

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
วิทยาเขต/คณะ	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โชติเวช

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

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

2. ชื่อปริญญา

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

3. วิชาเอก

ไม่มี

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

51 หน่วยกิต

5. รูปแบบของหลักสูตร

5.1 รูปแบบ

หลักสูตรระดับปริญญาเอก หลักสูตร 3 ปี แบบ 2.1

5.2 ประเภทยของหลักสูตร

-

5.3 ภาษาที่ใช้

จัดการเรียนการสอนเป็นภาษาไทย และ/หรือภาษาอังกฤษ

5.4 การรับเข้าศึกษา

รับนักศึกษาไทย หรือนักศึกษาต่างชาติที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี

5.5 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

ไม่มี เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

5.6 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร



หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2563

สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภาวิชาการ ในการประชุมครั้งที่ 3/2563

วันที่ 4 มีนาคม 2563

สภามหาวิทยาลัย อนุมัติหลักสูตร ในการประชุมครั้งที่ 3/2563 วันที่ 18 มีนาคม 2563

ใช้เปิดสอน ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรมีความพร้อมเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา
แห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2564

8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

8.1 บุคลากรสายวิชาการ อาจารย์/นักวิชาการทางคหกรรมศาสตร์

8.2 นักวิจัยชั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์

8.3 บุคลากรสายส่งเสริมสุขภาพ/นักโภชนาการ

8.4 บุคลากรในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์

8.5 บุคลากร/ผู้ประกอบการในธุรกิจคหกรรมศาสตร์

8.6 บุคลากรในหน่วยงาน/องค์กรภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องกับงานด้านคหกรรมศาสตร์

9. ชื่อ เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ที่	ชื่อ-นามสกุล (เลขประจำตัว ประชาชน)	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.
1	นางอมรรัตน์ เจริญชัย x-xxxx-xxxxx- xxx	ศาสตราจารย์	Ph.D. M.Sc. B.Sc.	Foods and Nutrition Foods and Nutrition Food Technology	The Ohio State University, U.S.A., 1962 The Ohio State University, U.S.A., 1960 The Ohio State University, U.S.A., 1958
2	นางชญาภัทร์ กีอาริโย x-xxxx-xxxxx- xxx	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	บธ.ด. คศ.ม. คศ.บ.	การพัฒนารัฐกิจ อุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์ คหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2558 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2536 สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล, 2528
3	นางน้อมจิตต์ สุธิบุตร x-xxxx-xxxxx- xxx	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2559 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2544 มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 2541

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ศูนย์โซติเวท มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

จากทิศทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) พบว่า ประเทศไทยยังคงประสบกับภาวะแวดล้อมและบริบทของการเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงทั้งจากภายในและภายนอกประเทศ อาทิ กระแสการเปิดเศรษฐกิจเสรี ความท้าทายของเทคโนโลยีใหม่ๆ การเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ การเกิดภัยธรรมชาติที่รุนแรง ประกอบกับสถานการณ์ด้านต่างๆ ทั้งเศรษฐกิจ สังคม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของประเทศในปัจจุบัน ที่ยังคงประสบปัญหาในหลายด้าน เช่น ปัญหาการผลิต ความสามารถในการแข่งขัน คุณภาพ

การศึกษา ความเหลื่อมล้ำทางสังคม เป็นต้น ทำให้มีความจำเป็นที่หน่วยงาน องค์กรที่เกี่ยวข้องต้องยึดกรอบแนวคิดและหลักการในการวางแผนการดำเนินงาน เพื่อตอบสนองทิศทางของแผนพัฒนาเศรษฐกิจดังกล่าว

การเข้าสู่สังคมเศรษฐกิจดิจิทัลของประเทศไทย โดยการนำเทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาใช้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตมวลรวมของประเทศให้ทันกับโลกในปัจจุบันที่วางเป้าหมายในการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ให้กับสินค้าและการบริการผ่านทางนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ จึงต้องมีการเน้นการปฏิรูปการศึกษาให้ผู้เรียนมีความสามารถทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมากขึ้น มีพื้นฐานของงานวิจัยและพัฒนาการทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ประเทศไทยกำลังเข้าสู่ยุคที่อัตราการเจริญเติบโตของประชากรชะลอตัวโดยมีแนวโน้มลดลงจากร้อยละ 0.46 ในปี 2554 เป็นร้อยละ 0.05 ในปี 2568 และมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่องภาวะเจริญพันธุ์ที่ลดลงทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างทางประชากรด้านอายุที่ทำให้สัดส่วนประชากรวัยเด็กและวัยแรงงานลดลง ขณะที่สัดส่วนประชากรผู้สูงอายุสูงขึ้นจนเข้าสู่การเป็นสังคมสูงวัย (สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2561) จากสถานการณ์นี้มีผลทำให้ในสังคมมีคนวัยทำงานลดลง แต่มีความต้องการสินค้าและบริการที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุมากขึ้น จึงนับเป็นโอกาสอย่างมากสำหรับประเทศไทยที่จะพัฒนาด้านธุรกิจและลงทุนด้านการค้าและบริการ ด้านการท่องเที่ยว ที่พักอาศัย การให้บริการสุขภาพในรูปแบบต่างๆ รวมทั้งเป็นโอกาสของแรงงานไทยในการไปทำงานในประเทศที่พัฒนาแล้ว การปรับเปลี่ยนด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่รวดเร็วส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในรูปแบบการผลิตและการค้าที่มีการใช้เทคโนโลยีมาช่วยในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์กลายมาเป็นรูปแบบการค้าที่มีบทบาทมากขึ้น มีการยกระดับกระบวนการผลิตแบบอัตโนมัติไปสู่การใช้เทคโนโลยีที่ผสมผสานระหว่าง Information Technology กับ Operational Technology หรือที่เรียกว่า Internet of Things (เทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตที่เชื่อมอุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ เช่น โทรศัพท์มือถือ รถยนต์ ตู้เย็น โทรทัศน์ และอื่นๆ เข้าไว้ด้วยกัน) เพื่อผลิตสินค้าตามความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

12. ผลกระทบจากข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ตามที่คณะกรรมการการอุดมศึกษาได้จัดทำมาตรฐานการอุดมศึกษา พ.ศ. 2561 และเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้องเพื่อส่งเสริมให้สถาบันอุดมศึกษาได้พัฒนาด้านวิชาการและวิชาชีพ รวมทั้งการพัฒนาคุณภาพและยกระดับมาตรฐานในการจัดการศึกษาระดับอุดมศึกษาให้มีความทัดเทียมกันเพื่อพัฒนาสู่สากล คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้นำมาตรฐานดังกล่าวมาใช้ในการพัฒนาการจัด

การศึกษาให้เป็นไปตามมาตรฐานโดยเฉพาะในการจัดทำหลักสูตรการเรียนการสอนด้าน คหกรรมศาสตร์เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้เรียน ตลาดแรงงาน สังคม และประเทศชาติ โดยคณะฯ ได้ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคน ครอบครัว และสังคม ซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบันซึ่งเป็น ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ที่มุ่งเน้นการพัฒนาค้นคว้าไปกับการพัฒนาเศรษฐกิจ

ในการพัฒนาการศึกษาในระดับที่สูงกว่าปริญญาตรีนั้น คณะฯ มีการจัดการเรียนการสอน ในระดับบัณฑิตศึกษา โดยเปิดสอนหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เริ่มรับนักศึกษาตั้งแต่ ปีการศึกษา 2550 เป็นต้นมา ปัจจุบันนักศึกษาปีการศึกษา 2563 เป็นรุ่นที่ 14 และมีมหาบัณฑิตที่ สำเร็จการศึกษาจากคณะฯ แล้วจำนวน 11 รุ่น รวม 235 คน (ข้อมูล ณ วันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2563) ที่ผ่านมาคณะฯ ได้จัดการศึกษาตามเกณฑ์มาตรฐานการอุดมศึกษา จากประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ซึ่งกำหนดให้มีการจัดทำหลักสูตรที่ ทันสมัยสอดคล้องกับเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษา และความต้องการของผู้เรียน และผู้ใช้ บัณฑิต

ในปี พ.ศ. 2562 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้เริ่มดำเนินการสำรวจข้อมูลความต้องการ ศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับกระแสการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก โดยมีการศึกษา ความเป็นไปได้ในการจัดทำหลักสูตรระดับปริญญาเอก สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งได้ศึกษาข้อมูลและ ข้อคิดเห็นต่างๆ จากผู้ที่เกี่ยวข้องหลายฝ่ายอย่างต่อเนื่อง คณะฯ จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตร ปริญญาเอก (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ขึ้น เพื่อมุ่งศึกษาศาสตร์ด้านคหกรรม ศาสตร์ในบริบทของวิถีชีวิต ครอบครัว ชุมชน ศิลปวัฒนธรรมและการดำเนินชีวิตในสังคมได้อย่างมี ความสุขและมั่นคง มีความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างผลผลิต การสร้างนวัตกรรมและเข้าถึงนวัตกรรม ของชุมชน สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ที่ มุ่งเน้นการแก้ปัญหาความยากจน ยกระดับคุณภาพชีวิตให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุข ของคนไทย ให้ความสำคัญกับการพัฒนาที่สมดุลทั้งด้านตัวคน สังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมบน พื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียงนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

ภารกิจหลักอย่างหนึ่งของมหาวิทยาลัย คือ การเตรียมพร้อมด้านกำลังคนและการเสริมสร้าง ศักยภาพของประชากรในทุกช่วงวัย มุ่งเน้นการยกระดับคุณภาพทุนมนุษย์ของประเทศ โดยพัฒนาคน ให้เหมาะสมตามช่วงวัยเพื่อให้เติบโตอย่างมีคุณภาพ การหล่อหลอมให้คนไทยมีค่านิยมตามบรรทัด ฐานที่ดีทางสังคม เป็นคนดี มีสุขภาวะที่ดี มีคุณธรรมจริยธรรม มีระเบียบวินัย และมีจิตสำนึกที่ดีต่อ ส่วนรวม การพัฒนาทักษะที่สอดคล้องกับตลาดแรงงานที่เทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามามีบทบาทสำคัญอย่าง ยิ่งและทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 ในแต่ละช่วงวัยตามความเหมาะสม

การเตรียมความพร้อมของกำลังคนด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงโลกในอนาคต ตลอดจนการยกระดับคุณภาพการศึกษาสู่ความเป็นเลิศอย่างมั่นคงภายใต้มาตรฐานการอุดมศึกษา

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

รายวิชาปรับพื้นฐาน เปิดสอนในหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต ได้แก่ วิชาการวิจัยเชิงทดลองทางคหกรรมศาสตร์ วิชาการวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์ และวิชาทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน ไม่มี

13.3 การบริหารจัดการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยคณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต และคณะกรรมการบริหารหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต เพื่อพิจารณาวางแผนและประสานงานร่วมกันกับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการจัดการเรียนการสอน การจัดการแผนการเรียน การพิจารณาผู้สอนให้สอดคล้องกับเนื้อหาวิชานั้นๆ เพื่อให้นักศึกษาที่ต้องลงทะเบียนวิชาปรับพื้นฐานสามารถเรียนได้ตามความเหมาะสมของแผนการเรียน

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

ดุษฎีบัณฑิตด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีความเป็นนักวิชาการมืออาชีพและนักวิจัยขั้นสูงที่สามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาชีวิตและสังคมอย่างยั่งยืน

1.2 ความสำคัญ

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์พัฒนาขึ้น เป็นประโยชน์ต่อการสร้างดุษฎีบัณฑิตที่จะเป็นนักวิชาการขั้นสูงด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อเป็นกำลังสำคัญในวงวิชาการและเป็นนักวิจัยที่จะสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ให้สามารถตอบสนองความต้องการขององค์กรภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง ตามความต้องการของตลาดแรงงาน สังคม และประเทศชาติต่อไปได้

1.3 วัตถุประสงค์

1.3.1 เพื่อผลิตดุษฎีบัณฑิตด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความรู้ความสามารถ และมีทักษะในการวิเคราะห์ วิจัย เพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่และนวัตกรรม ตลอดจนพัฒนาปรับปรุงตนเองอย่างต่อเนื่อง

1.3.2 เพื่อสร้างผู้นำทางวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ ที่มีความเชี่ยวชาญและสามารถประยุกต์องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ในการแก้ปัญหาาร่วมกับภาครัฐและภาคเอกชน ให้สอดคล้องกับการพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของประเทศ

1.3.3 เพื่อผลิตคณาจารย์บัณฑิตที่มีศักยภาพในการพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์ มีความเป็นมืออาชีพ ประพฤติปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพอย่างเคร่งครัด

1.3.4 เพื่อปลูกฝังให้คณาจารย์บัณฑิตมีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์ สุจริต ความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัวและสังคม รวมทั้งมีเจตคติต่อวิชาชีพของตนในทางที่ดี

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
พัฒนาหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตให้มีมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา	- พัฒนาหลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิที่กำหนด - ติดตามประเมินผลหลักสูตรอย่างสม่ำเสมอ	- เอกสารหลักสูตร - รายงานผลการประเมินหลักสูตร
พัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการและการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยี	ติดตามการเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้ประกอบการด้าน คหกรรมศาสตร์	- รายงานผลการประเมินความพึงพอใจในการใช้คณาจารย์บัณฑิตของสถานประกอบการ - ความพึงพอใจในทักษะความรู้ความสามารถในการทำงานของคณาจารย์บัณฑิต - รายงานความก้าวหน้าในวิชาชีพของผู้สำเร็จการศึกษา

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การศึกษาในมหาวิทยาลัยใช้ระบบทวิภาค (Semester System) โดยแบ่งเวลาศึกษาในปีการศึกษาหนึ่งๆ ออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ ซึ่งเป็นการศึกษาภาคบังคับ คือ

- (1) ภาคการศึกษาที่หนึ่ง (First Semester) ตั้งแต่เดือนมิถุนายนเป็นต้นไป เป็นเวลา 16 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย
- (2) ภาคการศึกษาที่สอง (Second Semester) ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนเป็นต้นไป เป็นเวลา 16 สัปดาห์ รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

การจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และมหาวิทยาลัยอาจเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน (Summer Session) ซึ่งเป็นภาคการศึกษาที่ไม่บังคับ ใช้เวลาศึกษา 8 สัปดาห์รวมทั้งเวลาสำหรับการสอบด้วย โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	ตั้งแต่เดือนมิถุนายน-ตุลาคม
ภาคการศึกษาที่ 2	ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน- มีนาคม
ภาคการศึกษาฤดูร้อน	ตั้งแต่เดือนมีนาคม – พฤษภาคม
ภาคสมทบ เรียนวันอาทิตย์ เวลา 8:00-17:00 น.	

2.2 คุณสมบัติของผู้ศึกษา

- (1) สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทจากสถาบันการศึกษาทั้งในหรือต่างประเทศที่สำนักงาน ก.พ. ให้การรับรองในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือ สาขาวิชาที่เกี่ยวข้องที่มีประสบการณ์ในการทำงานด้านคหกรรมศาสตร์ไม่ต่ำกว่า 2 ปี โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

- (2) มีผลการทดสอบภาษาอังกฤษ เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
- (3) เป็นผู้มีความสมบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560 (ภาคผนวก ก)

2.3 การคัดเลือกผู้เข้าศึกษา

ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560

2.4 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.4.1 หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรเน้นการวิจัยระดับสูง นักศึกษาแรกเข้าที่สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทแบบ ข ที่ไม่ทำวิทยานิพนธ์อาจมีพื้นฐานความรู้และทักษะทางการวิจัยไม่เพียงพอ ซึ่งอาจจะเป็นอุปสรรคต่อการศึกษาได้

2.4.2 กรณีนักศึกษาไม่ได้สำเร็จการศึกษาในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์โดยตรง แต่เป็นสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง อาจไม่เข้าใจในเนื้อหาสาระด้านคหกรรมศาสตร์ครอบคลุมทุกด้าน

2.5 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.4

2.5.1 ในกรณีที่พบว่านักศึกษาแรกเข้า มีปัญหาข้อ 2.4.1 นักศึกษาต้องปรับพื้นฐานตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรเห็นสมควร โดยให้ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาปรับพื้นฐานโดยไม่ับหน่วยกิต ซึ่งเป็นรายวิชาในหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต ทั้งนี้ให้ดำเนินการเสร็จสิ้นก่อนเปิดภาคการศึกษา

- เรียนเพิ่มเติมเพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจด้านการวิจัย ได้แก่ วิชาการวิจัยเชิงทดลองทางคหกรรมศาสตร์ หรือ วิชาการวิจัยเชิงคุณภาพทางคหกรรมศาสตร์
- เรียนเพิ่มเติมเพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ครบทุกด้าน ได้แก่ วิชาทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์

2.5.2 จัดปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ แนะนำการให้บริการของมหาวิทยาลัย การให้คำปรึกษาการเรียนในระดับบัณฑิตศึกษา แผนการเรียน ปฏิทินการศึกษา

2.5.3 จัดให้มีอาจารย์ที่ปรึกษาทางวิชาการประจำรุ่น เพื่อดูแลให้คำแนะนำแก่นักศึกษาในการปรับตัวกับการเรียนระดับบัณฑิตศึกษา แผนการเรียนการสอน และกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.6 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2563	2564	2565	2566	2567
ชั้นปีที่ 1	10	10	10	10	10
ชั้นปีที่ 2	-	10	10	10	10
ชั้นปีที่ 3	-	-	10	10	10
รวม	10	20	30	30	30
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	-	10	10	10

2.7 งบประมาณตามแผน

2.7.1 งบประมาณรายรับ ภาคสมทบ (หน่วย: บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2563	2564	2565	2566	2567
ค่าจัดการศึกษา (80,000บาท/คน/ภาคการศึกษา)	800,000	2,400,000	4,000,000	4,800,000	4,800,000
เงินงบประมาณแผ่นดิน	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	800,000	2,400,000	4,000,000	4,800,000	4,800,000
จำนวนนักศึกษา	10	20	30	30	30

หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษาต่อปี 160,000 บาท

ปีงบประมาณ 2563 คิดเฉพาะภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

2.7.2 งบประมาณรายจ่าย ภาครัฐ (หน่วย : บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2563	2564	2565	2566	2567
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	-	-	-	-	-
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน	418,000	1,194,000	2,274,000	2,594,000	2,594,000
- ค่าตอบแทน	218,000	794,000	1,574,000	1,894,000	1,894,000
- ค่าใช้สอย	150,000	300,000	500,000	500,000	500,000
- ค่าวัสดุ	50,000	100,000	200,000	200,000	200,000
3. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย (20%)	160,000	480,000	800,000	960,000	960,000
(รวม ก)	578,000	1,674,000	3,074,000	3,554,000	3,554,000
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	-	-	-	-	-
(รวม ข)	-	-	-	-	-
รวม (ก) + (ข)	578,000	1,674,000	3,074,000	3,554,000	3,554,000
งบประมาณคงเหลือ	222,000	726,000	926,000	1,246,000	1,246,000
จำนวนนักศึกษา	10	20	30	30	30
ค่าใช้จ่ายในการบริหารจัดการ: คน	57,800	83,700	102,466	118,466	118,466

หมายเหตุ: งบลงทุนใช้ร่วมกับระดับปริญญาตรี

2.8 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และ/หรือเรียนผ่านระบบออนไลน์ และให้เป็นไปตาม
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560
(ภาคผนวก ก)

2.9 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผล
การเรียนรู้ พ.ศ. 2559 (ภาคผนวก ข)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต

รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 51 หน่วยกิต

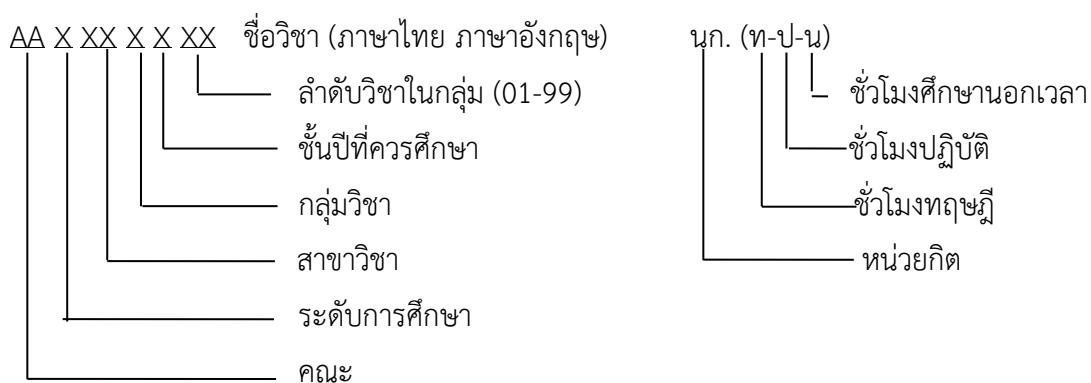
3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตร แบบ 2.1

หมวดวิชาบังคับ	9	หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือก	6	หน่วยกิต
ดุซงึนินพนธ์	36	หน่วยกิต
รวม	51	หน่วยกิต

3.1.3 รหัสวิชา

รหัสวิชาประกอบด้วยตัวภาษาอังกฤษและตัวเลขรวมกันจำนวน 9 ตัว ดังนี้



รหัสคณะ	HE	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (Faculty of Home Economics Technology)
ระดับการศึกษา	6	ปริญญาเอก
รหัสสาขาวิชา	01	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
รหัสกลุ่มวิชา	1	กลุ่มวิชาบังคับ
	2-4	กลุ่มวิชาเลือก
	5	ดุซงึนินพนธ์

3.1.4 รายวิชา

1) วิชาบังคับ 9 หน่วยกิต ประกอบด้วย

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE6011101	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ (Advanced Research Methodology in Home Economics)	3(3-0-9)
HE6011102	การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล (Digital Home Economics Entrepreneur Creation)	3(3-0-9)
HE6011103	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ (Seminar in Home Economics)	3(0-6-6)

2) วิชาเลือก

ให้เลือกเรียนไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต จากวิชาต่อไปนี้

2.1) กลุ่มวิชาอาหารและธุรกิจการบริการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE6012101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม (Food Product Development for Health and Beauty)	3(3-0-9)
HE6012102	วิทยาศาสตร์ในการสร้างสรรค์งานอาหาร (Science to Food Creation)	3(3-0-9)
HE6012103	การจัดการบริการในธุรกิจอาหาร (Service Management in Food Business)	3(3-0-9)
HE6012104	การจัดการอุตสาหกรรมบริการ (Service Industry Management)	3(3-0-9)
HE6012105	ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์ (Selected Topics in Home Economics)	3(3-0-9)

2.2) กลุ่มวิชาคหกรรมศาสตร์และการพัฒนา

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE6013101	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย (Contemporary Home Economics Profession)	3(3-0-9)
HE6013102	นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ (Innovation and Advanced Creativity in Home Economics)	3(3-0-9)
HE6013103	การจัดการสังคมและเศรษฐกิจฐานความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ (Management of Knowledge-based Economy and Society for Home Economics)	3(3-0-9)
HE6013104	วัฒนธรรมสร้างสรรค์กับการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์ (Creative Culture and Home Economics Development)	3(3-0-9)
HE6013105	คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย (Home Economics for Elderly Society)	3(3-0-9)

2.3) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE6014101	นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (Innovation and Technology in Textiles and Clothing)	3(3-0-9)
HE6014102	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง (Advanced Textile Product Development)	3(3-0-9)
HE6014103	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอสำหรับผู้สูงอายุ (Textile Product Development for the Elderly)	3(3-0-9)

3) ดุษฎีนิพนธ์ 36 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
HE6015201	ดุษฎีนิพนธ์ (Doctoral Dissertation)	36

3.1.5 แผนการศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE6011101	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	9
HE6011102	การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรม ศาสตร์ดิจิทัล	3	3	0	9
รวม		6	6	0	18

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 6

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE6012xxx	วิชาเลือก (1)	3	3	0	9
HE6012xxx	วิชาเลือก (2)	3	3	0	9
รวม		6	6	0	18

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 6

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE6011103	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	3	0	6	6
HE6015201	ดุชนิพนธ์	3	-	-	-
รวม		6	0	6	6

ชั่วโมง / สัปดาห์ = 6

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE6015201	ดุชนิพนธ์	9	-	-	-
รวม		9	-	-	-

ชั่วโมง / สัปดาห์ = -

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE6015201	ดุซงึนนิพนธ์	12	-	-	-
รวม		12	-	-	-

ชั่วโมง / สัปดาห์ = -

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษา ด้วยตนเอง
HE6015201	ดุซงึนนิพนธ์	12	-	-	-
รวม		12	-	-	-

ชั่วโมง / สัปดาห์ = -

3.1.6 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ชั้นปี	รายละเอียด
1	- มีทักษะด้านการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ขั้นสูง - มีความรู้และเข้าใจในเนื้อหาสาระหลัก ภูมิปัญญา องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์อย่างถ่องแท้ และกว้างขวาง - มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์และสามารถติดตามความก้าวหน้าเพื่อพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง
2	- สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์ และนำเสนอเชิงวิชาการในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ - สามารถประยุกต์องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมและมีความคิดริเริ่มอย่างสร้างสรรค์
3	- สามารถพัฒนานวัตกรรม งานวิจัย หรือ สร้างองค์ความรู้ใหม่ที่แสดงให้เห็นถึงความเข้าใจอย่างถ่องแท้และลึกซึ้งในศาสตร์ที่เป็นแก่นในเชิงวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์ - สามารถบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ในการแก้ไขปัญหาหรือการพัฒนาตนเอง หน่วยงาน หรือสังคมได้ - สามารถให้คำปรึกษา และแก้ปัญหาทางคหกรรมศาสตร์ และมีความยืดหยุ่นในการจัดการปัญหาในบริบทที่เหมาะสมทันต่อสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง

3.1.7 คำอธิบายรายวิชา

1) หมวดวิชาบังคับ

- | | | |
|-----------|---|----------|
| HE6011101 | ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์
Advanced Research Methodology in Home Economics
ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ วิจัยเชิงปริมาณ วิจัยเชิงคุณภาพ การออกแบบวิจัย การสุ่มตัวอย่าง การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา การวิเคราะห์สถิติ การเขียนรายงานและการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์
Advanced research methodology in home economics; quantitative research; qualitative research; research design; sampling; content analysis; statistical analysis; writing and publishing research report in domestic and international; human research ethics | 3(3-0-9) |
| HE6011102 | การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล
Digital Home Economics Entrepreneur Creation
การวิเคราะห์ธุรกิจคหกรรมศาสตร์ในโลกดิจิทัล การตลาดดิจิทัล รูปแบบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล การสร้างผู้ประกอบการและจัดตั้งธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล จรรยาบรรณและจิตวิญญาณของผู้ประกอบการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ดิจิทัล
Home economics business analysis in digital society; digital marketing; digital home economics business models; entrepreneur creation and establishment of digital home economics business; ethics and spirit of entrepreneurs in digital home economics | 3(3-0-9) |
| HE6011103 | สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์
Seminar in Home Economics
การศึกษาค้นคว้า การนำเสนอ และอภิปรายหัวข้อทางคหกรรมศาสตร์ที่ทันสมัยและน่าสนใจ
Research, presentation, and discussion on up-to-date and interesting topics in home economics | 3(0-6-6) |

2) หมวดวิชาเลือก

2.1) กลุ่มวิชาอาหารและธุรกิจการบริการ

HE6012101 **การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม** **3(3-0-9)**

Food Product Development for Health and Beauty

สถานการณ์ด้านอาหารและโภชนาการ ชนิดของอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ อาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้สูงอายุ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อสุขภาพและความงาม

Food and nutrition situations; types of food for health and beauty; food and beverage product development for health; food and beverage product for the elderly; dietary supplement products; laws related to food for health and beauty

HE6012102 **วิทยาศาสตร์ในการสร้างสรรค์งานอาหาร** **3(3-0-9)**

Science to Food Creation

บทบาทของวิทยาศาสตร์ในงานอาหาร การคัดเลือกและการเตรียมวัตถุดิบในงานสร้างสรรค์ หลักการใช้วิทยาศาสตร์เพื่อประกอบอาหาร ประเด็นการสร้างสรรค์งานอาหารด้วยการวิจัยในปัจจุบัน

Role of science in food; selection and preparation of raw materials for creative work; principles of using science in cooking; issue of food creation using current research

HE6012103 **การจัดการบริการในธุรกิจอาหาร** **3(3-0-9)**

Service Management in Food Business

การจัดการบริการในธุรกิจอาหาร การวางแผนการบริการในธุรกิจอาหาร การกำหนดขอบเขตและกระบวนการบริการในธุรกิจอาหาร ความสมดุลของปริมาณคนให้บริการและจำนวนผู้รับบริการ การอบรมผู้ให้บริการและผู้บริหารระดับกลาง การควบคุมคุณภาพการจัดการบริการ เทคนิคการจัดการบริการ การแก้ปัญหาการให้บริการในธุรกิจอาหาร

Food service management; planning of service in food business; boundary and process of service in food business; balance between number of service providers and customers; training of service persons and middle management; quality control in service management; techniques of service management; problem solving for service in food business

HE6012104 **การจัดการอุตสาหกรรมบริการ** 3(3-0-9)

Service Industry Management

อุตสาหกรรมบริการในปัจจุบัน การออกแบบองค์กรของการบริการ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในองค์กร การจัดการการเงินองค์กร ความคาดหวังของผู้รับบริการ การสร้างความประทับใจในการบริการ คู่มือการจัดการในองค์กรอุตสาหกรรมบริการ

Service industry management in the present; service organizations design; human resource management in organization; financial management in organization; expectation of clients; impressing in service; manual in service industrial management organization

HE6012105 **ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์** 3(3-0-9)

Selected Topics in Home Economics

หัวข้อที่น่าสนใจ หัวข้อพิเศษ รวมทั้งการพัฒนางานอาหารและผลิตภัณฑ์ นวัตกรรมและงานด้านคหกรรมศาสตร์

Interesting topics, specialized topics and developments in food and products, innovation and home economics

2.2) กลุ่มวิชาคหกรรมศาสตร์และการพัฒนา

HE6013101 **วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย** 3(3-0-9)

Contemporary Home Economics Profession

การเปลี่ยนแปลงของวิถีชีวิตครอบครัวและสังคม การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและมีประสิทธิภาพ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานคหกรรมศาสตร์ แนวโน้มวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

Changes in family life and society; effective and worthwhile use of resources; technology and innovation in home economics; trends of home economics profession in domestic and international

HE6013102 นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-9)

Innovation and Advanced Creativity in Home Economics

การจัดการกระบวนการความคิด การเปลี่ยนแปลงของระบบความคิดและสร้างแนวคิดใหม่ การสร้างสรรค์ศิลปะและออกแบบในบริบทของความหลากหลายทางวัฒนธรรม การประยุกต์เทคโนโลยีและการวิจัยในรูปแบบสหวิทยาการเพื่องานคหกรรมศาสตร์

Thinking process management; changes in thinking systems and creating new concepts; arts and innovation creativity in multi-cultural context; applying technology and research into home economics to be interdisciplinary multidisciplinary

HE6013103 การจัดการสังคมและเศรษฐกิจฐานความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-9)

Management of Knowledge-based Economy and Society for Home Economics

แนวคิดการจัดการความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ องค์กรและชุมชนแห่งการเรียนรู้ แนวโน้มของสังคมและเศรษฐกิจที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์และสังเคราะห์องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ การบูรณาการองค์ความรู้ใหม่และสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจด้วยฐานความรู้ กรณีศึกษาการจัดการองค์ความรู้จากองค์กรที่ประสบความสำเร็จ

Knowledge management concept in home economics; learning organization and communities; trends of society and economy related to home economics; analysis and synthesis of home economics knowledge; integration of new knowledge and creation of economic opportunities based on knowledge; case studies of knowledge management of successful organizations

HE6013104 **วัฒนธรรมสร้างสรรค์กับการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์** 3(3-0-9)

Creative Culture and Home Economics Development

วัฒนธรรมสร้างสรรค์และวิถีวิทยาทางวัฒนธรรม องค์ประกอบวัฒนธรรมสร้างสรรค์ วัฒนธรรมและการจัดการระดับองค์กร นวัตกรรมของการพัฒนาและยุทธศาสตร์ในการส่งเสริมวิถี กลยุทธ์การเสริมสร้างวัฒนธรรมสร้างสรรค์ วัฒนธรรมชุมชนในประเทศไทย ประเด็นการวิจัยทางด้านวัฒนธรรมในด้านการพัฒนาทางคหกรรมศาสตร์

Creative culture and culture methodologies; elements of creative culture; culture and organizational management; innovation of development and strategies for promoting innovation; strategies for enhancing creative culture; community culture in Thailand; cultural research issues in home economics development

HE6013105 **คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย** 3(3-0-9)

Home Economics for Elderly Society

สถานการณ์ผู้สูงอายุและสังคมสูงวัยในปัจจุบัน การเตรียมความพร้อมและการจัดการความรู้ก่อนเข้าสู่สังคมสูงวัย การพัฒนาศักยภาพผู้สูงอายุด้วยงานคหกรรมศาสตร์ การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อดูแลผู้สูงอายุ

Situations of the elderly and the elderly society at present; preparation and knowledge management before entering elderly society; potential development for the elderly with home economics; use of technology and innovation for taking care of the elderly

2.3) กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

HE6014101 **นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม** 3(3-0-9)

Innovation and Technology in Textiles and Clothing

เทคโนโลยีด้านเครื่องมือเครื่องจักรสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม นวัตกรรมด้านวัสดุสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม นวัตกรรมกระบวนการผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม เทคโนโลยีเส้นใยขนาดเล็ก การประยุกต์นาโนเทคโนโลยีสำหรับอุตสาหกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

Instrument and machine technology of textile and clothing; innovation of textile and clothing materials; innovation of textile and clothing manufacturing process; nano fibers technology; applications of nano technology to textile and clothing industry

HE6014102 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง 3(3-0-9)

Advanced Textile Product Development

เทคนิคการบริหารกระบวนการสร้างผลิตภัณฑ์สิ่งทอ การออกแบบเพื่อการผลิตสิ่งทอ การประเมินตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในยุคอินเทอร์เน็ต ความเสี่ยงและความไม่แน่นอนในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ งบประมาณการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบการทดลองในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอ การจัดการองค์การเพื่อประสิทธิภาพของการพัฒนาผลิตภัณฑ์

Management technique for textile production development; design for textile manufacturing; market evaluation; product development in Internet era; risk and uncertainty in textile product development, budget of product development; experimental design in textile product development; organizational management for efficient product development

HE6014103 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอสำหรับผู้สูงอายุ 3(3-0-9)

Textile Product Development for the Elderly

สถานการณ์สังคมผู้สูงอายุ การวิจัยเกี่ยวกับสิ่งทอและเครื่องแต่งกายสำหรับผู้สูงอายุ การออกแบบสิ่งทอและเครื่องแต่งกายสำหรับผู้สูงอายุ การผลิตสิ่งทอและเครื่องแต่งกายสำหรับผู้สูงอายุ

The elderly society situations; researching apparel textile and clothing for the elderly; design of textile and clothing for the elderly; production of textile and clothing for the elderly

3) ดุษฎีนิพนธ์

HE6015201 ดุษฎีนิพนธ์ 36 หน่วยกิต

Doctoral Dissertation

การศึกษาค้นคว้า วิจัยขั้นสูงเพื่อสร้างองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ และการเขียนดุษฎีนิพนธ์เพื่อเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

Advanced study and research to create home economics knowledge, writing dissertation for disseminating academic work

3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวประชาชน ตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์				
						2563	2564	2565	2566	2567
1	นางอมรรัตน์ เจริญชัย x xxxx xxxxx xx x	ศาสตราจารย์	Ph.D. M.Sc B.Sc.	Foods and Nutrition Foods and Nutrition Food Technology	The Ohio State University, U.S.A., 1962 The Ohio State University, U.S.A., 1960 The Ohio State University, U.S.A., 1958	3	3	3	3	3
2	นางชญาภัทร์ กัอาริโย x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	บธ.ด. คศ.ม. คศ.บ.	การพัฒนาธุรกิจ อุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์ คหกรรมศาสตร์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอม เกล้าพระนครเหนือ, 2558 มหาวิทยาลัยเกษตร ศาสตร์, 2536 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล, 2528	3	3	3	3	3
3	นางน้อมจิตต์ สุธิบุตร x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ปร.ด. วท.ม. วท.บ.	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ อุตสาหกรรม เกษตร	มหาวิทยาลัยสงขล านครินทร์, 2559 มหาวิทยาลัยสงขล านครินทร์, 2544 มหาวิทยาลัยสงขล านครินทร์, 2541	3	3	3	3	3
4	นายธนภพ โสตรโยม x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	Ph.D. ศ.ม. วท.บ.	Food Science and Engineering เศรษฐศาสตร์ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	South China University of Technology, China 2016 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2550 สถาบันราชภัฏ พระนคร, 2545	3	3	3	3	3

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/ วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์				
						2563	2564	2565	2566	2567
5	นางสาวไกรณ สุทธา x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ศศ.ด.	อาชีวศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตร ศาสตร์, 2557	3	3	3	3	3
			คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตร ศาสตร์, 2536					
			คศ.บ.	อาหารและ โภชนาการ	สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล, 2528					
6	นางสาววรลักษณ์ ปัญญาธิพงษ์ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ปร.ด	วิทยาศาสตร์ การอาหาร	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2554	3	3	3	3	3
			วท.ม.	วิทยาศาสตร์ การอาหาร	สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2545					
			วท.บ.	วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร	สถาบันราชภัฏพิบูล สงคราม, 2542					
7	นางสาวธนพรรณ บุญรัตกลิน x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	ศป.ด.	นฤมิตรศิลป์	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2558	6	6	--	--	--
			ค.ม.	ศิลปศึกษา	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2534					
			ค.บ.	ศิลปศึกษา	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2525					
8	นายรัตนพล มงคลรัตนสิทธิ์ x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	Ph.D.	Textile Technology	Technical University of Liberec, Czech Republic, 2011	3	3	3	3	3
			วท.ม.	ปิโตรเคมีและ วิทยาศาสตร์ พอลิเมอร์	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2546					
			วศ.บ.	วิศวกรรมเคมี สิ่งทอ	สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล, 2541					
			ศษ.บ.	บริหาร การศึกษา	มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมาธิราช, 2541					

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์				
						2563	2564	2565	2566	2567
9	นายเกษม มานะรุ่งวิทย์ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ปร.ด. ค.อ.ม. ค.อ.บ.	วิจัยศิลปะและ วัฒนธรรม เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม ศิลปอุตสาหกรรม	มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2559 สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2551 สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2541	3	3	3	3	3
10	นายก่อเกียรติ มหาอินทร์ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	ศศ.ด. ศป.ม. ค.อ.บ.	ศิลปวัฒนธรรม วิจัย ทัศนศิลป์: ศิลปะ สมัยใหม่ ศิลปอุตสาหกรรม	มหาวิทยาลัยศรีนคริน ทรวิโรฒ, 2559 มหาวิทยาลัยศรีนคริน ทรวิโรฒ, 2546 สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2539	3	3	3	3	3

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัว ประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์				
						2563	2564	2565	2566	2567
1	นางสาวสุนีย์ สหัสโพธิ์ x xxxx xxxxx xx x	รอง ศาสตรา จารย์	วท.ม. วท.บ.	โภชนศาสตร์ ชีวเคมี	มหาวิทยาลัยมหิดล, 2528 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526	3	3	3	3	3
2	นางจอมขวัญ สุวรรณรักษ์ x xxxx xxxxx xx x	รอง ศาสตรา จารย์	บธ.ม. คศ.บ.	การพัฒนาธุรกิจ อุตสาหกรรมและ ทรัพยากรมนุษย์ อาหารและ โภชนาการ	มหาวิทยาลัยพระจอม เกล้าพระนครเหนือ, 2559 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล, 2528	3	3	3	3	3
3	นางสาวฉันทนา ปาปัดถา x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	ปร.ด. ค.อ.ม. ศศ.บ.	เทคโนโลยี สารสนเทศและ การสื่อสารเพื่อ การศึกษา เทคโนโลยี คอมพิวเตอร์ วารสารสื่อ ประสม	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนคร เหนือ, 2557 สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนคร เหนือ, 2549 มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2556	3	3	3	3	3
4	นางสาวกิงกาญจน์ พิทักษ์ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	สถ.ด. ค.อ.ม. ค.อ.บ.	สหวิทยาการการ วิจัยเพื่อการ ออกแบบ เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม ศิลป - อุตสาหกรรม	สถาบันเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง, 2558 สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2548 สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณ ทหารลาดกระบัง, 2540	3	3	3	3	3

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์				
						2563	2564	2565	2566	2567
1	นางปราณี อ่านเปรื่อง x xxxx xxxxx xx x	ศาสตรา จารย์ กิตติคุณ	Ph.D. Post- Graduate diploma M.Sc. B.Sc.	Food Technology Applied Biochemistry Food Technology Chemical Technology	Tokyo University of Agriculture, Japan, 2528 Tokyo Institute of Technology, Japan, 2521 จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2516 จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2515	3	3	3	3	3
2	นายผดุงชัย ภูพัฒน์ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	คศ.ด. คศ.ม. คศ.บ.	การวัดและ ประเมินผล การศึกษา การวัดและการ ประเมินผล การมัธยมศึกษา	จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย, 2537 มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2528 มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2522	3	3	3	3	3
3	นายพิสุทธิ หนักแน่น x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	ปร.ด. วท.บ.	เทคโนโลยี อาหาร อุตสาหกรรม เกษตร	มหาวิทยาลัยสงขล านครินทร์, 2553 มหาวิทยาลัยสงขล านครินทร์, 2548	3	3	3	3	3
4	นางสาวทักษิณา เครือหงส์ x xxxx xxxxx xx x	ผู้ช่วย ศาสตรา จารย์	ก.ศ.ด. คศ.ม. วท.บ.	การวิจัยและ พัฒนาหลักสูตร เทคโนโลยี เทคนิคศึกษา สถิติ	มหาวิทยาลัยศรี นครินทรวิโรฒ, 2550 สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนคร เหนือ, 2541 มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2533	3	3	3	3	3

*1. อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

*2. อาจารย์ประจำคณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

*3. อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

*4. อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ลำดับ ที่	ชื่อ-นามสกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่ง	คุณวุฒิ	สาขาวิชา/วิชาเอก	จากสถาบันการศึกษา พ.ศ.	ภาระงานสอน ชม./สัปดาห์				
						2563	2564	2565	2566	2567
5	นายวิชัย เจริญธรรมานนท์ x xxxx xxxxx xx x	อาจารย์	Ph.D. รป.ม. น.บ.	การบริหาร พัฒนาทรัพยากร มนุษย์ การจัดการ ภาครัฐและ เอกชน นิติศาสตร์	Cebu Doctors' University Philippines, 2004 สถาบันบัณฑิต พัฒนบริหารศาสตร์, 2548 มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2527	3	3	3	3	3

*5. ที่ปรึกษาด้านพัฒนาองค์การและธุรกิจ บริษัท วิชนันท์ จำกัด

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม

ไม่มี

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย (ดุษฎีนิพนธ์)

ข้อกำหนดเฉพาะที่เกี่ยวกับการทำงานวิจัย (ดุษฎีนิพนธ์) ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560 (ภาคผนวก ก)

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาต้องมีความรู้ ความเข้าใจ ในงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง รู้จักคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการแนวคิด โดยนำหลักทฤษฎีมาประยุกต์ได้ด้วยตนเอง สามารถเขียนดุษฎีนิพนธ์ภายใต้การกำกับดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาและขอบเขตของงานวิจัยที่กำหนดไว้

ดุษฎีนิพนธ์ (Doctoral Dissertation) เป็นการศึกษาค้นคว้างานวิจัยตามหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ โดยอาศัยกระบวนการวิจัยตามระเบียบวิธีวิจัย ภายใต้การควบคุมดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์และและอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ร่วม (ถ้ามี) โดยมุ่งเน้นให้เกิดการเรียนรู้ หรือองค์ความรู้ใหม่ที่ก่อให้เกิดความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ เนื้อหาและคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานทางวิชาการ รวมทั้งมีการเผยแพร่ตีพิมพ์ตามข้อกำหนดของหลักสูตร

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาต้องมีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการศึกษาค้นคว้า มีความสามารถในการประยุกต์ วิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการแนวคิด วิธีการทางคหกรรมศาสตร์มาแก้ไขปัญหา วิจัย หรือวางแผนในการพัฒนางานด้านคหกรรมศาสตร์

5.3 ช่วงเวลา

ลงทะเบียนดุขุณิพนธ์ ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1 ของปีการศึกษาที่ 2 จนกระทั่งการทำดุขุณิพนธ์เสร็จสมบูรณ์ตามลำดับ แต่ไม่เกินระยะเวลาการศึกษา 6 ปี

5.4 จำนวนหน่วยกิต

ดุขุณิพนธ์ 36 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

5.5.1 นักศึกษานำเสนอหัวข้อดุขุณิพนธ์ไปยังอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเพื่อพิจารณาอาจารย์ที่ปรึกษาที่มีความรู้ความสามารถตรงกับหัวข้อที่นักศึกษาสนใจ เพื่อให้คำปรึกษา กำหนดขอบเขตของการศึกษา รวมทั้งข้อมูลที่เป็นแนวทางในการจัดทำดุขุณิพนธ์แก่นักศึกษา

5.5.2 แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาดุขุณิพนธ์ และอาจารย์ที่ปรึกษาดุขุณิพนธ์ร่วม (ถ้ามี)

5.5.3 ดำเนินการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุขุณิพนธ์ โดยประธานและกรรมการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุขุณิพนธ์เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกและภายในที่ได้รับการแต่งตั้งและมีคุณสมบัติตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

5.5.4 ดำเนินการสอบความก้าวหน้าดุขุณิพนธ์ หลังจากนักศึกษาสอบหัวข้อและเค้าโครงดุขุณิพนธ์แล้ว

5.5.5 ดำเนินการสอบดุขุณิพนธ์ หลังจากได้รับอนุมัติการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุขุณิพนธ์ มาแล้วไม่น้อยกว่า 120 วัน ทั้งนี้ นักศึกษาต้องจัดทำรูปเล่มพร้อมแก้ไขตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสอบให้แล้วเสร็จตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาและเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

5.5.6 ดำเนินการส่งค่าระดับคะแนน และรูปเล่มดุขุณิพนธ์ที่เสร็จสมบูรณ์ให้กับมหาวิทยาลัยเพื่ออนุมัติสำเร็จการศึกษาตามปฏิทินการศึกษาของมหาวิทยาลัย

5.6 กระบวนการประเมินผล

นักศึกษาต้องสอบผ่านการประเมินตามลำดับ หากสอบไม่ผ่านการประเมินขั้นตอนใด นักศึกษาต้องยื่นคำร้องขอสอบใหม่ได้อีก 1 ครั้ง โดยมีขั้นตอนการประเมินผล ดังนี้

5.6.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดทำเกณฑ์การประเมินผลการสอบดุขุณิพนธ์และประเมินผลความสำเร็จในการจัดทำและนำเสนอดุขุณิพนธ์ของนักศึกษา

5.6.2 นักศึกษาที่ผ่านการสอบหัวข้อและเค้าโครงดัชนีพนธ์แล้ว ต้องจัดทำรายงานความก้าวหน้าของดัชนีพนธ์เสนอต่อคณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรในทุกภาคการศึกษา

5.6.3 นักศึกษาที่ผ่านการสอบหัวข้อและเค้าโครงดัชนีพนธ์ ต้องผ่านการสอบความก้าวหน้าดัชนีพนธ์ ซึ่งดำเนินการโดยประธานและคณะกรรมการสอบดัชนีพนธ์ ก่อนเข้าสอบดัชนีพนธ์

5.6.4 การสอบดัชนีพนธ์ ให้เป็นการสอบปากเปล่าอย่างเปิดเผย โดยประธานและคณะกรรมการสอบดัชนีพนธ์ตัดสินผลการสอบดัชนีพนธ์

5.6.5 คณะกรรมการบริหารหลักสูตรดำเนินการตรวจสอบรูปเล่มดัชนีพนธ์ตามหลักวิชาการ และตรวจสอบผลงานดัชนีพนธ์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา และมาตรฐานคณะกรรมการอุดมศึกษา พ.ศ. 2558 โดยผลงานดัชนีพนธ์หรือส่วนหนึ่งของดัชนีพนธ์ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรือ อย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา
1. ความรู้และการสื่อสาร	- ส่งเสริมให้ผู้เรียนมุ่งมั่น ในการสืบค้นความรู้อันเป็นภูมิปัญญาเดิม และค้นคว้าองค์ความรู้ใหม่ในวิชาชีพและวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มความรู้ ความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง - ฝึกฝนให้นักศึกษาเกิดทักษะในการค้นหา ตีความ สังเคราะห์ วิเคราะห์ สรุปเรียบเรียง และสื่อสารผ่านการนำเสนอผลงานในรูปแบบที่หลากหลาย โดยสอดแทรกในรายวิชาต่างๆ อย่างต่อเนื่องตลอดการศึกษา - ส่งเสริมให้นักศึกษามีโอกาสศึกษาดูงาน หรือ มีส่วนร่วมในการประชุมวิชาการที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ
2. ทักษะการคิดเชิงวิเคราะห์อย่างสร้างสรรค์	- กำหนดให้มีรายวิชาที่จัดให้นักศึกษาได้ฝึกกระบวนการคิด การแก้ปัญหา การบูรณาการความรู้ในสาขาวิชากับศาสตร์ด้านอื่นๆ ในระหว่างการเรียนการสอน เช่น วิชาการเปียโนวิจัยขั้นสูงทางคหกรรมศาสตร์ ดุษฎีนิพนธ์ และในรายวิชาต่างๆ - ส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีโอกาสนำเสนอผลงาน และร่วมอภิปรายผลงาน แลกเปลี่ยนความคิดเห็น เช่น ในรายวิชาสัมมนาด้านคหกรรมศาสตร์ และในรายวิชาต่างๆ อย่างต่อเนื่องตลอดการศึกษา

3. ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม	- กำหนดให้นักศึกษาทำงานเป็นกลุ่ม กำหนดบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของสมาชิกในการทำงาน และส่งเสริมการทำงานเป็นทีมในกิจกรรมของรายวิชาต่างๆอย่างต่อเนื่องตลอดการศึกษา - ส่งเสริมการมีส่วนร่วมจัดกิจกรรมร่วมกับสาขาวิชาหรือคณะฯ ได้แก่ กิจกรรมการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ กิจกรรมศึกษาดูงาน
4. จริยธรรมและจรรยาบรรณในวิชาชีพ ความรับผิดชอบต่อตนเอง ความมีวินัยในตนเอง	- สอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม การสร้างวินัยในตนเอง การบริหารจัดการ การตรงต่อเวลา ความสม่ำเสมอในการเสนอผลงานคุณฐิณิพนธ์ และในรายวิชาต่างๆอย่างต่อเนื่องตลอดการศึกษา - สร้างความรับผิดชอบต่อในการสร้างสรรค์ผลงานที่มีการอ้างอิงตามหลักวิชาการ การปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพและจรรยาบรรณของนักวิจัย

2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

2.1 คุณธรรม จริยธรรม

2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม
- (2) มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ
- (3) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
- (4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ
- (5) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม และ

จริยธรรมในการปฏิบัติงาน

2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา ความสม่ำเสมอของการส่งงาน ตลอดจนการแต่งกายถูกต้องเหมาะสม หรือเป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยการทำงานกลุ่มนั้นต้องรู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่ม และการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่ทุจริตในการสอบหรือคัดลอกงานของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนทุกคนต้องสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอนทุกรายวิชา รวมทั้งการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรมและจริยธรรมที่พัฒนาให้ผู้เรียนเกิดคุณลักษณะในทุก ๆ ด้านด้วยตนเอง เคารพตนเอง และผู้อื่น จนเกิดเป็นระบบเกียรติยศที่ไม่ต้องใช้กลไกภายนอกในการประเมินผล หรือการให้คะแนน หากแต่เน้นกระบวนการคิดจนกระทั่งเป็นสำนึกที่อยู่ติดตัวของนักศึกษาเพื่อให้นักศึกษานำออกไปปฏิบัติเมื่อสำเร็จการศึกษาไปแล้วได้

2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ประเมินด้วยวิธีการสังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ ทั้งในการเรียน และกิจกรรมต่าง ๆ ประเมินจากผลลัพธ์ของงานที่ดำเนินการ และประเมินจากกิจกรรมต่าง ๆ และกิจกรรมในลักษณะจิตอาสาที่เกิดจากความริเริ่มของนักศึกษา

2.2 ความรู้

2.2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- (1) มีความรู้และเข้าใจในเนื้อหาสาระหลัก ภูมิปัญญา องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ อย่างถ่องแท้ และกว้างขวาง
- (2) เข้าใจการเปลี่ยนแปลงของสังคม วัฒนธรรม สภาพแวดล้อม และเทคโนโลยีที่มีผลกระทบกับงานด้านคหกรรมศาสตร์และปรับใช้ความรู้ตามการเปลี่ยนแปลงได้อย่างเหมาะสม
- (3) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ และพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง
- (4) สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพ ทางคหกรรมศาสตร์
- (5) สามารถพัฒนานวัตกรรม งานวิจัย หรือ สร้างองค์ความรู้ใหม่ที่แสดงให้เห็นถึงความเข้าใจอย่างถ่องแท้และลึกซึ้งในศาสตร์ที่เป็นแก่นในเชิงวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์

2.2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชา ตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้นๆ การฝึกการทำงานร่วมกัน การประชุมกลุ่ม เพื่อแสวงหาข้อยุติของที่ประชุม รวมไปถึงการเน้นให้เกิดการแสดงความคิดเห็นในมุมที่แตกต่างกันไปตามบริบทที่แวดล้อม นอกจากนี้จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยการศึกษาดูงาน สัมมนา หรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง

2.2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่างๆ คือ การทดสอบย่อย และการสอบปลายภาคเรียน ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ ประเมินจากโครงการที่นำเสนอ ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

2.3 ทักษะทางปัญญา

2.3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) คิด วิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ และเป็นระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง

(2) สามารถสืบค้น ตีความ ประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐาน เพื่อการวิเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อนอย่างรอบคอบและเสนอแนะแนวทางแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ

(3) สามารถแก้ปัญหาด้านคณิตศาสตร์และมีความยืดหยุ่นในการจัดการปัญหาในบริบทที่เหมาะสมทันต่อสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง

(4) สามารถประยุกต์องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม และมีความคิดริเริ่มอย่างสร้างสรรค์

(5) สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคณิตศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการ การประกอบอาชีพ หรือการประกอบธุรกิจ

2.3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะทางปัญญา

ใช้การการอภิปรายกลุ่ม การฝึกทำกรณีศึกษา การเรียนรู้จากการวิเคราะห์และแก้ปัญหา การฝึกปฏิบัติ และการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม

2.3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผลจากการวิเคราะห์กรณีศึกษา การมีส่วนร่วมในการอภิปราย การนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การวิเคราะห์วิจารณ์ และการสัมมนา

2.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

2.4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพ ให้เกียรติและยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล

(2) มีความรับผิดชอบการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของกลุ่มได้ตามเวลาที่กำหนดและมีประสิทธิภาพสูง

(3) สามารถวางแผนพัฒนาเพื่อปรับปรุงตนเอง และองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(4) มีความอดทน ยอมรับฟังเหตุผล ยอมรับความแตกต่างทางความคิด รู้จักตนเอง สามารถปรับตัว และมีวุฒิภาวะที่ดี

(5) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น หรือทำงานเป็นทีม มีภาวะผู้นำและผู้ตามที่ดี และสร้างสรรค์ให้งานมีประสิทธิภาพ มุ่งเน้นความสำเร็จของส่วนรวม

2.4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานกับผู้อื่นข้ามหลักสูตร หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและสามารถในการรับผิดชอบ การฝึกปฏิบัติด้านการทำงานเป็นคณะ เพื่อให้เกิดความเคารพในสิทธิ และความหลากหลายทางวัฒนธรรม และความคิดเห็นที่แตกต่างกันได้

2.4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงาน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่างๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล ความสามารถในการทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้เป็นอย่างดี มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป และมีความเป็นผู้ฟังและผู้ตามขึ้นอยู่กับสถานการณ์ของการทำงาน

2.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2.5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) เข้าใจวิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหา แก้ปัญหา และการนำเสนอรายงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้

(2) มีความสามารถในการวิเคราะห์ข้อมูลสถิติ คณิตศาสตร์ และระเบียบวิธีวิจัยเพื่อนำมาใช้ในการศึกษาค้นคว้างานวิจัยได้อย่างเหมาะสม

(3) สามารถใช้สื่อและเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

(4) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(5) สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่หลากหลายอย่างเหมาะสมและปลอดภัยในการเรียนรู้ อย่างสร้างสรรค์ และนำเสนอเชิงวิชาการในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

2.5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง และสถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์ และให้นำเสนอแนวคิดของการแก้ไขปัญหา ผลการวิเคราะห์ ประสิทธิภาพ อาจมีการวิจารณ์ในเชิงวิชาการระหว่างอาจารย์และนักศึกษา

2.5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ประเมินผลจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทาง เทคโนโลยีสารสนเทศหรือคณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง

(2) ประเมินจากความสามารถจากการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้ เครื่องมือต่างๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่างๆที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

แสดงให้เห็นว่าแต่ละรายวิชาในหลักสูตรรับผิดชอบต่อผลการเรียนรู้ใดบ้าง (ตามที่ระบุในหมวด ที่ 4 ข้อ 2) โดยระบุว่าเป็นความรับผิดชอบหลักหรือความรับผิดชอบรอง ซึ่งบางรายวิชาอาจไม่นำสู่ ผลการเรียนรู้บางเรื่องก็ได้ ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมายดังนี้

3.1 คุณธรรม จริยธรรม

3.1.1 ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม

3.1.2 มีวินัย ซื่อสัตย์ สุจริต และมีจิตสาธารณะ

3.1.3 มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

3.1.4 มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

3.1.5 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่งคุณธรรม และ จริยธรรมในการปฏิบัติงาน

3.2 ความรู้

3.2.1 มีความรู้และเข้าใจในเนื้อหาสาระหลัก ภูมิปัญญา องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ อย่างถ่องแท้และกว้างขวาง

3.2.2 เข้าใจการเปลี่ยนแปลงของสังคมวัฒนธรรม สภาพแวดล้อมและเทคโนโลยีที่มี ผลกระทบกับงานด้านคหกรรมศาสตร์และปรับใช้ความรู้ตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงได้อย่าง เหมาะสม

3.2.3 สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของสาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์และพัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง

3.2.4 สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการและวิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์

3.2.5 สามารถพัฒนานวัตกรรม งานวิจัย หรือ สร้างองค์ความรู้ใหม่ que แสดงให้เห็นถึง ความเข้าใจอย่างถ่องแท้และลึกซึ้งในศาสตร์ที่เป็นแก่นในเชิงวิชาการด้านคหกรรมศาสตร์

3.3 ทักษะทางปัญญา

3.3.1 สามารถคิด วิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ และเป็นระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง

3.3.2 สามารถสืบค้น ตีความ ประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐาน เพื่อการวิเคราะห์ปัญหาที่ซับซ้อน อย่างรอบคอบและเสนอแนะแนวทางแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

3.3.3 สามารถแก้ปัญหาด้านคหกรรมศาสตร์และมีความยืดหยุ่นในการจัดการปัญหาในบริบทที่เหมาะสมทันต่อสถานการณ์และการเปลี่ยนแปลง

3.3.4 สามารถประยุกต์องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมและมีความคิดริเริ่มอย่างสร้างสรรค์

3.3.5 สามารถบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในการบริหารจัดการ การประกอบอาชีพ หรือการประกอบธุรกิจ

3.4 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

3.4.1 มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี เคารพ ให้เกียรติและยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล

3.4.2 มีความรับผิดชอบการทำงานที่ได้รับมอบหมายทั้งของตนเองและของกลุ่มได้ตามเวลาที่กำหนดและมีประสิทธิภาพสูง

3.4.3 สามารถวางแผนพัฒนา ปรับปรุงตนเอง และองค์กรได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.4.4 มีความอดทน ยอมรับฟังเหตุผล ยอมรับความแตกต่างทางความคิด รู้จักตนเอง สามารถปรับตัว และมีวุฒิภาวะที่ดี

3.4.5 สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น หรือทำงานเป็นทีม มีภาวะผู้นำและผู้ตามที่ดี และสร้างสรรค์ให้งานมีประสิทธิภาพ มุ่งเน้นความสำเร็จของส่วนรวม

3.5 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3.5.1 เข้าใจวิธีการทางคณิตศาสตร์และสถิติในการศึกษาปัญหา แก้ปัญหา และการนำเสนอรายงานด้านคหกรรมศาสตร์ได้

3.5.2 มีความสามารถในการวิเคราะห์ข้อมูลสถิติ คณิตศาสตร์ และระเบียบวิธีวิจัย เพื่อนำมาใช้ในการศึกษาค้นคว้างานวิจัยได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

3.5.3 สามารถใช้สื่อและเครื่องมือในการสืบค้น เก็บรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

3.5.4 สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.5.5 สามารถเลือกใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่หลากหลายอย่างเหมาะสมและปลอดภัยในการเรียนรู้ อย่างสร้างสรรค์ และนำเสนอเชิงวิชาการในการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ



ความรับผิดชอบหลัก



ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
HE6011101	ระเบียบวิธีวิจัยขั้นสูงทาง คหกรรมศาสตร์	○	○	○	○	●	○	●	●	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○
HE6011102	การสร้างผู้ประกอบการธุรกิจ คหกรรมศาสตร์ดิจิทัล	●	○	●	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	●	○	●
HE6011103	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○
HE6012101	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ สุขภาพและความงาม	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	○	●
HE6012102	วิทยาศาสตร์ในการสร้างสรรค์ งานอาหาร	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●	○
HE6012103	การจัดการบริการในธุรกิจอาหาร	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○
HE6012104	การจัดการอุตสาหกรรมบริการ	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○
HE6012105	ประเด็นคัดสรรทางคหกรรมศาสตร์	●	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
HE6013101	วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ร่วมสมัย	○	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○
HE6013102	นวัตกรรมและการสร้างสรรค์ขั้นสูง ทางคหกรรมศาสตร์	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●
HE6013103	การจัดการสังคมและเศรษฐกิจ ฐานความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
HE6013104	วัฒนธรรมสร้างสรรค์กับการพัฒนา ทางคหกรรมศาสตร์	●	○	●	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○
HE6013105	คหกรรมศาสตร์เพื่อสังคมสูงวัย	○	●	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดวิชาเฉพาะ

● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา		1. คุณธรรม จริยธรรม					2. ความรู้					3. ทักษะทาง ปัญญา					4. ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ					5. ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
HE6014101	นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางสิ่งทอ และเครื่องนุ่งห่ม	○	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	●	●	○	○	●
HE6014102	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอขั้นสูง	○	●	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	●	○	●	○	●	○	○
HE6014103	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอเพื่อ ผู้สูงอายุ	○	●	○	●	○	○	●	○	●	○	●	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	●	●
HE6015201	ดัชนีนิพนธ์	○	●	●	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การวัดผลและการสำเร็จการศึกษาเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560 (ภาคผนวก ก)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

2.1.1 การทวนสอบในรายวิชาเรียน

ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชานั้นๆ ตามประเด็นการทวนสอบให้ดำเนินการตามที่กำหนดไว้ใน มคอ.3 เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา โดยกำหนดให้มีการทวนสอบอย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา

2.1.2 การทวนสอบการวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อทดสอบความรู้การประยุกต์แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องด้านคหกรรมศาสตร์ ในการแก้ไขปัญหาหรือเพื่อการพัฒนาวิชาการ โดยมีการทดสอบทั้งข้อเขียนและการสอบปากเปล่า

2.1.3 การทวนสอบความก้าวหน้าของดุขฎีนิพนธ์ โดยให้นักศึกษารายงานความก้าวหน้าทุกภาคการศึกษา ซึ่งเป็นการช่วยติดตามผลความก้าวหน้าดุขฎีนิพนธ์ผ่านระบบอาจารย์ที่ปรึกษา

2.1.4 นำผลสัมฤทธิ์ของการเรียนรู้จากการทวนสอบ รวมทั้งผลประเมินความพึงพอใจในการเรียนการสอนของนักศึกษาเข้าสู่การพิจารณาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร สรุปผลและนำเสนอแนวทางแก้ไขจากมติที่ประชุมคณะกรรมการหลักสูตร เสนอต่อคณะกรรมการบริหารคณะเพื่อวางแผนพัฒนาในการดำเนินงานปีถัดไป

2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

2.2.1 ภาวะการมีงานทำของดุขฎีบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษาในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความคิดเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของดุขฎีบัณฑิตในการประกอบการทำงานอาชีพ

2.2.2 ประเมินความพึงพอใจของดุขฎีบัณฑิตต่อคุณภาพของหลักสูตร

2.2.3 ผลประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตในแต่ละรุ่นที่สำเร็จการศึกษา โดยการประเมินด้วยแบบสอบถามหรือการสัมภาษณ์

2.2.4 ความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มาประเมินหลักสูตร หรือ อาจารย์พิเศษต่อความพร้อมของนักศึกษาในการเรียน และคุณสมบัติอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาและมีสิทธิ์ได้รับปริญญา ต้องศึกษาครบถ้วน ทั้งจำนวนหน่วยกิตและรายวิชา รวมถึงปฏิบัติตามข้อกำหนดอื่น ๆ ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร ข้อกำหนดตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560 (ภาคผนวก ก) และตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ดังนี้

3.1 เรียนรายวิชาครบตามหลักสูตรที่กำหนด และมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า 3.00 จากระบบ 4 ระดับคะแนน หรือ เทียบเท่า

3.2 ผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination)

3.3 ผ่านการสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ ผ่านการสอบความก้าวหน้าดุษฎีนิพนธ์ และผ่านการสอบดุษฎีนิพนธ์

3.3.1 ในการสอบดุษฎีนิพนธ์ ต้องจัดให้มีกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2558 โดยมีผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกอย่างน้อย 1 คน เป็นประธานการสอบดุษฎีนิพนธ์ และกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในรวมกันไม่น้อยกว่า 5 คน

3.3.2 ในการสอบดุษฎีนิพนธ์ ให้เป็นการสอบปากเปล่าอย่างเปิดเผย และประชาสัมพันธ์ให้ผู้สนใจสามารถเข้ารับฟังได้

3.4 นำดุษฎีนิพนธ์บางส่วนหรือทั้งหมดไปตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารทางวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติไม่น้อยกว่า 1 บทความ

3.5 ผ่านเกณฑ์คะแนนภาษาอังกฤษ ตามที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครกำหนด

3.6 เงื่อนไขอื่น ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2560

หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 มีระบบอาจารย์พี่เลี้ยง ให้คำแนะนำด้านการเรียนการสอน ให้มีความรู้ในหลักสูตรที่สอน และเข้าใจนโยบายของมหาวิทยาลัย/คณะ ตลอดจนแนะนำหลักเกณฑ์การทำผลงานวิชาการ เช่น เอกสารประกอบการสอน บทความวิชาการ เป็นต้น เพื่อเพิ่มความรู้ ทักษะให้กับอาจารย์ใหม่

1.2 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง โดยผ่านการทำวิจัยสายตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาเป็นอันดับแรก การสนับสนุนด้านการศึกษาต่อ ฝึกอบรม ดูงานทางวิชาการและวิชาชีพในองค์กรต่างๆ การประชุมทางวิชาการทั้งในประเทศและ/หรือต่างประเทศ หรือการลาเพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์

1.3 ให้ความรู้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรายใหม่ เรื่อง การบริหารจัดการหลักสูตร

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1 ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง การสนับสนุนการศึกษาต่อ การทำผลงานทางวิชาการ การไปประชุมวิชาการในและต่างประเทศ การศึกษาดูงานทั้งในและต่างประเทศ

2.1.2 การเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน และการประเมินผลให้ทันสมัย

2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่น ๆ

2.2.1 การมีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาความรู้ และคุณธรรม

2.2.2 การกระตุ้นอาจารย์ในการพัฒนาผลงานทางวิชาการที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชา

2.2.3 ส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ พัฒนาการเรียนการสอน และพัฒนาความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

2.2.4 สนับสนุนการนำเสนอผลงานวิชาการ และการตีพิมพ์บทความวิจัย

2.2.5 การให้ความรู้ด้านการให้คำปรึกษาในฐานะอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กำหนดการกำกับคุณภาพการศึกษาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร พ.ศ. 2558 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติให้สอดคล้องกับกฎกระทรวงว่าด้วย ระบบ หลักเกณฑ์ และวิธีการประกันคุณภาพการศึกษาเพื่อให้การจัดการศึกษามีประสิทธิภาพและประสิทธิผล ในการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาของมหาวิทยาลัยอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับบริบทและวิสัยทัศน์มหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยมอบหมายให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารจัดการหลักสูตรในภาพรวมของมหาวิทยาลัย และคณะบดีทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารหลักสูตรในระดับคณะ โดยในระดับหลักสูตรมีการแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทำหน้าที่บริหารหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร รวมทั้งมีการกำกับติดตาม ประเมินผลการดำเนินงานทุกปี และพิจารณาปรับปรุงแก้ไขการดำเนินงานหรือพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่องเป็นระบบ

2. บัณฑิต

หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีการติดตามคุณภาพของบัณฑิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ในทุกรายวิชา และภาพรวมของการจัดการเรียนการสอน ได้แก่ ผลงาน ดุษฎีนิพนธ์ของนักศึกษาในระหว่างการศึกษา และหลังสำเร็จการศึกษา 5 ด้าน คือ

- 1) คุณธรรม จริยธรรม
- 2) ความรู้
- 3) ทักษะทางปัญญา
- 4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- 5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

นอกจากนั้นมหาวิทยาลัยได้ทำการสำรวจความพึงพอใจและความคาดหวังจากผู้ใช้บัณฑิตเป็นประจำทุกปี และแจ้งผลการสำรวจให้คณะรับทราบเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

3. นักศึกษา

หลักสูตรให้ความสำคัญกับการรับหรือคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษา และมีความพร้อมในการเรียนในหลักสูตรจนสำเร็จการศึกษา โดยการส่งเสริมพัฒนานักศึกษาให้มีความพร้อมทางการเรียน และมีกิจกรรมการพัฒนานักศึกษาในรูปแบบต่างๆ มีทักษะการวิจัยที่สามารถสร้างองค์ความรู้ได้ ทั้งนี้เพื่อให้ศึกษามีทักษะทางวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์แนวคิดทฤษฎี บูรณาการกับศาสตร์อื่น และพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ในด้านวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ และเป็นที่ยอมรับในวงการวิชาชีพ โดยในการดำเนินงานคำนึงถึงผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นเป็นรูปธรรมกับนักศึกษา ได้แก่ อัตราการคงอยู่ของนักศึกษา อัตราการสำเร็จการศึกษา และความพึงพอใจต่อหลักสูตร

4. อาจารย์

หลักสูตรให้ความสำคัญกับคุณภาพของอาจารย์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการผลิตบัณฑิต จึงมีการกำหนดระบบ กลไก เกี่ยวกับการรับสมัครอาจารย์เพื่อให้คุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร และมีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมกำหนด และเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพ นอกจากนี้ยังจัดทำระบบการบริหารอาจารย์ การคัดเลือกอาจารย์ใหม่ การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ที่ปรึกษาให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านวิชาการและวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ตามบริบทของหลักสูตร และมีคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาและกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

มหาวิทยาลัยให้ความสำคัญกับกระบวนการออกแบบหลักสูตร เพื่อให้ตอบสนองต่อความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และกำหนดเป็นมาตรฐานผลการเรียนรู้ซึ่งสอดคล้องกับวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัยและคณะ มีกระบวนการกำหนดสาระสำคัญของหลักสูตรให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย และบริบทที่เปลี่ยนแปลงของสังคม มีกระบวนการทบทวนและปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยเมื่อครบรอบรอบการศึกษา

หลักสูตรให้ความสำคัญกับอาจารย์ผู้สอนในรายวิชา อาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ประจำหลักสูตร โดยคำนึงถึงความรู้ความสามารถและประสบการณ์ในวิชาที่สอน ความสามารถในการออกแบบการสอนที่ส่งเสริมให้เกิดทักษะการเรียนรู้

หลักสูตรกำหนดให้มีการประเมินผู้เรียนที่แสดงมาตรฐานผลการเรียนรู้ เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์และใช้ในการปรับปรุงการเรียนการสอน

6. บุคลากรและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

มีการบริหารทรัพยากรการเรียนการสอนหรือสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ดังนี้

6.1 ด้านบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน กำหนดคุณสมบัติบุคลากรให้ตรงตามภาระงานที่มอบหมาย และบุคลากรต้องได้รับการอบรมให้ความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารหลักสูตร

6.2 ห้องเรียนห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์การเรียนการสอน ห้องสมุดและสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ ใช้ร่วมกับการศึกษาระดับปริญญาตรี

6.3 ห้องประชุม และบริการโสตทัศนูปกรณ์สำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

6.4 การจัดหาทรัพยากรการเรียนการสอนเพิ่มเติม มีการสำรวจความต้องการ โดยอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชาและอาจารย์พิเศษมีส่วนร่วมในการเสนอแนะรายชื่อนหนังสือ ทรัพยากร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ และสื่ออื่นๆ ที่จำเป็นให้เพียงพอสำหรับให้บริการนักศึกษาและอาจารย์ได้ค้นคว้าประกอบการเรียนการสอน

6.5 หลักสูตรมีการวางแผนและจัดทำงบประมาณของหลักสูตรเป็นรายปีการศึกษา และจัดทำโครงการต่างๆ เพื่อสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษา เช่น การศึกษาดูงาน การจัดเสวนาทางวิชาการในรายวิชาโดยเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาให้ความรู้กับนักศึกษา

6.6 มีการประเมินความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อนำผลไปพัฒนาปรับปรุงการจัดหาสิ่งสนับสนุนในปีถัดไป

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

(ให้ทำเครื่องหมาย X ลงในช่องที่มีการดำเนินกิจกรรม)

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุม เพื่อวางแผนติดตาม และทบทวนการดำเนินงานของหลักสูตร	X	X	X	X	X
2. มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่สอดคล้องกับรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือ มาตรฐานคุณวุฒิสาขา/ สาขาวิชา (ถ้ามี)	X	X	X	X	X
3. มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบมคอ.3 และ 4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
4. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม (ถ้ามี) ตามแบบมคอ.5 และ 6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
5. จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วัน หลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
6. มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 (ถ้ามี) อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
7. มีการพัฒนา/ ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือ การประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ของปีที่ผ่านมา	-	X	X	X	X
8. อาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศ หรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
9. อาจารย์ประจำหลักสูตรทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/ หรือ วิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
10. จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/ หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
11. ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/ ดุษฎีบัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	X	X	X
12. ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้ดุษฎีบัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0	-	-	-	X	X

หมายเหตุ: X หมายถึง มีการดำเนินกิจกรรม - หมายถึง ไม่มีการดำเนินกิจกรรม

หมวดที่ 8 การประเมินผล และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1 การประชุมร่วมของอาจารย์ในสาขาวิชา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และขอคำแนะนำ รวมทั้งข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีความรู้ในการใช้กลยุทธ์การสอน

1.1.2 การสอบถามจากนักศึกษาถึงประสิทธิผลของการเรียนรู้ จากวิธีการที่ใช้โดยใช้แบบสอบถาม หรือ การสนทนากับกลุ่มนักศึกษาระหว่างภาคการศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอน และประเมินจากการเรียนรู้ของนักศึกษาจากพฤติกรรมและการแสดงออก การทำกิจกรรมและผลทดสอบ

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

1.2.1 การประเมินการสอนโดยนักศึกษาทุกภาคการศึกษา

1.2.2 การประเมินจากผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของรายวิชา

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

2.1 ประเมินจากนักศึกษา โดยระบบประเมินการเรียนการสอนออนไลน์ และบัณฑิตที่จบตามหลักสูตร ระบบภาวะการปฏิบัติงานของบัณฑิต และโครงการติดตามและประเมินผลผู้สำเร็จการศึกษา

2.2 ประเมินความพึงพอใจต่อคุณภาพของบัณฑิตจากผู้ใช้บัณฑิตหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

2.3 ประเมินจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก และรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรและการเยี่ยมชม

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

การประเมินคุณภาพการศึกษาประจำปี ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยคณะกรรมการประเมินที่ได้รับการแต่งตั้งจากคณะ

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

4.1 รวบรวมข้อเสนอแนะ/ข้อมูลจากการประเมินของนักศึกษา คณาจารย์ ผู้ใช้บัณฑิตและผู้ทรงคุณวุฒิ

4.2 วิเคราะห์ทบทวนข้อมูลข้างต้น โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

4.3 เสนอการปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์ (ถ้ามี)

เอกสารแนบ

ภาคผนวก ก ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

ภาคผนวก ข ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ว่าด้วยการเทียบโอนผลการเรียน

ภาคผนวก ค ประวัติและผลงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ภาคผนวก ง ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำหลักสูตร

ภาคผนวก จ ประวัติและผลงานของอาจารย์ประจำ

ภาคผนวก ฉ คณะกรรมการจัดทำหลักสูตร

หมายเหตุ : คู่มือรายละเอียดในภาคผนวก