงบประมาณ ขอให้มหาวิทยาลัยชี้แจงและสร้างความเข้าใจกับนักศึกษา

2. มีมติให้ความเห็นชอบ แต่งตั้งคณะกรรมการสรรหาคณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

3. มีมติให้ความเห็นชอบ แต่งตั้งคณะกรรมการสรรหาคณบดีคณะพยาบาลศาสตร์

3. มีมติอนุมัติและรับรอง รายงานมหาวิทยาลัยที่ดี (Good University Report GUR) ประจำปี พ.ศ. 2567

4. ที่ประชุมมีมติอนุมัติ (ร่าง) แผนอัตรากำลังสายผู้สอน ประจำปีการศึกษา 2567

5. ที่ประชุมมีมติ อนุมัติและให้อธิการบดีออกคำสั่งแต่งตั้ง อาจารย์กิตติศักดิ์ วสันติวงศ์ ข้าราชการสังกัดโรงเรียนการเรือน ให้ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและจักรกลเกษตร (1118) อนุสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตร (111801) ตั้งแต่วันที่ 15 ตุลาคม 2567 ซึ่งเป็นวันที่มหาวิทยาลัยรับผลงานทางวิชาการครบถ้วนสมบูรณ์

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.2 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 1(54)/2568 วันที่ 14 มกราคม 2568

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 1(54)/2568 จัดประชุมเมื่อวันที่ 14 มกราคม 2568 โดยที่ประชุมสภาวิชาการมีมติให้ความเห็นชอบ และรับทราบในเรื่องต่าง ๆ จึงเสนอที่ประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน เพื่อทราบและศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากรายงานการประชุมสภาวิชาการ

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.3 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1(5) 2568 วันที่ 15 มกราคม 2568

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ ประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1 (5)/2568 โดยที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ให้ความเห็นชอบ และรับทราบในเรื่องต่าง ๆ ดังนี้

1. สรุปจำนวนบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ข้อมูล ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2567 มีบุคลากรรวมทั้งสิ้น 2,212 คน

2. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทำแพลตฟอร์มการเก็บข้อมูลการใช้แก้วส่วนตัว เพื่อทดแทนแก้วพลาสติกในร้านกาแฟของมหาวิทยาลัยที่เข้าร่วมโครงการภายใต้แคมเปญ "My Cup, Out Earth จึงขอประชาสัมพันธ์และเชิญชวนเข้าร่วมกิจกรรม

3. ขอเชิญร่วมเป็นส่วนหนึ่งของการเปลี่ยนแปลง ในงานเสวนาความยั่งยืนครั้งที่ 1 : Sustainability in Action: SDGs in SDU's Path to the Future วันที่ ๓๐ มกราคม ๖๘ เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๕.๓๐ น. ณ ห้อง Activity Space ๒ อำคำร Student Activity Space ชั้น ๒ และ Online ผ่านระบบ Zoom

4. รายงานการรับสมัครและคัดเลือกนักศึกษา ภาคปกติ ระดับปริญญาตรี ผ่านระบบ TCAS ของมหาวิทยาลัย ประจำปีการศึกษา 2568 รอบที่ 1 Portfolio จำนวน 53 หลักสูตร/สาขาวิชา แผนรับจำนวน 4,800 คน โดยเปิดรับสมัครระหว่างวันที่ 5 สิงหาคม 2567-17 มกราคม 2567 ข้อมูล ณ วันที่ 6 มกราคม 2568 มีผู้สมัครอันดับ 1 จำนวน 8,217 คน ผู้สมัครอันดับ 2 จำนวน 3,063 คน มีผู้สมัครชำระเงินค่าสมัคร จำนวน 5,109 คน ผู้ผ่านการคัดเลือก จำนวน 1,841 คน มีผู้ชำระเงินค่ายืนยันสิทธิ์ (4,000) จำนวน 385 คน และมีผู้รายงานตัวเข้าศึกษาชำระเงินค่าธรรมเนียมแรกเข้า (7,000) จำนวน 64 คน

5. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้ประกาศนโยบายของผู้บริหารมหาวิทยาลัย The Power of SDU Power of Management : Achieve Better Outcomes นั้น ทั้งนี้ได้มีการดำเนินการจัดทำ (ร่าง) SDU Goal 2568-2571 The Power of SDU Power of Management : Achieve Better Outcomes และ (ร่าง) Key Results พ.ศ. 2568-2571 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ตามนโยบาย The Power of SDU ทั้ง ๕ Power คือ ๑) Power of Academic Excellence ๒) Power of Research & Innovation ๓) Power of Student & Alumni ๔) Power of Community Engagement และ ๕) Power of Next Learning Ecosystem รวมทั้ง Power of Management ที่ประกอบด้วย Goal ทั้ง ๕ ส่วน คือ ๑) SDU Flagship ๒) SDU QA ๓) Sustainable Development Goals (SDGs) ๔) Integrity and Transparency Assessment (ITA) และ ๕) Happy SDU เพื่อเป็นแนวทางการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย

6. รายงานผลการดำเนินงานด้านการบริการข้อมูลให้มหาวิทยาลัยของสวนดุสิตโพล

7. สรุปกิจกรรมนักศึกษา เดือนธันวาคม 2567

8. สรุปการดาเนินงานโครงการ Wisdom Academy (ครั้งพิเศษ) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ภายใต้หัวข้อ Wisdom Academy Special : The Power of Learning Together (พลังแห่งการเรียนรู้ ก้าวไปด้วยกัน)

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ ๑.๔ รายงานข้อมูลบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมกราคม 2568

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ เรื่อง ข้อมูลบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมกราคม 2568 ข้อมูล ณ วันที่ 2 มกราคม 2568 มีบุคลากรดังนี้ มีบุคลากรสายวิชาการ จำนวน 69 คน บุคลากรสายสนับสนุน จำนวน 69 คน และ

บุคลากรสายบริการจำนวน 42 คน รวมทั้งสิ้น 181 คน มีบุคลากรสายวิชาการ ที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ จำนวน 33 คน ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 34 คน และ รองศาสตราจารย์ 2 คน

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 1.5 รายงานข้อมูลนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนมกราคม 2568

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ รายงานจำนวนนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมกราคม พ.ศ. 2568 ข้อมูล ณ วันที่ 27 ธันวาคม 2567 โรงเรียนการเรือน มีนักศึกษาทั้งหมดจำนวน 1,667 คน จำแนกตามหลักสูตร/สาขาวิชาดังนี้

หลักสูตร/สาขาวิชา	นักศึกษา	
	จำนวน	อัตราคงอยู่
ศศ.บ. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	334	87.89
วท.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	786	91.40
ทล.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	-	-
วท.บ. สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	85	92.39
วท.บ. สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	102	91.07
ศศ.บ. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	47	61.04
วท.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	86	87.76
วท.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง	87	93.55
วท.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง	140	92.72
รวมจำนวนทั้งหมด	**1,667**	**89.48**

มติ ที่ประชุมรับทราบ

วาระที่ 1.6 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนธันวาคม 2567 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ เรื่องรายงานผลการปฏิบัติงานประจำเดือนธันวาคม 2567 และจดหมายข่าวประจำเดือนพฤศจิกายน 2567 เสนอต่อนายกสภามหาวิทยาลัย อธิการบดี ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร และรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ โดยมีผลการดำเนินงานการจัดการเรียนการสอน การพัฒนานักศึกษา การวิจัย การบริการวิชาการ และการบริหารจัดการ

มติ ที่ประชุมรับทราบ

ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม

สรุปเรื่อง ตามที่ได้มีการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 12/2567 เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2567 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่านระบบ MST ในการนี้ ฝ่ายเลขานุการได้ดำเนินการจัดทำรายงานการประชุม เรียบร้อยแล้ว จึงนำเสนอต่อคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน

มติ ที่ประชุมรับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 12/2567 โดยไม่มีการแก้ไข

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องสืบเนื่อง

-ไม่มี-

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องนำเสนอเพื่อพิจารณา

วาระที่ 4.1 ขอเชิญเสนอชื่อบุคคลเพื่อเข้ารับการสรรหาเป็นคณบดี

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมพิจารณาเสนอชื่อบุคคลเพื่อเข้ารับการสรรหาเป็นคณบดี คณะพยาบาลศาสตร์ และคณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ โดยสามารถเสนอชื่อในนามของบุคคล ส่วนการเสนอชื่อในนามโรงเรียนการเรือนนั้นไม่เหมาะสม เนื่องจากคณบดีดำรงตำแหน่งเป็นคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย ถือเป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการพิจารณา

มติ ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบ

วาระที่ 4.2 การดำเนินงานด้านวิชาการ

สรุปเรื่อง อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เสนอที่ประชุมพิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการ มีดังนี้

1. รายงานแผนการสมัครเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2568 ระบบ TCAS'68 รอบที่ ๑ Portfolio เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ 5 สิงหาคม 2567 ถึงวันที่ 17 มกราคม 2568 โดยโรงเรียนการเรือนได้กำหนดวันสอบสัมภาษณ์รอบที่ ๑ Portfolio จำนวน 3 ครั้ง ได้แก่ วันที่ 5 ตุลาคม 2567 วันที่ 30 พฤศจิกายน 2567 และวันที่ 25 มกราคม 2568 ในรูปแบบ Onsite ทั้งนี้ได้ดำเนินการสรุปข้อมูลจำนวนบุคคลเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี ปีการศึกษา 2568 ระบบ TCAS'68 ข้อมูล ณ วันที่ 15 มกราคม 2568 เวลา 15.20 น. พบว่ามีผู้สมัคร 804 คน และผู้ชำระเงินค่าสมัคร จำนวน 504 คน มีผู้ผ่านการสัมภาษณ์ จำนวน 247 คน ชำระเงินค่ายืนยันสิทธ์ จำนวน 4,000 บาท จำนวน 107 คน และผู้ชำระเงินรายงานตัวเป็นนักศึกษาจำนวน 7,000 บาท จำนวน 40 คน

2. รายงานข้อมูลนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่ยังไม่ได้รับอนุมัติสำเร็จการศึกษา พบว่า มีนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่ยังไม่ได้รับอนุมัติสำเร็จการศึกษา จำนวน 93 คน (ข้อมูล ณ วันที่ 15 มกราคม 2568) ทั้งนี้ โรงเรียน

การเรือน ได้ดำเนินการติดตามนักศึกษาดังกล่าว พบว่า นักศึกษาที่อนุมัติสำเร็จการศึกษาแล้ว แต่ยังค้างค่าธรรมเนียมต่าง ๆ จำนวน 17 คน นักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาใน ปีการศึกษา 2567 จำนวน 9 คน นักศึกษาไม่ผ่านเงื่อนไขด้านภาษาอังกฤษของมหาวิทยาลัย จำนวน 45 คน และนักศึกษาไม่เป็นไปตามคุณสมบัติจากเหตุผลอื่น ๆ จำนวน 25 คน

3. โรงเรียนการเรือน ได้ดำเนินการตรวจสอบบุคลากรสายวิชาการที่มีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ข้อมูล ณ วันที่ 2 มกราคม 2568 พบว่า โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรสายวิชาการ จำนวน 69 คน มีบุคลากรสิ้นสุดสัญญาจ้างภายในปี 2568 จำนวน 33 คน บุคลากรมีผลงานวิชาการหมดอายุภายในปี 2568 จำนวน 1 คน และบุคลากรไม่มีผลงานวิชาการ จำนวน 10 คน

4. โรงเรียนการเรือนขอเปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร จาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม (ลำดับที่ 2) ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เลขที่ 2768/2567 เรื่อง เปลี่ยนแปลงอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร หลักสูตรใหม่ พ.ศ. ๒๕๖๐ ลงวันที่ 2 กรกฎาคม 2567 เป็น ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุติปภา สุวรรณกนิษฐ์ เนื่องจากจะนำศักยภาพของบุคลากรมาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรพัฒนาใหม่ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้งหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มีนักศึกษาตกค้าง 2 ราย

5. โรงเรียนการเรือน ขอดำเนินการปรับปรุงหลักสูตร ระดับปริญญาตรี จำนวน 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564) ซึ่งกำลังจะหมดอายุในปี พ.ศ. 2568 ทั้งนี้ เพื่อเตรียมความพร้อมในการเปิดรับสมัครนักศึกษาใหม่ในปี พ.ศ. 2569 โดยมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในมหาวิทยาลัย และวิทยาเขตสุพรรณบุรี รายละเอียดดังนี้

ลำดับที่	ในมหาวิทยาลัย	วิทยาเขตสุพรรณบุรี
1	อาจารย์ธิติมา แก้วมณี	ผศ.อัครพล ไวเชียงค้า
2	ผศ. ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์	ดร.ณัชฌา พันธุ์วงษ์
3	ผศ.จารุณี วิเทศ	ผศ.กาญจนา เฟื่องศรี
4	อาจารย์ชมนาท ชื่นฉ่ำ	อาจารย์อิธิพล อเนกธนทรัพย์
5	อาจารย์ทศพร ธรวงศ์กาญจนา	อาจารย์กนกวรรณ ศิริโฉม

6. โรงเรียนการเรือน ได้ดำเนินการจัดสรรภาระงานสอนภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2567 สำหรับบุคลากรสายวิชาการ สรุปข้อมูลการจัดภาระงานสอนกับจำนวนบุคลากรสายวิชาการ ได้ดังนี้ ทั้งนี้มอบหมายหลักสูตรพิจารณาตรวจสอบข้อมูลความถูกต้องของภาระงานและรายชื่อบุคลากร สรุปภาระงานสอนได้ดังนี้

ภาระงานสอน	จำนวนบุคลากร
ไม่มีภาระงาน	1 ราย
9 ภาระงาน	5 ราย
18 ภาระงาน	17 ราย
27 ภาระงาน	25 ราย
30 ภาระงาน	1 ราย
36 ภาระงาน	11 ราย
45 ภาระงาน	7 ราย
54 ภาระงาน	1 ราย

7. ประชาสัมพันธ์ปฏิทินวิชาการ ภาคการศึกษา 1-2 ปีการศึกษา 2567 เพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดการเรียนการสอน

มติ ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบ

วาระที่ 4.3 การดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เสนอที่ประชุมเรื่อง การดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา โดยคณะกรรมการด้านกิจการนักศึกษา โรงเรียนการเรือน ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมเดือนมกราคม ๒๕๖๘ และกำหนดจัดกิจกรรมเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ ดังนี้

1. สรุปผลการการดำเนินงานโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ปี ๒๕๖๗ ระหว่างวันที่ ๑๓-๑๔ มกราคม ๒๕๖๘ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

2. ปฏิทินกิจกรรมประจำปี โรงเรียนการเรือน ๒๕๖๘ มีการวางแผนดำเนินกิจกรรมต่างๆ ดังนี้

วันที่	โครงการ/กิจกรรม
๑๓-๑๔ มกราคม	โครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ปี ๒๕๖๗
เสาร์ที่ ๘ กุมภาพันธ์	กิจกรรมคืนสู่เหย้าสานสัมพันธ์น้องพี่ชาวการเรือน
เสาร์ที่ ๑ มีนาคม	กิจกรรมกีฬาต้านยาเสพติด การเรือนเกมส์ ๒๕๖๘
พฤหัสบดีที่ ๒๗ มีนาคม	โครงการนิทรรศน์การเรือน
พุธที่ ๓๐ เมษายน	โครงการเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
ศุกร์ที่ ๙ พฤษภาคม	โครงการปัจฉิมนิเทศ
๑๙-๒๓ พฤษภาคม	โครงการพัฒนาศักยภาพผู้นำนักศึกษาการเรือน
๒๗-๓๑ พฤษภาคม	TUCC ๒๐๒๕
พฤหัสบดีที่ ๑๒ มิถุนายน	เปิดภาคการศึกษา ๑/๒๕๖๘
๑๐-๑๑ มิถุนายน	กิจกรรม ริเริ่ม สร้างสรรค์ ปันสุข
เสาร์ที่ ๑๔ มิถุนายน	โครงการปฐมนิเทศโรงเรียนการเรือน และประชุมผู้ปกครอง
เสาร์ที่ ๒๘ มิถุนายน	โครงการสานสัมพันธ์น้องพี่
พฤหัสบดีที่ ๓ กรกฎาคม	กิจกรรม ไหว้ครูโรงเรียนการเรือน
พฤหัสบดีที่ ๓ กรกฎาคม	กิจกรรม SMART idol โรงเรียนการเรือน
๓๐-๓๑ ตุลาคม	โครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ปี ๒๕๖๘ (ในห้อข้ออาหารแต่ละช่วงวัย)
๓ พฤศจิกายน	เปิดภาคการศึกษา ๒/๒๕๖๘

3. แนวทางการจัดกิจกรรมคืนสู่เหย้าสานสัมพันธ์น้องพี่ชาวการเรือน

4. ประชาสัมพันธ์การจำหน่ายเสื้อในโครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม : กิจกรรมกีฬาต้านยาเสพติด การเรือนเกมส์ ๒๕๖๘ ในระหว่างเดือนมกราคม - กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ และวันที่ ๑ มีนาคม ๒๕๖๘ ณ โรงยิม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

มติ ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบ ขอขอบคุณบุคลากรและนักศึกษาที่เป็นคณะดำเนินการ ตลอดจนบุคลากรและนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม

วาระที่ 4.4 การดำเนินงานด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

สรุปเรื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เสนอที่ประชุมเรื่อง การดำเนินงานด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยโรงเรียนการเรือนจัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2 และมีการประชุมแลกเปลี่ยนแนวทางในการประสานประโยชน์และพัฒนาความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ซึ่งเป็นประโยชน์ในการพัฒนาทักษะความเข้มแข็งให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน รวมทั้ง บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตร้า จำกัด (มหาชน) ภายใต้กลุ่มธุรกิจค้าปลีก Lotus's เปิดโอกาสให้นักศึกษาชั้นปีที่ 3-4 หลักสูตรด้านอาหาร คัดเลือกเพื่อรับทุนการศึกษาทุน Lotus's ปีการศึกษา 2568

มติ ที่ประชุมพิจารณาเห็นชอบ ทั้งนี้การคัดเลือกนักศึกษาที่จะรับทุน Lotus's ปีการศึกษา 2568 ให้พิจารณาคุณสมบัติ ข้อกำหนดที่ผู้มอบทุนการศึกษากำหนดด้วย

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องอื่น ๆ

สรุปเรื่อง ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานการประชุม แจ้งที่ประชุมทราบ กำหนดการจัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2(20)/2568 วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 13.30-16.30 น. รูปแบบ Onsite ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

มติ ที่ประชุมรับทราบ

เลิกประชุม เวลา 17.00 น.

(นางสาววรณิดา ศรีธนาวรุณ)
หัวหน้าสำนักงานคณบดี
ผู้จัดทำรายงานการประชุม

(อาจารย์ชิติมา แก้วมณี)
รองคณบดี
ผู้ตรวจรายงานการประชุม

ภาคผนวก ฐ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2566



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี
พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบังคับเกี่ยวกับการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานหลักสูตรการศึกษาระดับอุดมศึกษาในระดับปริญญาตรี รายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แนวทางการดำเนินงานคลังหน่วยกิตในระดับอุดมศึกษา หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและการศึกษาในระดับอุดมศึกษา รวมทั้งหลักเกณฑ์และเงื่อนไขการจัดให้มีสถานที่ตั้งของสถาบันอุดมศึกษามากกว่าหนึ่งแห่ง ตลอดจนเพื่อส่งเสริมการจัดการศึกษาที่เน้นให้มีการเรียนรู้ตลอดชีวิต

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๑ (๓) และมาตรา ๖๒ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. ๒๕๕๘ สภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้มีมติในการประชุม ครั้งที่ ๑(๓๖)/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๒๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖ ให้ออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๖"

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

"มหาวิทยาลัย" หมายความว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"สภามหาวิทยาลัย" หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"สภาวิชาการ" หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"คณะ" หมายความว่า คณะหรือส่วนงานอื่นที่เทียบเท่าคณะที่จัดการเรียนการสอน

"วิทยาเขต" หมายความว่า เขตการศึกษาซึ่งประกอบด้วยส่วนงานของมหาวิทยาลัยที่ตั้งอยู่ในเขตท้องที่ตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

"ศูนย์การศึกษา" หมายความว่า สถานที่ที่มหาวิทยาลัยเป็นเจ้าของกรรมสิทธิ์หรือที่ราชพัสดุหรือเป็นผู้ครอบครองใช้ประโยชน์ที่ราชพัสดุ หรือมีสัญญาเช่าในที่ดินระยะเวลาเกินสิบปีเพื่อจัดการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัย

"การตกลงร่วมผลิต" หมายความว่า การทำข้อตกลงร่วมมือกันอย่างเป็นทางการระหว่างมหาวิทยาลัยกับองค์กรภายนอกในการพัฒนาและบริหารหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัยและองค์กรภายนอกนั้น ๆ

"องค์กรภายนอก" หมายความว่า สถาบันอุดมศึกษาในหรือต่างประเทศที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานที่รับผิดชอบการศึกษาของประเทศนั้น หรือเป็นหน่วยงานราชการระดับกรมหรือเทียบเท่า หรือหน่วยงานรัฐวิสาหกิจ หรือองค์การมหาชน หรือบริษัทเอกชนที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทยเท่านั้น

หากเป็นบริษัทเอกชนที่ไม่ได้จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย โดยต้องแสดงศักยภาพและความพร้อมในการร่วมผลิตบัณฑิตของบริษัทดังกล่าว และต้องให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

"ประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ" หมายความว่า การทำงานร่วมกับสถานประกอบการโดยมีหลักฐานรับรองผลการปฏิบัติงานที่เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ หรือหลักฐานรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงาน หรือมีผลงานทางวิชาการประเภทการพัฒนาเทคโนโลยี หรือผลงานสร้างสรรค์ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับภาคอุตสาหกรรมเผยแพร่มาแล้ว

"หน่วยกิต" หมายความว่า หน่วยที่ใช้แสดงภาระการศึกษาในแต่ละรายวิชา

"คลังหน่วยกิต" หมายความว่า ระบบทะเบียนสะสมหน่วยกิตและผลการศึกษาของมหาวิทยาลัยสำหรับผู้เรียนทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย อาทิ หลักสูตรเพื่อรับปริญญา หลักสูตรฝึกอบรม การสร้างประสบการณ์ โดยมีหลักฐานที่เป็นองค์ประกอบในการเทียบหน่วยกิตรวบรวมไว้ด้วย

"ผลลัพธ์การเรียนรู้" หมายความว่า ผลที่เกิดขึ้นแก่นักศึกษาผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่ได้จากการศึกษา ฝึกอบรม หรือประสบการณ์ที่เกิดขึ้นจากการฝึกปฏิบัติ หรือการเรียนรู้จริงจากการทำงาน

"การศึกษาในระบบ" หมายความว่า การศึกษาที่กำหนดจุดมุ่งหมาย วิธีการศึกษาหลักสูตร ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขของการสำเร็จการศึกษาที่แน่นอน

"การศึกษานอกระบบ" หมายความว่า การศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนดจุดมุ่งหมาย รูปแบบ วิธีการจัดการศึกษา ระยะเวลาของการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของการสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาและหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของบุคคลแต่ละกลุ่ม

"การศึกษาตามอัธยาศัย" หมายความว่า การศึกษาที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองตามความสนใจ ศักยภาพ ความพร้อม และโอกาส โดยศึกษาจากบุคคล ประสบการณ์ สังคม สภาพแวดล้อม สื่อ หรือ แหล่งความรู้อื่น ๆ

"การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา" หมายความว่า การนำหน่วยกิต ผลการเรียน และผลลัพธ์การเรียนรู้จากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัยมาเทียบโอนตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนด

"การเทียบโอนประสบการณ์" หมายความว่า การนำผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้จากประสบการณ์การทำงานมาเทียบกับเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาต่าง ๆ ของการเรียนในระบบตามหลักสูตร เพื่อให้ได้รายวิชาและหน่วยกิต โดยสามารถแสดงได้ว่ามีความรู้ ทักษะ และเจตคติของตนเอง พร้อมทั้งมีหลักฐานซึ่งแสดงว่ามีผลสัมฤทธิ์ตรงตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดในหลักสูตร

"อาจารย์ประจำ" หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ และตำแหน่งอื่นที่เทียบเท่าในมหาวิทยาลัยตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด หรือบุคคล ในองค์กรภายนอกที่มีข้อตกลงร่วมผลิต ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของการอุดมศึกษา และมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา หรือตำแหน่งครูที่มีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยและปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา

สำหรับอาจารย์ประจำที่รับเข้าใหม่ตั้งแต่ข้อบังคับนี้เริ่มใช้บังคับต้องมีคะแนนทดสอบความสามารถภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

"อาจารย์ประจำหลักสูตร" หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่สภามหาวิทยาลัยเห็นชอบหรืออนุมัติ มีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน

"คุณวุฒิที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร" หมายความว่า คุณวุฒิที่กำหนดไว้ในมาตรฐานสาขาวิชา หากสาขาวิชาใดยังไม่มีประกาศมาตรฐานสาขาวิชา หรือประกาศมาตรฐานสาขาวิชาไม่ได้กำหนดเรื่องนี้ไว้ ให้หมายถึงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้องกับวิชาการหรือวิชาชีพของหลักสูตร หรือคุณวุฒิอื่นแต่มีประสบการณ์ตรงที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตรเป็นที่ประจักษ์ที่จะส่งเสริมให้การเรียนการสอนในหลักสูตรสาขาวิชานั้นบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาได้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยการพิจารณาคุณวุฒิที่สัมพันธ์กันให้อยู่ในดุลยพินิจของสภามหาวิทยาลัย

"อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร" หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่าหนึ่งหลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้น หลักสูตรพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตร ในกรณีนี้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกินสองคน

"อาจารย์พิเศษ" หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

"นักศึกษา" หมายความว่า นักศึกษาที่ถือสัญชาติไทยหรือสัญชาติอื่น ที่ศึกษาหลักสูตรในระบบของมหาวิทยาลัย

"ผู้เรียน" หมายความว่า ผู้ที่ลงทะเบียนสะสมหน่วยกิตกับมหาวิทยาลัย

"การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา" หมายความว่า การที่มหาวิทยาลัยให้สถานภาพการเป็นนักศึกษาแก่ผู้ที่มหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาใหม่

"อธิการบดี" หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจออกประกาศหรือคำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีตีความและวินิจฉัย และถือคำวินิจฉัยเป็นที่สุด

หมวด ๑
ระบบการจัดการศึกษา

ข้อ ๕ การจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาค โดยแบ่งเวลาการศึกษาใน ๑ ปีการศึกษา ออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ โดยมีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่าภาคการศึกษาละ ๑๕ สัปดาห์ หรือเทียบเคียงได้ไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ และอาจมีภาคการศึกษาฤดูร้อนหรือภาคการศึกษาที่สามได้ โดยให้กำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิต โดยมีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาระบบอื่นได้ โดยกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการศึกษา และการเทียบเคียงหน่วยกิตกับระบบทวิภาคไว้ในหลักสูตร

ข้อ ๖ หลักสูตรของมหาวิทยาลัย มีดังนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ แบ่งเป็น ๒ แบบ ได้แก่

(ก) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยอาจมีการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เน้นความรู้และทักษะด้านวิชาการ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงได้อย่างสร้างสรรค์

(ข) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ ซึ่งเป็นหลักสูตรปริญญาตรีสำหรับนักศึกษา ที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถระดับสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอน อยู่แล้ว แต่ให้เสริมศักยภาพของนักศึกษาโดยกำหนดให้นักศึกษา ได้ศึกษาบางรายวิชาในระดับ บัณฑิตศึกษาที่เปิดสอนอยู่แล้วและสนับสนุนให้นักศึกษาได้ทำวิจัยทางวิชาการที่ลุ่มลึก หลักสูตรก้าวหน้า แบบวิชาการต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

(๒) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ แบ่งเป็น ๒ แบบ ได้แก่

(ก) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ที่มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรอบรู้ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นความรู้ สมรรถนะและทักษะด้านวิชาการและวิชาชีพหรือมีสมรรถนะ และทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น ๆ โดยผ่านการปฏิบัติงาน ในสถานประกอบการ หรือสหกิจศึกษา

หลักสูตรตาม (ก) สามารถจัดหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ได้ โดยถือเป็นส่วนหนึ่ง ของหลักสูตรปริญญาตรีและจะต้องสะท้อนปรัชญาและเนื้อหาสาระของหลักสูตรปริญญาตรีนั้น ๆ โดยครบถ้วนและให้ระบุคำว่า “ต่อเนื่อง” ในวงเล็บต่อท้ายชื่อหลักสูตร

การผลิตบัณฑิตระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะ การปฏิบัติการหรือทักษะวิชาชีพอยู่แล้วให้มีความรู้ด้านวิชาการมากยิ่งขึ้น รวมทั้งได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูง เพิ่มเติม เพื่อให้บัณฑิตจบไปเป็นนักปฏิบัติเชิงวิชาการ โดยเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบมีส่วนร่วม ระหว่างสถานประกอบการกับมหาวิทยาลัย และการบริหารจัดการเรียนการสอนที่บูรณาการภาคทฤษฎี และปฏิบัติในบริบทของการทำงานตามสภาพจริง เพื่อให้นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สามารถ ตอบโจทย์ความต้องการนักปฏิบัติขั้นสูงตามเจตนารมณ์ของหลักสูตร

ในด้านอาจารย์ผู้สอนจำนวนหนึ่งต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการมาแล้ว และหากเป็นผู้สอนจากสถานประกอบการต้องมีความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา

(ข) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ซึ่งเป็นหลักสูตรสำหรับนักศึกษาที่มีความสามารถพิเศษ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ สมรรถนะทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการขั้นสูง โดยใช้หลักสูตรปกติที่เปิดสอนอยู่แล้วหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ต้องมีการเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต และทำวิจัยที่ลุ่มลึกหรือได้รับการฝึกปฏิบัติขั้นสูงในหน่วยงานองค์กร หรือสถานประกอบการ

ข้อ ๗ จำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษา ดังนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๔ ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต

(๒) หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๕ ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

(๓) หลักสูตรปริญญาตรีที่มีระยะเวลาการศึกษาปกติ ๖ ปี มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๘๐ หน่วยกิต

(๔) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) มีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

ข้อ ๘ โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วย หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

(๑) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ให้พร้อมสำหรับโลกในปัจจุบันและอนาคต เพื่อให้เป็นบุคคลผู้ใฝ่รู้และมีทักษะที่จำเป็นสำหรับศตวรรษที่ ๒๑ อย่างครบถ้วน เป็นผู้ตระหนักรู้ถึงการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ในการพัฒนาหรือแก้ไขปัญหา เป็นผู้ที่สามารถสร้างโอกาสและคุณค่าให้ตนเองและสังคม รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและของโลก เป็นบุคคลที่ดำรงตนเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง มีจริยธรรมและยึดมั่นในสิ่งที่ถูกต้อง รู้คุณค่าและรักษ์ชาติกำเนิด ร่วมมือรวมพลังเพื่อสร้างสรรค์และพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม

มหาวิทยาลัยอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใด ๆ ก็ได้ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต และต้องแสดงการวัดและประเมินผลที่สะท้อนการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนที่สอดคล้องกับปรัชญาและวัตถุประสงค์ของการจัดการศึกษาวิชาศึกษาทั่วไปได้อย่างชัดเจน

การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้นรายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา

(๒) หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมของหมวดวิชาเฉพาะ ดังนี้

(ก) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตในหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

(ข) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต โดยต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต

(ค) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวม ไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต

(ง) หลักสูตรปริญญาตรี (ไม่น้อยกว่า ๖ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๑๐๘ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่ หรือวิชาเอกและวิชาโทก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต ในกรณีที่จัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของวิชาเอกอีกไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต สำหรับหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้า ผู้เรียนต้องเรียนรายวิชาระดับบัณฑิตศึกษาในหมวดวิชาเฉพาะไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

(๓) หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ ตามที่ตนเองถนัดหรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะและหมวดวิชาเลือกเสรี ให้กับนักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถ ที่สามารถวัดมาตรฐานได้ โดยเป็นไป ตามหลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาในระดับอุดมศึกษาที่คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษากำหนด ทั้งนี้ นักศึกษาต้องศึกษาให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ ในหลักสูตรที่เข้าศึกษา

ข้อ ๙ ให้มหาวิทยาลัยกำหนดคุณวุฒิ คุณสมบัติ และจำนวนอาจารย์ มีดังนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ ประกอบด้วย

(ก) อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเอง และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ เรื่อง ในรอบ ๕ ปี ย้อนหลัง

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็นบุคคลที่มาจากองค์กรนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการแต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้น หรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

(ข) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเจ้าของหลักสูตรของมหาวิทยาลัยเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๓ คน

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาพิจารณา เป็นรายกรณี

(ค) อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

ในกรณีที่มีอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ จะประกาศใช้ ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

สำหรับหลักสูตรที่มีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็น บุคคลที่มาจากองค์กรนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทแต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้น หรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษ ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษา ตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนวิชานั้น ๆ ด้วย

(๒) หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ และหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ประกอบด้วย

(ก) อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าหรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า และต้องมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญาของตนเองและเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการ อย่างน้อย ๑ เรื่อง ในรอบ ๕ ปี ย้อนหลัง

กรณีมีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็นบุคคลที่มาจากองค์กรนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทและผลงานทางวิชาการแต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรีหรือเทียบเท่าที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้นหรือการทำงานประเภทเดียวกันอย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

(ข) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีคุณวุฒิและคุณสมบัติเช่นเดียวกับอาจารย์ประจำหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย ๕ คน

ในกรณีของหลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการที่เน้นทักษะด้านการปฏิบัติเชิงเทคนิคในศาสตร์สาขาวิชานั้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๒ ใน ๕ คน ต้องมีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ

กรณีมีข้อตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอก ต้องมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อย ๓ คน

กรณีที่หลักสูตรจัดให้มีวิชาเอกมากกว่า ๑ วิชาเอก ให้จัดอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีคุณวุฒิและคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เปิดสอนไม่น้อยกว่าวิชาเอกละ ๓ คน และต้องมีสัดส่วนอาจารย์ที่มีประสบการณ์ด้านปฏิบัติการ ๑ ใน ๓

กรณีที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับสาขาที่ไม่สามารถสรรหาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรครบตามจำนวน มหาวิทยาลัยต้องเสนอจำนวนและคุณวุฒิของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่มีนั้นให้คณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษาพิจารณา เป็นรายกรณี

(ค) อาจารย์ผู้สอน อาจเป็นอาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโท หรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน

ในกรณีที่มีอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอน ก่อนที่เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๕ จะประกาศใช้ ให้สามารถทำหน้าที่อาจารย์ผู้สอนต่อไปได้

สำหรับหลักสูตรที่มีการตกลงร่วมผลิตกับองค์กรภายนอกที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา หากจำเป็น บุคคลที่มาจากองค์กรนั้นอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโทแต่ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำ ปริญญาตรีหรือเทียบเท่าและมีประสบการณ์การทำงานในองค์กรแห่งนั้นหรือการทำงานประเภทเดียวกัน อย่างต่อเนื่องมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ ปี

กรณีอาจารย์พิเศษที่ไม่มีคุณวุฒิตามที่กำหนดข้างต้น ต้องเป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้และประสบการณ์เป็นที่ยอมรับ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับรายวิชาที่สอน โดยผ่านความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย ทั้งนี้ หากรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้อาจารย์พิเศษต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษาตลอดระยะเวลาของการจัดการเรียนการสอนวิชานั้น ๆ ด้วย

ข้อ ๑๐ การเปิดหรือปิดหลักสูตรในสาขาวิชาใดให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของหลักสูตร โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาวิชาการและผ่านการอนุมัติจากสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๑ การเปิดและปิดภาคการศึกษารวมทั้งการกำหนดกิจกรรมวิชาการในแต่ละภาคการศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๒
การรับเข้าศึกษาและการขึ้นทะเบียน

ข้อ ๑๒ ให้มหาวิทยาลัยกำหนดจำนวนการคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาโดยทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัยและรายงานให้สภามหาวิทยาลัยทราบ

ข้อ ๑๓ วิธีการคัดเลือกรับบุคคลเพื่อเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย มีดังนี้

(๑) โดยระบบคัดเลือกกลาง

(๒) โดยวิธีรับตรง

(๓) โดยการตกลงร่วมผลิต

(๔) โดยวิธีอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๔ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา มีดังนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี ๕ ปี และไม่น้อยกว่า ๖ ปี) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่า หรือระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษาตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทั้งทางวิชาการ และทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า โดยมีคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า และมีผลการเรียนในหลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าไม่น้อยกว่า ๓.๕๐ ทุกภาคการศึกษา ในระหว่างการศึกษาในหลักสูตรแบบก้าวหน้า หากภาคการศึกษาใดภาคการศึกษาหนึ่งมีผลการเรียนต่ำกว่า ๓.๕๐ จากระบบ ๔ ระดับคะแนนหรือเทียบเท่า จะถือว่านักศึกษาขาดคุณสมบัติในการศึกษาหลักสูตรแบบก้าวหน้า

ข้อ ๑๕ ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเข้าศึกษาต้องขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด พร้อมทั้งชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย จึงจะมีสถานภาพเป็นนักศึกษา

ในกรณีผู้ที่ได้รับคัดเลือกเข้าศึกษาที่ยังไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ให้ถือเป็นผู้ที่รอสภาพนักศึกษา

หากมหาวิทยาลัยตรวจสอบพบว่าผู้ซึ่งได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาใช้เอกสารหลักฐานประกอบการขึ้นทะเบียนนักศึกษาอันเป็นเท็จ มหาวิทยาลัยสามารถเพิกถอนสถานภาพการเป็นนักศึกษาได้

ข้อ ๑๖ นักศึกษาของมหาวิทยาลัยหรือจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีการตกลงร่วมผลิตอาจขอศึกษาระดับปริญญาตรีเพื่อขอรับสองปริญญาได้ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศว่าด้วยการนั้น

หมวด ๓
การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๑๗ การลงทะเบียนเรียนสำหรับนักศึกษา มีดังนี้

(๑) นักศึกษาลงทะเบียนเรียนตามที่หลักสูตรกำหนดในแต่ละภาคการศึกษา หรือนักศึกษาอาจเลือกลงทะเบียนในรายวิชาที่มีความสนใจและได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

การลงทะเบียนเรียน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

สำหรับการลงทะเบียนในภาคฤดูร้อนหรือภาคการศึกษาที่สาม ให้ลงทะเบียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

หากมหาวิทยาลัยมีเหตุผลและความจำเป็นพิเศษ การลงทะเบียนเรียนที่มีจำนวนหน่วยกิตแตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้นก็อาจทำได้ โดยการอนุมัติของสภามหาวิทยาลัย แต่ต้องไม่กระทบต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา

(๒) นักศึกษาจะต้องดำเนินการลงทะเบียนเรียนด้วยตนเองในแต่ละภาคการศึกษา ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๘ การคิดหน่วยกิตของนักศึกษา มีดังนี้

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎีที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๓) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๔) การทำโครงงานหรือกิจกรรมการเรียนอื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงงานหรือกิจกรรมนั้น ๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๕) กิจกรรมการเรียนอื่นใดที่สร้างการเรียนรู้นอกเหนือจากรูปแบบที่กำหนดข้างต้น การนับระยะเวลาในการทำกิจกรรมนั้นต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาในระบบอื่นที่ไม่ใช่ระบบทวิภาค ให้นับระยะเวลาการจัดการศึกษาและคิดหน่วยกิตเทียบเคียงกับระบบทวิภาค ให้เป็นไปตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๙ นักศึกษาสามารถเพิ่มหรือถอนรายวิชาลงทะเบียนได้ภายใน ๑๔ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ หรือภายใน ๗ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อนหรือภาคการศึกษาที่สาม โดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา

ข้อ ๒๐ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนล่าช้าได้ภายใน ๗ วัน นับจากวันสุดท้ายของการลงทะเบียนเพิ่มหรือถอนรายวิชา โดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ที่ปรึกษา และชำระค่าธรรมเนียมการลงทะเบียนเรียนล่าช้าตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๑ นักศึกษาสามารถยกเลิกรายวิชาได้ภายใน ๓๐ วันก่อนการสอบปลายภาคตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๒ การลงทะเบียนเรียนของนักศึกษาจะสมบูรณ์ต่อเมื่อได้ชำระค่าบำรุงการศึกษาต่อมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว

ข้อ ๒๓ นักศึกษาสามารถลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษาได้ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข โดยให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๔ การโอนย้ายสาขาวิชาภายในคณะหรือการโอนย้ายสาขาวิชาไปต่างคณะ/ วิทยาเขต/ ศูนย์การศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวด ๔
การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๒๕ การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนหรืออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต้องจัดให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์การเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร โดยให้มีการวัดและประเมินผลการศึกษา เพื่อมุ่งเน้นตามผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes)

สำหรับการประเมินผลการศึกษาให้ใช้ทั้งรูปแบบการประเมินระหว่างเรียน (Formative Assessment) และรูปแบบการประเมินหลังเรียน (Summative Assessment) ตามสัดส่วนของเกณฑ์การประเมินในหลักสูตรนั้น ๆ

ข้อ ๒๖ การประเมินผลการศึกษา มี ๒ ระบบ คือ

(๑) ระบบอิงเกณฑ์ เป็นการประเมินผลที่ใช้ค่าร้อยละของแต่ละช่วงค่าระดับคะแนน

(๒) ระบบอิงกลุ่ม เป็นการประเมินผลที่ตัดสินผลด้วยการเปรียบเทียบผลลัพธ์หรือคะแนนที่ได้ระหว่างนักศึกษาในกลุ่มเดียวกัน

ทั้งนี้ ระบบการประเมินผลการศึกษาตาม (๑) และ (๒) ต้องมีคะแนนดิบประกอบด้วย

ข้อ ๒๗ สัญลักษณ์การประเมินผลการศึกษา

(๑) สัญลักษณ์ของการประเมินผลการศึกษาในรายวิชาต่าง ๆ ตามหลักสูตร ที่มีระดับคะแนน รายละเอียด ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (Excellent)	๔.๐๐
B+	ดีมาก (Very Good)	๓.๕๐
B	ดี (Good)	๓.๐๐
C+	ดีพอใช้ (Fairly Good)	๒.๕๐
C	พอใช้ (Fair)	๒.๐๐
D+	อ่อน (Poor)	๑.๕๐
D	อ่อนมาก (Very Poor)	๑.๐๐
F	ตก (Fail)	๐.๐๐

(๒) สัญลักษณ์อื่น ๆ ที่มีความหมายเฉพาะซึ่งแสดงสภาพการศึกษา โดยไม่มีระดับคะแนน รายละเอียด ดังนี้

สัญลักษณ์	ความหมาย
PD	ผ่านดีเยี่ยม (Pass with Distinction)
P	ผ่าน (Pass)
NP	ไม่ผ่าน (No Pass)
CS	หน่วยกิตจากการทดสอบมาตรฐาน (Credits from Standardized Test)
CE	หน่วยกิตจากการทดสอบด้วยการสอบ (Credits from Examination)
CT	หน่วยกิตจากการประเมินการศึกษาหรืออบรม (Credits from Training)
CP	หน่วยกิตจากการประเมินแฟ้มสะสมผลงาน (Credits from Portfolio)
Au	การลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต (Audit)
S	ผลการประเมินเป็นที่พอใจ (Satisfactory)
U	ผลการประเมินไม่เป็นที่พอใจ (Unsatisfactory)
W	การยกเลิกรายวิชา (Withdrawal)
I	การประเมินยังไม่สมบูรณ์เนื่องจากนักศึกษายังทำงานไม่เสร็จ (Incomplete)
M	ขาดสอบ (Missing)

(๓) การให้สัญลักษณ์ในการประเมิน มีดังนี้

(ก) สัญลักษณ์ A B+ B C+ C D+ D หรือ F ใช้ในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนโดยมีค่าระดับคะแนนสำหรับการประเมินหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะด้านและหมวดวิชาเลือกเสรี

(ข) สัญลักษณ์ PD P หรือ NP ใช้ในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนโดยไม่มีค่าระดับคะแนนสำหรับการประเมินกลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

สัญลักษณ์ P หรือ NP ใช้ในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนโดยไม่มีค่าระดับคะแนนสำหรับการประเมินหมวดวิชาการศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะด้าน หมวดวิชาเลือกเสรี กรณีนักศึกษาไม่ต้องการให้คิดคะแนนเฉลี่ยสะสม สามารถยื่นคำร้องภายใน ๑๔ วัน นับแต่วันสิ้นสุดการเพิ่มถอนรายวิชา โดยต้องได้รับการอนุมัติจากอธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย

(ค) สัญลักษณ์ CS CE CT หรือ CP ใช้ในการเทียบโอนประสบการณ์

(ง) สัญลักษณ์ S หรือ U ใช้ในรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนเพิ่มโดยไม่นับหน่วยกิต

(จ) สัญลักษณ์ W ใช้ในการเรียนรายวิชาที่ได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชานั้น ก่อนกำหนดการสอบปลายภาค หรือรายวิชาเลือกที่สอบตก หรือรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนซ้ำ

ในกรณีมีเหตุจำเป็นอันสมควรให้ยกเลิกการเรียนรายวิชานั้น นอกเหนือจากที่กำหนดมหาวิทยาลัยอาจออกประกาศของมหาวิทยาลัยการให้ผลการเรียน W เพิ่มเติมได้

(ฉ) สัญลักษณ์ I ใช้ในการเรียนรายวิชาที่การประเมินผลยังไม่สมบูรณ์ ในกรณีนักศึกษาส่งงานไม่ครบถ้วนสมบูรณ์ ด้วยเหตุจำเป็นหรือเหตุสุดวิสัย เมื่อสิ้นภาคการศึกษาผู้สอนต้องส่งคะแนนที่มีอยู่พร้อมแนบเกณฑ์การประเมินผลต่อนายทะเบียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่ได้ I ต้องดำเนินการขอรับการประเมิน เพื่อเปลี่ยนระดับค่าคะแนนให้เสร็จสิ้นภายใน ๑๕ วันนับแต่วันเปิดภาคการศึกษาถัดไป ถ้านักศึกษายังทำงานไม่เสร็จตามกำหนด นักศึกษาจะถูกพิจารณาผลงานที่ค้างอยู่เป็นศูนย์ และประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่แล้วตามเกณฑ์ของอาจารย์ประจำวิชา

(ช) สัญลักษณ์ M ใช้ในรายวิชาที่นักศึกษาขาดสอบปลายภาคโดยผู้สอนต้องส่งคะแนนที่มีอยู่พร้อมแนบเกณฑ์การประเมินผลต่อนายทะเบียนตามประกาศของมหาวิทยาลัย

นักศึกษาที่ได้ M และประสงค์จะสอบใหม่ จะต้องยื่นคำร้องขอสอบและชำระค่าธรรมเนียมของรายวิชานั้น ๆ ภายในระยะเวลาตามประกาศของมหาวิทยาลัย หากไม่มาติดต่อขอสอบ นักศึกษาจะถูกปรับคะแนนส่วนที่เหลืออยู่เป็นศูนย์ แล้วประเมินผลการเรียนจากคะแนนที่มีอยู่ตามเกณฑ์ของอาจารย์ประจำวิชา

ข้อ ๒๘ การคำนวณคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้ใช้ในรายวิชาที่มีค่าระดับคะแนนและคิดเป็นเลขทศนิยมสองตำแหน่งโดยไม่ปัดเศษ ยกเว้นรายวิชาที่ประเมินผลแบบไม่มีค่าระดับคะแนน และหรือรายวิชาที่ผลการประเมินยังไม่สมบูรณ์ ซึ่งมีสัญลักษณ์ I หรือ M

ข้อ ๒๙ การลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเรียนทดแทนในรายวิชาบังคับหรือรายวิชาเลือก มีดังนี้

(๑) รายวิชาบังคับ นักศึกษาที่ได้รับผลการเรียน W F หรือ NP จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีกจนกว่าจะสอบได้ผลการเรียน A B+ B C+ C D+ D PD หรือ P โดยให้ประมวลผลเฉพาะหน่วยกิตที่สอบได้ผลการเรียน ซึ่งผลการเรียนที่ลงทะเบียนครั้งแรก ไม่นำหน่วยกิตมาคำนวณคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๒) รายวิชาเลือก นักศึกษาที่ได้รับผลการเรียน W หรือ F อาจจะลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำหรือลงทะเบียนรายวิชาอื่นทดแทนจนกว่าจะสอบได้ผลการเรียน A B+ B C+ C D+ หรือ D โดยให้ประมวลผลเฉพาะหน่วยกิตที่สอบได้ผลการเรียน ซึ่งผลการเรียนที่ลงทะเบียนครั้งแรกจะได้ผลการเรียนเป็น W และไม่นำหน่วยกิตมาคำนวณคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

ในกรณีนักศึกษาได้รับผลการเรียน D หรือ D+ อาจลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชานั้นได้ โดยต้องได้รับการอนุมัติจากอธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่ได้รับมอบหมาย ซึ่งเป็นการลงทะเบียนเพื่อปรับค่าระดับคะแนน โดยให้นับหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนเฉพาะรายวิชาที่ลงทะเบียนครั้งสุดท้าย ซึ่งการลงทะเบียนครั้งก่อนจะได้ผลการเรียนเป็น W และไม่นำหน่วยกิตมาคำนวณคะแนนเฉลี่ยประจำภาคการศึกษา และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

หมวด ๕
การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา

ข้อ ๓๐ มหาวิทยาลัยพึงใช้ผลลัพธ์การเรียนรู้เป็นหลักสำคัญในการเทียบโอน โดยจัดทำรายละเอียดผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ของรายวิชาที่เปิดสอนไว้ล่วงหน้าก่อนที่จะมีผู้ยื่นคำขอเทียบโอนเพื่อเป็นเกณฑ์เทียบเคียงในการพิจารณา โดยผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ต้องเทียบได้ตามมาตรฐานผลลัพธ์การเรียนรู้ของแต่ละระดับคุณวุฒิตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาซึ่งสามารถทดสอบและประเมินผลได้โดยวิธีการต่าง ๆ

ข้อ ๓๑ การดำเนินงานเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษามีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อให้นักศึกษาทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย สามารถเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาได้อย่างคล่องตัวและรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานการศึกษาระดับอุดมศึกษา

ข้อ ๓๒ การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา มีหลักการดังนี้

(๑) การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาสามารถเทียบโอนได้ทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย

(๒) การเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษายึดหลักความเสมอภาคและธำรงไว้ซึ่งคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา

(๓) สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนมีหน้าที่ให้คำแนะนำ ปรึกษาและดำเนินการให้มีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาตามกระบวนการและหลักเกณฑ์ที่กำหนด

(๔) มหาวิทยาลัยต้องกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการที่ใช้ในการทดสอบและประเมินผลเพื่อการเทียบโอนที่มีมาตรฐาน

ข้อ ๓๓ การดำเนินการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาภายใต้หลักเกณฑ์ ดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์การเทียบโอนจากการศึกษาในระบบ

(ก) เป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษาหรือเทียบเท่าที่คณะกรรมการหรือหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจตามกฎหมายรับรอง

(ข) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอนต้องมีสาระสำคัญครอบคลุมรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่ขอเทียบโอน

(ค) ผลการเรียนในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะนำมาขอเทียบโอน ต้องมีระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า C หรือ ๒.๐๐ จากระบบ ๔.๐๐ หรือเทียบเท่า

(ง) รายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่เทียบโอนจากต่างสถาบันอุดมศึกษาไม่สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

(๒) หลักเกณฑ์การเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

(ก) เป็นผู้มีหน่วยกิตจากการศึกษานอกระบบและหรือการศึกษาตามอัธยาศัย จะต้องได้ผลการประเมินไม่ต่ำกว่า C หรือ ๒.๐๐ หรือผลการเรียน P และจะเทียบรายวิชาได้ไม่เกินสามในสี่ของหน่วยกิตรวมที่กำหนดไว้ในหลักสูตรที่กำลังศึกษาในมหาวิทยาลัย

(ข) ผู้ขอเทียบโอนมีผลลัพธ์การเรียนรู้ที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่จะขอเทียบโอน

(ค) ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ขอเทียบโอนไม่จำกัดระยะเวลาที่ใช้ในการเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ในผลลัพธ์การเรียนรู้เรื่องนั้น แต่ต้องทันต่อความก้าวหน้าทางวิชาการของสาขาที่จะขอเทียบโอน

(ง) ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เทียบโอนไม่สามารถนำมาคำนวณแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมได้

(๓) หลักเกณฑ์การเทียบโอนประสบการณ์

(ก) เป็นผู้มีประสบการณ์จากการทำงานมาเทียบโดยคำนึงถึงการนำผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้จากประสบการณ์เป็นหลัก

(ข) เป็นผู้มีผลการเรียนในรายวิชาที่ได้รับการเทียบโอนประสบการณ์ โดยบันทึกตามวิธีการประเมิน ได้แก่

(ข๑) การทดสอบมาตรฐาน

(ข๒) การทดสอบด้วยการสอบที่ไม่ใช่ทดสอบมาตรฐาน

(ข๓) การประเมินการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา

(ข๔) การเสนอแฟ้มสะสมผลงาน

การบันทึกผลการเรียนตาม (ข๑) (ข๒) (ข๓) หรือ (ข๔) ให้บันทึกเป็น “CS CE CT หรือ CP” แล้วแต่กรณี

ทั้งนี้ การเทียบโอนสำหรับการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย และการเทียบโอนประสบการณ์ ให้สามารถเทียบโอนได้โดยรวมแล้วไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรที่รับโอน โดยให้คำนึงถึงการสร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์และสอดคล้องกับความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย กรณีการเทียบโอนจากการศึกษาในระบบของมหาวิทยาลัยสามารถเทียบโอนได้มากกว่าที่กำหนด

มหาวิทยาลัยจะรับเทียบโอนเฉพาะรายวิชาที่มีผู้ขอเทียบโอนลงทะเบียนทะเบียนเรียนเท่านั้น โดยไม่รับเทียบโอนรายวิชาที่มีการขอเทียบโอนมาแล้วก่อนหน้า และต้องมีการระบุผลการเรียนไว้ในใบแสดงผลการศึกษา (transcript) ว่าเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาที่มีการเทียบโอน

ข้อ ๓๔ วิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษา

(๑) ให้มหาวิทยาลัยกำหนดระบบและกลไกการเทียบโอน โดยได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

(๒) ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการขึ้นคณะหนึ่ง ทำหน้าที่กำกับดูแลระบบและกลไกการเทียบโอนให้มีคุณภาพและมาตรฐาน และให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งคณะกรรมการระดับคณะและระดับหลักสูตร โดยคำแนะนำของคณะกรรมการเพื่อทำหน้าที่ทดสอบและประเมินผลเพื่อการเทียบโอนโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนมีส่วนร่วม และคณะกรรมการอาจแต่งตั้งคณะอนุกรรมการได้

ให้กรรมการตาม (๒) ประกอบด้วย

ก. รองอธิการบดีที่กำกับด้านวิชาการ เป็นประธานกรรมการ

ข. ผู้ที่มีความรู้ความสามารถในด้านหลักสูตรหรือการพัฒนาหลักสูตร ตามการเสนอแนะของรองอธิการบดีที่กำกับดูแลด้านวิชาการจำนวนไม่เกิน ๖ คน เป็นกรรมการ

ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งเจ้าหน้าที่จากสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นเลขานุการ

ให้มหาวิทยาลัยแต่งตั้งเจ้าหน้าที่จากสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนจำนวน ๒ คน เป็นผู้ช่วยเลขานุการ

(๓) ให้มหาวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการที่ใช้ในการทดสอบและประเมินผลเพื่อการเทียบโอนต้องมีคุณภาพ ได้มาตรฐาน มีความโปร่งใส และเสมอภาค โดยมีการทบทวนและปรับปรุงหลักเกณฑ์และวิธีการที่ใช้ประเมินผล เพื่อการเทียบโอนให้สอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางวิชาการและสังคม ทั้งนี้ ต้องคำนึงถึงความต้องการจำเป็นของแต่ละบุคคล

(๔) ให้มหาวิทยาลัยกำหนดการทดสอบและประเมินผล เพื่อการเทียบโอนโดยต้องพิจารณาองค์ประกอบขั้นต่ำตามแต่ละกรณี ดังนี้

(ก) กรณีเทียบโอนจากการศึกษาในระบบ ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์สาระสำคัญ จำนวนหน่วยกิตและชั่วโมงสอน และผลการวัดและประเมินผลของผู้เรียน

(ข) กรณีเทียบโอนจากการศึกษานอกระบบ ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์สาระสำคัญ จำนวนชั่วโมงสอน วิธีการวัดและประเมินผล รูปแบบและวิธีการจัดการศึกษา คุณสมบัติของผู้สอน ผลการวัดและประเมินผลของผู้เรียน เอกสารยืนยันการศึกษาจากหน่วยงานที่จัดการศึกษาและข้อมูลประวัติและผลงานของหน่วยงานที่จัดการศึกษา

(ค) กรณีเทียบโอนจากการศึกษาตามอัธยาศัย ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้จากบันทึกประสบการณ์ ข้อมูลของแหล่งที่ผู้เรียนได้รับประสบการณ์นั้น และการเทียบเคียงประสบการณ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา

(ง) กรณีเทียบโอนจากประสบการณ์ ให้พิจารณาผลลัพธ์การเรียนรู้จากการทดสอบมาตรฐานการทดสอบด้วยการสอบที่ไม่ใช่ทดสอบมาตรฐาน การประเมินการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษาหรือแฟ้มสะสมผลงานโดยเทียบเคียงประสบการณ์กับผลลัพธ์การเรียนรู้ที่พึงประสงค์ของรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา

(จ) กรณีการเทียบโอนที่ไม่สามารถพิจารณาองค์ประกอบตาม (ก) - (ง) มหาวิทยาลัยสามารถดำเนินการทดสอบสมรรถนะได้

(๕) ให้มหาวิทยาลัยบันทึกผลการศึกษาจากการเทียบโอนในรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาตามวิธีการประเมิน เช่น หน่วยกิตที่ได้รับการยกเว้นการเรียนที่เคยศึกษามาแล้วจากสถาบันอุดมศึกษา หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบ หน่วยกิตที่ได้จากการเสนอแฟ้มสะสมงาน หน่วยกิตที่ได้จากการทดสอบมาตรฐาน หน่วยกิตที่ได้จากการประเมินหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานต่าง ๆ เป็นต้น

(๖) ให้มหาวิทยาลัยเผยแพร่หลักเกณฑ์และวิธีการเทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาต่อสาธารณะ

หมวด ๖
สถานภาพของนักศึกษา

ข้อ ๓๕ สถานภาพของนักศึกษา มี ๔ ประเภท ดังนี้

(๑) นักศึกษาสภาพปกติ คือนักศึกษาที่สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๐๐ ขึ้นไป

(๒) นักศึกษาสภาพรอพินิจ คือนักศึกษาที่สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๑.๖๐ ถึง ๑.๙๙

(๓) นักศึกษาพักสภาพ คือนักศึกษาที่มีสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยในกรณีตามข้อ ๓๖

(๔) นักศึกษาพ้นสภาพ คือนักศึกษาที่สิ้นสุดสถานภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยในกรณีตามข้อ ๓๗

การจำแนกสถานภาพนักศึกษาจะกระทำทุกสิ้นปีการศึกษา นับตั้งแต่ที่นักศึกษาเริ่มเข้าศึกษากับมหาวิทยาลัย เว้นแต่นักศึกษาพักสภาพ

ข้อ ๓๖ นักศึกษาจะพักสภาพในกรณี ดังนี้

(๑) ไม่ลงทะเบียนเรียนเมื่อพ้นกำหนดเวลาการลงทะเบียนล่าช้าตามประกาศของมหาวิทยาลัย หรือ

(๒) ไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาสองภาคการศึกษาติดต่อกันและไม่ได้มาติดต่อกับสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนของมหาวิทยาลัยในวันสุดท้ายของกำหนดการลงทะเบียนเรียนล่าช้า ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๗ นักศึกษาจะพ้นสภาพในกรณี ดังนี้

(๑) ขาดคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

(๒) เสียชีวิต

(๓) ลาออก

(๔) เมื่อมีการจำแนกสถานภาพนักศึกษา และเป็นนักศึกษาที่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๖๐

(๕) เมื่อมีการจำแนกสถานภาพนักศึกษา และเป็นนักศึกษาสภาพรอพินิจที่มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ สองครั้งต่อเนื่องกัน

(๖) เมื่อมีการจำแนกสถานภาพนักศึกษา และเป็นนักศึกษาสภาพรอพินิจสี่ครั้งต่อเนื่องกัน

(๗) กระทำผิดข้อบังคับหรือระเบียบอื่นของมหาวิทยาลัยและมหาวิทยาลัยมีคำสั่งให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

(๘) สภามหาวิทยาลัยอนุมัติให้ปริญญา

ข้อ ๓๘ นักศึกษาจะคืนสภาพในกรณี ดังนี้

(๑) นักศึกษาที่มีสภาพรอพินิจจะคืนสภาพการเป็นนักศึกษาปกติได้เมื่อมีผลการเรียนเฉลี่ยสะสมในภาคการศึกษาที่มีการจำแนกสถานภาพนักศึกษาตั้งแต่ ๒.๐๐

(๒) นักศึกษาที่พักสภาพตามข้อ ๓๖ อาจขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาได้ โดยได้รับอนุมัติจากอธิการบดี หรือรองอธิการบดีที่อธิการบดีมอบหมาย

(๓) นักศึกษาที่พ้นสภาพตามข้อ ๓๗ (๓) อาจขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาได้ภายใน ๓๐ วัน นับจากวันพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา โดยได้รับอนุมัติจากอธิการบดีหรือรองอธิการบดีที่อธิการบดีมอบหมาย

หมวด ๗
การสำเร็จการศึกษา และการให้ปริญญา

ข้อ ๓๙ ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) มีความประพฤติดี

(๒) มีผลการเรียนครบตามโครงสร้างหลักสูตร รวมทั้งเงื่อนไขอื่นตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๔) มีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์ของหลักสูตรที่ได้กำหนดไว้

ทั้งนี้ สำหรับหลักสูตรที่มีข้อกำหนดให้อนุปริญญา นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนโดยมีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๙๐ หน่วยกิต และต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

ข้อ ๔๐ นักศึกษาจะได้รับปริญญาต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) เป็นผู้สำเร็จการศึกษา

(๒) ไม่มีพันธะด้านหนี้สินกับมหาวิทยาลัย

(๓) ได้รับการอนุมัติการให้ปริญญาจากสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๔๑ นักศึกษาจะได้รับปริญญาเกียรตินิยมต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) เรียนครบหน่วยกิตและมีระบบเวลาการศึกษาตามข้อกำหนดของหลักสูตรตามข้อ ๗ (๑) (๒) และ (๓)

(๒) สอบได้ในรายวิชาใด ๆ ไม่ต่ำกว่า C ตามระบบค่าคะแนน และไม่มีผลการเรียน F หรือ NP

(๓) สอบได้ระดับคะแนนเฉลี่ยจากการศึกษาไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง หรือ

(๔) สอบได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับปริญญาเกียรตินิยมอันดับสอง

นักศึกษาที่เทียบโอนหน่วยกิตและผลการศึกษาจากระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัยหรือจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มีการตกลงร่วมผลิต หรือจากการใช้แบบทดสอบมาตรฐานสามารถได้รับปริญญาเกียรตินิยมได้

ข้อ ๔๒ ให้มหาวิทยาลัยออกใบปริญญาบัตร ใบแสดงผลการศึกษา และใบรับรองคุณวุฒิ โดยแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับชื่อปริญญา ชื่อสาขาวิชา และชื่อวิชา แก่นักศึกษา ให้ตรงกับที่ระบุไว้ในเอกสารหลักสูตรฉบับที่เสนอคณะกรรมการมาตรฐานการอุดมศึกษารับรอง

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๔๓ นักศึกษาที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๖ ให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๔ ต่อไปจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

เพื่อประโยชน์แก่นักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๖ ให้นักศึกษาสามารถนำหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๔ มาใช้บังคับได้โดยอนุโลมโดยได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ ๒๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายถนอม อินทรกำเนิด)
นายกสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ภาคผนวก ฑ

ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การทดสอบความรู้ความสามารถด้านภาษาอังกฤษ
ของนักศึกษา พ.ศ. 2567



ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เรื่อง การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา
พ.ศ. ๒๕๖๗

โดยที่เป็นการสมควรให้มีประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเกี่ยวกับการทดสอบความรู้ความสามารถด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒(๑) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกอบกับข้อ ๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๔ และตามความในข้อ ๔ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การจัดการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๖ มหาวิทยาลัยจึงออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า "ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๗"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

"มหาวิทยาลัย" หมายความว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"นักศึกษา" หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรี ระดับปริญญาโท และระดับปริญญาเอก ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๗

"สถาบันภาษา" หมายความว่า สถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้อ ๔ แบบทดสอบตามมาตรฐานสากลที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษาสอบวัดทักษะภาษาอังกฤษก่อนสำเร็จการศึกษา มีดังนี้

(๑) แบบทดสอบ SDUTEP (Suan Dusit University Test of English Proficiency)

(๒) แบบทดสอบ TOEIC (Test of English for International Communication)

(๓) แบบทดสอบ TOEFL (Test of English as a Foreign Language) แบบ iBT

(๔) แบบทดสอบ IELTS (International English Language Testing System)

(๕) แบบทดสอบ CU-TEP (Chulalongkorn University Test of English Proficiency)

(๖) แบบทดสอบมาตรฐานสากลอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยรับรอง

ทั้งนี้ ให้นักศึกษาเลือกยื่นผลแบบทดสอบอย่างใดอย่างหนึ่ง ตาม (๑), (๒), (๓), (๔), (๕) หรือ (๖)

ให้สถาบันภาษาร่วมกับศูนย์บริการทดสอบทางวิชาการสวนดุสิตจัดทำแบบทดสอบวัดทักษะภาษาอังกฤษตาม (๑)

ให้สถาบันภาษาร่วมกับ Center for Professional Assessment (Thailand) จัดทดสอบวัดทักษะภาษาอังกฤษตาม (๒)

นักศึกษาจะเป็นผู้รับผิดชอบค่าธรรมเนียมในการทดสอบวัดทักษะด้านภาษาอังกฤษตาม (๑), (๒),(๓), (๔), (๕) หรือ (๖)

ข้อ ๕ ให้นักศึกษาทุกคนสอบวัดทักษะภาษาอังกฤษก่อนสำเร็จการศึกษาตามแบบทดสอบที่มหาวิทยาลัยกำหนด ในข้อ ๔ โดยนำผลการทดสอบดังกล่าวมาเทียบเคียงผลกับ CEFR (Common European Framework of Reference for Languages) ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ ดังนี้

(๑) ระดับอนุปริญญา ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ B1 ขึ้นไป

(๒) ระดับปริญญาตรี ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ B2 ขึ้นไป

(๓) ระดับบัณฑิตศึกษา ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ C1 ขึ้นไป

ทั้งนี้ ให้สถาบันภาษาเป็นผู้เทียบเคียงผลแบบทดสอบตามความในข้อ ๔

ข้อ ๖ ให้นักศึกษาทุกคนเข้าทดสอบวัดทักษะภาษาอังกฤษตามแบบทดสอบที่มหาวิทยาลัยกำหนดในข้อ ๔ และยื่นผลแบบทดสอบอย่างใดอย่างหนึ่งกับทางสถาบันภาษา ภายในปีการศึกษาแรก

ข้อ ๗ นักศึกษาระดับปริญญาตรีที่มีผลการทดสอบวัดระดับทักษะภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนดในข้อ ๕ อาจขอเทียบโอนผลการเรียนในรายวิชาภาษาอังกฤษในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปได้ ทั้งนี้ ให้ขอความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยเป็นรายกรณีและต้องไม่เกินวันสุดท้ายของการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา

นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่มีผลการทดสอบวัดระดับทักษะภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนดในข้อ ๕ สามารถขอเทียบโอนผลการเรียนในรายวิชาภาษาอังกฤษของหลักสูตรการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาได้ ทั้งนี้ ให้ขอความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยเป็นรายกรณีและต้องไม่เกินวันสุดท้ายของการจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา

ข้อ ๘ ให้คณะ หรือหน่วยงานเทียบเท่าคณะ หรือสถาบันภาษา ที่จัดการศึกษาทุกระดับ วางแผน กำกับติดตามการพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษาทุกคนอย่างต่อเนื่อง โดยจัดกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่ส่งเสริมการใช้ภาษาอังกฤษ จัดให้มีสื่อการเรียนรู้หรือสื่อการเรียนรู้ออนไลน์ต่าง ๆ เพื่อเปิดโอกาสและสร้างแรงจูงใจให้นักศึกษาสามารถพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษได้ตามความสนใจ ทั้งนี้ ควรกำหนดเป้าหมายผลสัมฤทธิ์ในการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษในแต่ละชั้นปีการศึกษา ดังนี้

(๑) นักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ ๑ ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ A2 ขึ้นไป

(๒) นักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ ๒ ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ B1 ขึ้นไป

(๓) นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ B2 ขึ้นไป

(๔) นักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ ๔ เป็นต้นไป ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ B2 ขึ้นไป

(๕) นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาชั้นปีที่ ๑ ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ B2 ขึ้นไป

(๖) นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาชั้นปีที่ ๒ เป็นต้นไป ควรมีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ตั้งแต่ C1 ขึ้นไป

ให้คณะ หรือหน่วยงานเทียบเท่าคณะ รายงานการพัฒนาผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษให้สถาบันภาษาและสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ทราบทุกปีการศึกษา

ข้อ ๙ นักศึกษาที่มีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษก่อนสำเร็จการศึกษาไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนดในข้อ ๕ อาจสมัครเข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษตามหลักสูตรที่สถาบันภาษากำหนด ตามเงื่อนไขดังนี้

(๑) นักศึกษาระดับปริญญาตรี ที่มีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ต่ำกว่าระดับเกณฑ์ B1 ให้อบรมภาษาอังกฤษเป็นจำนวนไม่น้อยกว่า ๙๐ ชั่วโมง

(๒) นักศึกษาระดับปริญญาตรี ที่มีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ B1 ให้อบรมภาษาอังกฤษเป็นจำนวนไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมง

(๓) นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ที่มีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ต่ำกว่าระดับเกณฑ์ B2 ให้อบรมภาษาอังกฤษเป็นจำนวนไม่น้อยกว่า ๙๐ ชั่วโมง

(๔) นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ที่มีผลสัมฤทธิ์ด้านทักษะภาษาอังกฤษ เทียบเคียงผลกับ CEFR ในระดับเกณฑ์ B2 ให้อบรมภาษาอังกฤษเป็นจำนวนไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมง

นักศึกษาเป็นผู้รับผิดชอบค่าธรรมเนียมในการอบรมพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

นักศึกษาต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขของหลักสูตรการอบรมพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษที่สถาบันภาษากำหนด เมื่อผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ของหลักสูตรแล้ว ถือว่าผ่านการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษตามความในข้อ ๕ แห่งประกาศฉบับนี้

ข้อ ๑๐ นักศึกษาพิการเรียนร่วมอาจขอยกเว้นการทดสอบความรู้ความสามารถด้านภาษาอังกฤษได้ โดยยื่นสำเนาบัตรประจำตัวคนพิการเพื่อขอความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัยเป็นรายกรณี

ข้อ ๑๑ นักศึกษาที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๗ ให้ใช้ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การทดสอบความรู้ความสามารถด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๓ ต่อไปจนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

เพื่อประโยชน์แก่นักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนปีการศึกษา ๒๕๖๗ ให้นำระบบและกลไกการพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษในระหว่างการศึกษาตามประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๗ มาใช้บังคับได้โดยอนุโลมโดยได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย

ประกาศ ณ วันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๗

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ)
รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
01ส.ค.67 เวลา 09:04:06 Non-PKI Server Sign
Signature Code : OQAyA-DkAQw-A4AEM-AOQA1

ภาคผนวก ฒ

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ พ.ศ. 2563



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ
พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรให้ปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกี่ยวกับอาจารย์พิเศษ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๑ (๓) และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. ๒๕๕๘ สภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๓๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ พ.ศ. ๒๕๖๓"

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ พ.ศ. ๒๕๖๐

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

"มหาวิทยาลัย" หมายความว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"คณะ" หมายความรวมถึง ส่วนงานอื่นที่เทียบเท่าคณะที่จัดการเรียนการสอน

"อาจารย์ประจำ" หมายความว่า บุคคลที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ และศาสตราจารย์ของมหาวิทยาลัย หรือตำแหน่งครูที่มีหน้าที่รับผิดชอบตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยและปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา

"อาจารย์พิเศษ" หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

"อธิการบดี" หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้อ ๕ อาจารย์พิเศษที่สอนหลักสูตรปริญญาตรี ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

(๑) มีคุณวุฒิไม่ต่ำกว่าปริญญาโทหรือเทียบเท่า ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน หรือ

(๒) มีตำแหน่งตั้งแต่ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขึ้นไป ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน หรือ

(๓) มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรี และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้ว ไม่น้อยกว่าหกปี

ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็น มหาวิทยาลัยอาจแต่งตั้งผู้มีคุณวุฒิต่ำกว่าปริญญาตรี แต่มีความสามารถ ทักษะในวิชาชีพ และประสบการณ์ตรงไม่น้อยกว่าสามปีที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาที่เปิดสอนเป็นอาจารย์พิเศษได้

ข้อ ๖ อาจารย์พิเศษที่สอนหลักสูตรปริญญาโท ต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กัน หรือสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการ ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็น มหาวิทยาลัยอาจแต่งตั้งผู้มีทักษะ ประสบการณ์ไม่น้อยกว่าสามปี ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันกับเนื้อหารายวิชาที่เปิดสอน และเป็นที่ยอมรับของสังคมในวิชาชีพนั้นเป็นอาจารย์พิเศษได้

ข้อ ๗ อาจารย์พิเศษที่สอนหลักสูตรปริญญาเอก ต้องมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่าหรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ ในสาขาวิชานั้นหรือสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในสาขาวิชาของรายวิชาที่สอน และต้องมีประสบการณ์ด้านการสอนและมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย ๑ รายการ ในรอบ ๕ ปีย้อนหลัง

ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็น มหาวิทยาลัยอาจแต่งตั้งผู้มีประสบการณ์ไม่น้อยกว่าสามปีและมีผลงานดีเด่นในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันกับเนื้อหารายวิชาที่เปิดสอนเป็นอาจารย์พิเศษได้

ข้อ ๘ การแต่งตั้งอาจารย์พิเศษตามข้อบังคับนี้ ให้แต่งตั้งเป็นรายภาคการศึกษา

ข้อ ๙ ให้คณบดีหรือหัวหน้าส่วนงานอื่นที่เทียบเท่าคณะที่จัดการเรียนการสอน โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการประจำคณะ เสนอผู้มีคุณสมบัติตามข้อ ๕ ข้อ ๖ หรือข้อ ๗ ดังนี้

(๑) อาจารย์พิเศษที่มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา โดยเสนอผ่านความเห็นชอบของสภาวิชาการ และเสนออธิการบดีเพื่อพิจารณาแต่งตั้ง

(๒) อาจารย์พิเศษที่มีชั่วโมงสอนมากกว่าร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา โดยเสนอผ่านความเห็นชอบของสภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัย และเสนออธิการบดีเพื่อพิจารณาแต่งตั้ง

ให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนจัดทำบัญชีรายชื่อแต่ละบุคคลที่ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นอาจารย์พิเศษ โดยระบุสาขาวิชาที่ชำนาญการ มีระยะเวลาสามปี เป็นฐานข้อมูล

คณะอาจพิจารณาเลือกอาจารย์พิเศษจากบัญชีรายชื่อตามวรรคสอง ที่มีความชำนาญการตรงกับรายวิชาที่เปิดสอนเพื่อเสนอแต่งตั้งใหม่ได้

ข้อ ๑๐ อาจารย์พิเศษที่มีชั่วโมงสอนไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา ต้องมีอาจารย์ประจำเป็นผู้รับผิดชอบในรายวิชานั้น และอาจารย์พิเศษที่มีชั่วโมงสอนมากกว่าร้อยละ ๕๐ ของรายวิชา ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษาตลอดการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้น

ข้อ ๑๑ การพ้นสภาพของอาจารย์พิเศษ มีดังนี้

(๑) ตาย

(๒) ลาออก

(๓) อธิการบดีถอดถอน

(๔) เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาที่ได้รับการแต่งตั้ง

ข้อ ๑๒ อัตราค่าตอบแทนให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๓ อาจารย์พิเศษอาจได้รับแต่งตั้งให้มีตำแหน่งทางวิชาการตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยได้

ข้อ ๑๔ อาจารย์พิเศษที่ได้รับการแต่งตั้งภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๒ ให้จ่ายค่าตอบแทนตามประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง ค่าตอบแทนอาจารย์พิเศษ พ.ศ. ๒๕๖๒ ได้

ข้อ ๑๕ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้ และมีอำนาจประกาศหรือคำสั่งเพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้

ในกรณีที่มีปัญหาเกี่ยวกับการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดีตีความและวินิจฉัย และถือคำวินิจฉัยเป็นที่สุด

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(นายถนอม อินทรกำเนิด)
นายกสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้ข้อบังคับนี้ คือ ตามที่ได้มีข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย อาจารย์พิเศษ พ.ศ. ๒๕๖๐ เพื่อใช้ในการแต่งตั้งอาจารย์พิเศษ เนื่องด้วยกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมได้มีหนังสือที่ อว ๐๒๒๔/ว๖๕๓ ลงวันที่ ๘ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒ เรื่อง ชี้แจงแนวปฏิบัติตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ ในกรณีของอาจารย์พิเศษ ได้มีการเพิ่มเติมเงื่อนไขในรายวิชาใดมีความจำเป็นต้องใช้ความเชี่ยวชาญของบุคลากรภายนอกมากกว่าร้อยละ ๕๐ เพื่อให้ผู้เรียนได้รับประโยชน์สูงสุดแต่ต้องมีอาจารย์ประจำร่วมรับผิดชอบกระบวนการเรียนการสอนและพัฒนานักศึกษาตลอดการจัดการเรียนการสอนของรายวิชานั้น ๆ โดยได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย และได้มีการปรับปรุงรายละเอียดในเรื่องคุณสมบัติ ขั้นตอนการเสนอของอาจารย์พิเศษ จึงจำเป็นต้องออกข้อบังคับนี้