

**แบบเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร
คหกรรมศาสตร์**

(ครบรอบการปรับปรุง ปี พ.ศ. 2563)

แบบเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

ตอนที่ 1 รายละเอียดเบื้องต้น

- 1.1 ชื่อหลักสูตร
 (ภาษาไทย) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 (ภาษาอังกฤษ) Bachelor of Science Program in Home Economics
- 1.2 ชื่อปริญญา
 ภาษาไทย ชื่อเต็ม : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)
 ชื่อย่อ : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)
 ภาษาอังกฤษ ชื่อเต็ม : Bachelor of Science (Home Economics)
 ชื่อย่อ : B.Sc. (Home Economics)
- 1.3 ชื่อสาขาวิชา (FIELD OF STUDY)
 ภาษาไทย : สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science (Home Economics)
- 1.4 ประเภทของหลักสูตร
 ปริญญาตรีทางวิชาการ ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการ
 ปริญญาตรีทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาการหรือทางวิชาชีพ หรือปฏิบัติการ
 แบบอื่นๆ
- 1.5 ลักษณะหลักสูตร
 หลักสูตรปกติ หลักสูตรนานาชาติ หลักสูตรภาษาอังกฤษ หลักสูตรสองภาษา
- 1.6 รูปแบบการจัดการศึกษา
 การศึกษาแบบเต็มเวลา การศึกษาแบบไม่เต็มเวลา
 การศึกษาเฉพาะช่วงเวลา การศึกษาแบบทางไกล
 แบบอื่นๆ.....
- 1.7 หลักสูตร มี มคอ. 1 ไม่มี มคอ.1
- 1.8 สภาวิชาชีพเกี่ยวข้องกับการอนุมัติ หรือเห็นชอบหลักสูตร
 ไม่มีสภาวิชาชีพเกี่ยวข้อง
 มี และสภาวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง คือ.....
- 1.9 หลักสูตรนี้ครบรอบการปรับปรุง พ.ศ. 2563
- 1.10 หน่วยงานที่รับผิดชอบ
 หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
- 1.11 กำหนดการเปิดสอน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

1.12 ความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น

1.12.1 หลักสูตรนี้มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นนอกมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี หน่วยงานดังกล่าว ได้แก่

1) กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน (อยู่ระหว่างการพัฒนา MOU ร่วมกัน)

ให้ความร่วมมือในลักษณะ ส่งเสริมนักศึกษาให้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านผู้ประกอบการอาหารไทย โดยผู้ผ่านการทดสอบจะได้รับใบประกาศนียบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สังกัดกระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม ซึ่งสามารถนำไปใช้ในการทำงานต่างประเทศได้

2) บริษัท ซีพี รีเทลลิง จำกัด มีความร่วมมือด้านการส่งนักศึกษาไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านวิชาการหรือบุคลากร

1.12.3 หลักสูตรที่เสนอเปิดใหม่เป็นหลักสูตรที่จะมีความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในต่างประเทศหรือไม่

ไม่มีความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยของต่างประเทศ

มี เป็นความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยของต่างประเทศในลักษณะ Collaborative Degree Program

Double Degree Program อื่นๆ.....

1.13 ความสอดคล้องหรือสนองต่อความต้องการพัฒนาประเทศของรัฐบาล

1.13.1 หลักสูตรที่เสนอเปิดใหม่มีความสอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาประเทศในด้าน นโยบายการขับเคลื่อนประเทศไทยเข้าสู่ยุค 4.0 และความต้องการของตลาดแรงงาน ดังนี้

หลักสูตรมีความสอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาประเทศในด้านการศึกษาและเรียนรู้ การทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม ซึ่งหลักสูตรคหกรรมศาสตร์มุ่งจัดการเรียนการสอนเน้นการเรียนรู้ให้ทักษะการปฏิบัติทางด้านการประกอบอาหารและการบริการ ซึ่งก่อให้เกิดผลผลิตเชิงผลิตภาพ อีกทั้งยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน มีความทันสมัยตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงาน ซึ่งมีความต้องการให้แรงงานมีการพัฒนาทางวิชาการและวิชาชีพ ใช้ความคิดสร้างสรรค์ทำให้เกิดนวัตกรรม โดยใช้พื้นฐานความรู้ทางวิทยาศาสตร์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีช่วยในการพัฒนา อีกทั้งเป็นการช่วยสืบสานศิลปวัฒนธรรมของชาติไม่ให้อุตสาหกรรมไทยสูญหายไป

1.13.2 หลักสูตรที่เสนอเปิดใหม่ตอบสนองต่อความต้องการในการพัฒนาประเทศของรัฐบาล ดังนี้

ปัจจุบันรัฐบาลต้องการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศในด้านกลุ่มอาหาร เกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ ซึ่งธุรกิจด้านการประกอบอาหารและการบริการจัดว่าเป็นยุทธศาสตร์ในกลุ่มอาหารที่รัฐบาลต้องการพัฒนาให้ก้าวสู่ยุค 4.0 จากยุทธศาสตร์ในการพัฒนาประเทศข้างต้น จึงได้นำมาพิจารณาในการวางแผนปรับปรุงหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้สามารถผลิตบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญในด้านคหกรรมศาสตร์ โดยมุ่งเน้นการประกอบอาหารและการบริการ มาใช้พัฒนา สร้างสรรค์ เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มยกระดับมาตรฐานและเพิ่มขีดความสามารถแข่งขันให้ประเทศในกลุ่มธุรกิจการประกอบอาหารและการบริการ โดยเรียนรู้ที่เน้นการปฏิบัติ ควบคู่กับการทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรม เพื่อช่วยสืบสานศิลปวัฒนธรรมของชาติไม่ให้อุตสาหกรรมไทยสูญหายไป ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย

ตอนที่ 2 หลักการและเหตุผลในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

2.1 หลักการและเหตุผลในการเสนอขอปรับปรุงหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีการเปิดการเรียนการสอน ตั้งแต่ พ.ศ.2542 เพื่อรองรับความต้องการของผู้เรียนและผู้ใช้บัณฑิต และได้มีการปรับปรุงหลักสูตรเรื่อยมา เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของท้องถิ่นและตลาดแรงงาน ปัจจุบันได้มีการปรับปรุงหลักสูตรในปี พ.ศ.2559 ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอน และเปิดรับนักศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2559 ขณะนี้ได้ดำเนินงานมาจนครบตามกรอบระยะเวลาตามสกอ.กำหนด ซึ่งจะครบรอบการปรับปรุงใน พ.ศ.2563 จึงต้องมีการปรับปรุงหลักสูตร เนื่องจากปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาองค์ความรู้ใหม่เพิ่มขึ้น เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนมีความทันสมัยและสอดคล้องกับการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ หลักสูตรคหกรรมศาสตร์จึงมีแนวคิดที่จะปรับปรุงหลักสูตรเพื่อผลิตบัณฑิตคหกรรมศาสตร์ให้เป็นนักปฏิบัติการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อตอบสนองตรงตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยให้สู่ยุค 4.0

2.2 หลักสูตรที่เสนอขอปรับปรุงมีลักษณะคล้ายคลึงกับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนอยู่แล้วในมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ได้แก่

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มีศาสตร์ 5 ด้าน ได้แก่ อาหารและโภชนาการ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม พัฒนามนุษย์และครอบครัว ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ และการจัดการที่อยู่อาศัยและชุมชน เมื่อพิจารณาร่วมกับหลักสูตรต่างๆ พบว่า เมื่อหาหลักสูตรโดยส่วนใหญ่ในรายวิชาไม่คล้ายคลึงกัน แต่มีเพียงบางรายวิชาที่มีความคล้ายคลึงกันเล็กน้อยในด้านอาหารและโภชนาการ ได้แก่ หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร เป็นต้น

1. ระบุความคล้ายคลึงในส่วนของวิชาบังคับ วิชาเลือก หรืออื่นๆ โดยแสดงเป็นสัดส่วนของหน่วยกิตทั้งหลักสูตร

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์	หลักสูตรนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	หลักสูตรโภชนาการและการกำหนดอาหาร	ระบุความคล้ายคลึง
1.อาหารและโภชนาการ หน่วยกิต 3 (2-2-5)	1. โภชนาการมนุษย์ หน่วยกิต 3 (2-2-5)	1. หลักโภชนาการมนุษย์ หน่วยกิต 3 (2-2-5)	<input type="checkbox"/> มีความคล้ายคลึงบางส่วน <input checked="" type="checkbox"/> มีความคล้ายคลึงส่วนใหญ่
2. สุขภาพโภชนาการ ความปลอดภัยและควบคุมคุณภาพอาหาร หน่วยกิต 3 (2-2-5)	2. สุขภาพโภชนาการและความปลอดภัยในอาหาร หน่วยกิต 3 (2-2-5)	2. สุขภาพโภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร หน่วยกิต 3 (2-2-5)	<input checked="" type="checkbox"/> มีความคล้ายคลึงบางส่วน <input type="checkbox"/> มีความคล้ายคลึงส่วนใหญ่
3. อาหารผสมผสานวัฒนธรรม หน่วยกิต 3 (2-2-5)	3. อาหารไทยเชิงวัฒนธรรม หน่วยกิต 3 (2-2-5)	-	<input checked="" type="checkbox"/> มีความคล้ายคลึงบางส่วน <input type="checkbox"/> มีความคล้ายคลึงส่วนใหญ่
4. อาหารเพื่อสุขภาพ หน่วยกิต 3 (2-2-5)	4. การดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ หน่วยกิต 3 (2-2-5)	4. ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ หน่วยกิต 3 (2-2-5)	<input checked="" type="checkbox"/> มีความคล้ายคลึงบางส่วน <input type="checkbox"/> มีความคล้ายคลึงส่วนใหญ่
5. อาหารนานาชาติ หน่วยกิต 3 (2-2-5)	5. อาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ หน่วยกิต 3 (2-2-5)	-	<input checked="" type="checkbox"/> มีความคล้ายคลึงบางส่วน <input type="checkbox"/> มีความคล้ายคลึงส่วนใหญ่

6. วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร หน่วยกิต 3 (2-2-5)	6. วิทยาศาสตร์การอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยกิต 3 (2-2-5)	-	<input checked="" type="checkbox"/> มีความคล้ายคลึงบางส่วน <input type="checkbox"/> มีความคล้ายคลึงส่วนใหญ่
--	--	---	--

2. หลักสูตรที่ขอปรับปรุงนี้แตกต่างจากหลักสูตรดังกล่าวในประเด็นสำคัญ คือ การเรียนการสอนมีรายวิชาเน้นวิชาการ ควบคู่การปฏิบัติเพื่อเกิดความรู้และทักษะทางคหกรรมศาสตร์ทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ อาหารและโภชนาการ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม พัฒนา มนุษย์และครอบครัว ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ การจัดการที่อยู่อาศัยและชุมชน นอกจากนี้หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ในชั้นปี ที่ 1 และ 2 ยังมีการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นการปฏิบัติจริงภายในห้องเรียน และนักศึกษาชั้นปีที่ 3 และ 4 ได้มีการฝึกภาคสนามทั้ง ภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

2.3 หลักสูตรลักษณะนี้มีเปิดสอนอยู่แล้วที่มหาวิทยาลัยอื่นในประเทศ ได้แก่

- 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
- 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
- 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
- 4) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จ

เจ้าพระยา

5) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ พระนครศรีอยุธยา

6) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

7) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

หลักสูตรที่เสนอเปิดสอนนี้มีจุดเด่น แตกต่างกับหลักสูตรดังกล่าวในประเด็นสำคัญคือ สร้างบัณฑิตคหกรรมศาสตร์ที่มุ่งเน้น ให้เป็นนักปฏิบัติการประกอบอาหารและการบริการเพื่อเตรียมความพร้อมให้มีมาตรฐานในระดับฝีมือแรงงาน ตอบสนองตรงตาม ความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทยให้สู่ยุค 4.0 สู่การปฏิบัติเพื่อการประยุกต์ใช้ให้เกิดผลผลิตเชิงผลิตภาพ รวมทั้งสร้างนวัตกรรมร่วมกับอนุรักษ์ภูมิปัญญาสู่การพัฒนาท้องถิ่น

2.4 หลักสูตรของมหาวิทยาลัยในต่างประเทศที่ใช้ประกอบการปรับปรุงหลักสูตรนี้ ได้แก่
ไม่มี

ตอนที่ 3 ปรัชญา วัตถุประสงค์ คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ภาวะความต้องการบัณฑิต และจุดเด่นของหลักสูตร

3.1 ปรัชญาของหลักสูตร

คหกรรมศาสตร์สร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการ พัฒนาคุณภาพชีวิต และอนุรักษ์ภูมิปัญญา

3.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณธรรม จริยธรรม และสำนึกในความรับผิดชอบ

1.3.2 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ ตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

1.3.3 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการปฏิบัติงานเพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม รวมถึงมีความคิดสร้างสรรค์ และดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรมภูมิปัญญาอันดีงามของไทย

1.3.4 เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีทักษะการสื่อสาร ทักษะการวางแผนและบริหารจัดการงาน และการใช้เทคโนโลยีในการปฏิบัติงานด้านคหกรรมศาสตร์

3.3 คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความสามารถทางด้านวิชาการทางคหกรรมศาสตร์ 5 ด้าน ได้แก่ อาหารและโภชนาการ สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม พัฒนามนุษย์และครอบครัว ศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ การจัดการที่อยู่อาศัยและชุมชน และสามารถประยุกต์องค์ความรู้สู่การปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งบัณฑิตมีคุณลักษณะบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 คือ ด้านคุณธรรม จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3.4 ภาวะความต้องการบัณฑิต

ผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของนักเรียนและผู้ใช้บัณฑิต จำแนกแต่ละด้านตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ ได้ดังนี้

1) ผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของนักเรียนในระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6

การวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความต้องการเข้าศึกษาต่อและปัจจัยที่ใช้ในการตัดสินใจเข้าศึกษาต่อหลักสูตร

คหกรรมศาสตร์ของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6 กำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่างโดยใช้ตารางของ krejcie and morgan จำนวนนักเรียน 313 คน โดยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการสุ่มแบบหลายขั้นตอน (multi-stage sampling) เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัยเป็นแบบสอบถามลักษณะเลือกตอบ ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 60.1 อายุของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุ 17 ปี ร้อยละ 49.8 แหล่งเงินทุนที่ใช้ในการศึกษาต่อมาจากผู้ปกครอง ร้อยละ 78.9 และการตัดสินใจเรื่องการศึกษาต่อส่วนใหญ่มาจากตนเอง คิดเป็นร้อยละ 50.8 เมื่อพิจารณาความต้องการเข้าศึกษาต่อในแต่ละสาขาวิชา พบว่า

สำหรับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการรายวิชาที่ต้องการศึกษาเพิ่มเติมสูงสุด คือ วิชาอาหารไทย ($\bar{x} = 3.68$, S.D.= 1.05) รองลงมาคือ ไอศกรีมและเครื่องดื่ม และขนมไทยและอาหารว่าง ($\bar{x} = 3.67$, S.D.= 1.07 และ $\bar{x} = 3.65$, S.D.= 1.08) ตามลำดับ สำหรับสาขาวิชาศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์รายวิชาที่ต้องการศึกษาเพิ่มเติมสูงสุดคือ งานศิลปหัตถกรรม ($\bar{x} = 3.48$, S.D.= 1.02) รองลงมาคือ การประดิษฐ์เศษวัสดุเหลือใช้ งานถัก งานสานและงานทอ และ การแกะสลักผักและผลไม้ ($\bar{x} = 3.45$, S.D.= 1.03, $\bar{x} = 3.45$, S.D.= 1.03 และ $\bar{x} = 3.44$, S.D.= 1.03) ตามลำดับ สำหรับสาขาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว โดยต้องการศึกษารายวิชาเพิ่มเติมสูงสุดได้แก่ การให้คำปรึกษาด้านครอบครัว ($\bar{x} = 3.53$, S.D.= 0.92) รองลงมาคือ เพศศึกษาและสุขภาพครอบครัว การส่งเสริมสุขภาพจิตเด็ก สุขภาพผู้บริโภคร และ การอบรมเลี้ยงดูเด็กและเด็กกลุ่มพิเศษ ($\bar{x} = 3.51$, S.D.= 1.03 $\bar{x} = 3.50$,

S.D.= 0.98 \bar{x} = 3.50, S.D.= 1.01 และ \bar{x} = 3.50, S.D.= 1.00) ตามลำดับ สำหรับสาขาวิชาการจัดการที่อยู่อาศัยและรายวิชาที่ต้องการศึกษาเพิ่มเติมสูงสุดคือ การออกแบบตกแต่งภายใน (\bar{x} = 3.61, S.D.= 0.95) รองลงมาคือ การออกแบบตกแต่งภายนอก, การจัดภูมิทัศน์ของบ้าน และ การออกแบบเครื่องเรือนเครื่องใช้ในครอบครัว, คอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบภายใน (\bar{x} = 3.60, S.D.= 0.92, \bar{x} = 3.57, S.D.= 0.95 และ \bar{x} = 3.56, S.D.= 1.04, \bar{x} = 3.56, S.D.= 0.96) ตามลำดับ สำหรับสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มรายวิชาที่ต้องการศึกษาเพิ่มเติมสูงสุดคือ ที่ต้องการศึกษาต่อสูงสุด คือ การออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย (\bar{x} = 3.44, S.D.= 0.98) รองลงมาคือ การออกแบบลวดลายด้วยการพิมพ์ การสกรีน และการมัดย้อม (\bar{x} = 3.41, S.D.= 1.04) ตามลำดับ

เมื่อศึกษาปัจจัยที่ใช้ในการตัดสินใจในการเข้าศึกษาต่อของนักเรียน พบว่า มีความคิดเห็นระดับเห็นด้วยทุกรายข้อ (\bar{x} = 3.83, S.D.= 12.7) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ปัจจัยที่ใช้ในการตัดสินใจในการเข้าศึกษาต่อมากที่สุดคือ ความสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ (\bar{x} = 3.99, S.D.= 0.90) รองลงมาคือ ความสะดวกในการเดินทาง และเป็นสถาบันที่มีค่าใช้จ่ายเป็นที่ยอมรับได้ (\bar{x} = 3.95, S.D. = 0.82 และ \bar{x} = 3.95, S.D.= 0.82) ตามลำดับ

2) ผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของบัณฑิต

ความคิดเห็นต่อรายวิชาของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ต่อการพัฒนางานในอาชีพของบัณฑิตคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ที่จบการศึกษาปี 2556 – 2560 การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อศึกษาความคิดเห็นต่อรายวิชาของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ต่อการพัฒนางานในอาชีพของบัณฑิต และศึกษาความต้องการฝึกอบรมคอร์สระยะสั้นของบัณฑิตหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ที่จบการศึกษาในปี 2556 – 2560 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

กลุ่มประชากรในการวิจัยครั้งนี้ คือ บัณฑิตคหกรรมศาสตร์ที่จบการศึกษาในปี พ.ศ. 2556 – 2560 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ที่มีจำนวน 117 คน (การวิจัยครั้งนี้ได้จำนวนประชากรมาจากระบบการจัดการชั้นเรียน CMS. ของสำนักงานส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์) คัดเลือกเป็นกลุ่มตัวอย่างจำนวน 92 คน ได้ส่งแบบสอบถามจำนวน 92 ฉบับ มีการตอบกลับ 92 ฉบับ คิดเป็นร้อยละ 100 การศึกษาข้อมูลพื้นฐานของบัณฑิตการศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ พบว่า ประเภทของการทำงาน พบว่า บัณฑิตที่เป็นกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ทำงานเป็นพนักงานบริษัท/องค์กรธุรกิจเอกชน คิดเป็นร้อยละ 47.8 รองลงมา คือ ดำเนินธุรกิจอิสระ/เจ้าของกิจการ ข้าราชการ/เจ้าหน้าที่หน่วยงานของรัฐ รัฐวิสาหกิจ คิดเป็นร้อยละ 35.9, 13.0, 3.3 ตามลำดับ หลังจากสำเร็จการศึกษา ท่านได้ศึกษาต่อหรือได้รับการอบรมเพิ่มเติมทางด้านคหกรรมศาสตร์หรือไม่ พบว่าบัณฑิตที่เป็นกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่ได้รับการอบรมเพิ่มเติมคิดเป็นร้อยละ 97.8 ส่วนที่ได้รับการอบรมเพิ่มเติมคิดเป็นร้อยละ 2.2 ซึ่งได้รับการอบรมเรื่องสุขาภิบาลอาหาร อบรมเรื่องการประกอบอาหารไทยระดับ 1 ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน มาตรฐานความสะอาด ระบบ GMP และอบรมเรื่องบรรจุภัณฑ์ GMP ISO:22000 HACCP ความรู้ความสามารถพิเศษด้านใดที่สถานประกอบการรับท่านเข้าทำงาน พบว่า บัณฑิตที่เป็นกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความสามารถพิเศษ ด้านอาหารและโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 32.1 รองลงมา คือ ด้านการใช้คอมพิวเตอร์ ด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ ด้านภาษาต่างประเทศ ด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ด้านการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย ด้านสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม และอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 22.8, 13.0, 8.6, 6.8, 4.9, 3.1 ตามลำดับ ซึ่งอื่นๆที่บัณฑิตตอบ คือ ความรู้ด้านค้าขาย และด้านงานขาย ความรู้จากสาขาที่เรียนมาประยุกต์ใช้กับหน้าที่การงานที่ทำอยู่มากที่สุด พบว่า บัณฑิตที่เป็นกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่นำมาประยุกต์ใช้ ด้านอาหารและโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 42.5 รองลงมา คือ ด้านศิลปะประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์ ด้านพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว ด้านการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย และอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 19.7, 18.1, 14.2, 5.5 ตามลำดับ ซึ่งอื่นๆที่บัณฑิตตอบ คือ ความรู้ด้านคอมพิวเตอร์ ด้านการจัดสถานที่/จัดดอกไม้ และงานเอกสาร โดยรวมจากการศึกษา พบว่า บัณฑิตมีความคิดเห็นต่อรายวิชาของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ต่อการพัฒนางานในอาชีพของบัณฑิตคหกรรมศาสตร์ มีค่าเฉลี่ยของคำตอบแต่ละคำตอบรวมกันเท่ากับ 3.64 อยู่ในระดับปานกลางค่อนข้างมาก และบัณฑิตมีความคิดเห็นว่าร่ายวิชาที่นำไปใช้มากที่สุด 10 อันดับ คือ วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์/สหกิจศึกษา วิชาหลักการประกอบอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ วิชาอาหารไทย วิชาการจัดการและการตกแต่งอาหาร วิชาการจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร วิชาการเตรียมประสบการณ์วิชาชีพสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์/การเตรียมสหกิจศึกษา วิชาขนมไทยและอาหารว่าง วิชาการจัดการร้านค้าและงานครัว วิชาโภชนาการกับชีวิตมนุษย์ วิชางานส่งเสริมทางคหกรรมศาสตร์ วิทยาการ

ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก รายวิชาที่นำไปใช้ระดับปานกลาง จำนวน 16 รายวิชา และรายวิชาที่นำไปใช้น้อยที่สุด 10 อันดับ เช่น เครื่องหอมและของชำร่วย หลักการตัดเย็บเสื้อผ้า และศิลปะการจัดตกแต่งผ้า ในรายวิชาที่ได้ค่าเฉลี่ยคะแนนการนำไปใช้น้อย อาจเนื่องจากมีบัณฑิตที่จบไปประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องน้อย จึงไม่ได้มีการนำไปใช้ประกอบอาชีพ หรือควรนำรายวิชาที่ได้คะแนนน้อยไปปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้มีความทันสมัย ทันสมัย และนำไปใช้ได้จริง

3) ผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

ผลการสำรวจคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตจำแนกในแต่ละด้านตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติได้ดังนี้ โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลผู้ใช้บัณฑิตที่ตอบแบบสอบถามจำนวน 13 ชุด นำข้อมูลที่ได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลความต้องการผู้ใช้บัณฑิต ให้ได้ผลค่านวณเป็นค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ซึ่งจากการวิเคราะห์ผลพบว่า ผู้ใช้บัณฑิตมีความต้องการให้บัณฑิตปฏิบัติตนเป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณในวิชาชีพ อยู่ในระดับมากที่สุด (5.00) ในเรื่องตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต ความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อพัฒนา มีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น มีวินัย ตรงต่อเวลาในการทำงานและปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม และมีจรรยาบรรณในวิชาชีพ ส่วนด้านความรู้ความสามารถทางวิชาการ/วิชาชีพ ผลโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (4.97) โดยผู้ใช้บัณฑิตให้คะแนนสูงสุดอยู่ระดับมากที่สุด คือ บัณฑิตสามารถวิเคราะห์ปัญหา สามารถเข้าใจและอธิบายความต้องการในศาสตร์ที่ศึกษา อีกทั้งยังสามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการได้อย่างต่อเนื่อง และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ที่ศึกษากับความรู้ด้านอื่นๆได้ โดยการนำไปประยุกต์ใช้ ด้านทักษะทางปัญญา มีคะแนนอยู่ในระดับมากที่สุด (4.95) ซึ่งผู้ใช้บัณฑิตเห็นว่าบัณฑิตเป็นผู้คิดอย่างมีวิจารณญาณอย่างเป็นระบบ สามารถแก้ปัญหา และเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ มีความสามารถในการรับรู้หรือเรียนรู้งาน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการทำงาน ส่วนด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ มีคะแนนอยู่ในระดับมากที่สุด (4.98) โดยผู้ใช้บัณฑิตให้คะแนนสูงสุดอยู่ระดับมากที่สุด คือ ความสามารถในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง การปรับตัวและมีมนุษยสัมพันธ์ มีความฉลาดทางอารมณ์หรือการควบคุมอารมณ์ และด้านการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มีคะแนนอยู่ในระดับมากที่สุด (4.85) โดยผู้ใช้บัณฑิตให้คะแนนสูงสุดอยู่ระดับมากที่สุดคือ สามารถใช้สารสนเทศรวบรวมข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมายได้อย่างถูกต้อง สามารถใช้สารสนเทศและเทคโนโลยีสื่อสารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม ความสามารถในการพูด เขียน และนำเสนอ (ภาษาไทย) ได้ดี จากที่กล่าวมาผู้ใช้บัณฑิตมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (4.95) ซึ่งบัณฑิตมีการตอบสนองความต้องการเป็นที่พึงประสงค์แก่ผู้ใช้บัณฑิตได้เป็นอย่างดี

3.5 จุดเด่นของหลักสูตร

เน้นปฏิบัติ สร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารและการบริการ ส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพชีวิตด้วยงานสหกรรมศาสตร์

ตอนที่ 4 ลักษณะของหลักสูตร

4.1 คุณสมบัติของผู้สมัครเรียน

1) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

2) ผ่านการคัดเลือกตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ.2557

คุณสมบัติของผู้สมัครสนองวัตถุประสงค์ของหลักสูตรอย่างไร

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ผ่านการคัดเลือกตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี ว่าด้วยการจัดการศึกษาระดับอนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ.2557 และให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

4.2 โครงสร้างหลักสูตร (ปัจจุบัน)

1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	139	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	103	หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาแกน	18	หน่วยกิต
3.2) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	19	หน่วยกิต
3.3) วิชาเฉพาะ	59	หน่วยกิต
3.3.1) วิชาเฉพาะบังคับ	29	หน่วยกิต
3.3.2) วิชาเฉพาะเลือก	30	หน่วยกิต
3.4) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

4.3 โครงสร้างหลักสูตร (ปรับปรุงใหม่)

1) จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า	136	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป จำนวนไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเฉพาะ จำนวนไม่น้อยกว่า	100	หน่วยกิต
3.1) กลุ่มวิชาแกน	18	หน่วยกิต
3.2) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
3.3) วิชาเฉพาะ	57	หน่วยกิต
3.3.1) วิชาเฉพาะบังคับ	27	หน่วยกิต
3.3.2) วิชาเฉพาะเลือก	30	หน่วยกิต
3.4) กลุ่มวิชาปฏิบัติการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
4) หมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

ตอนที่ 5 วิธีการสอน

5.1 แนวคิดในการจัดการเรียนการสอนที่ใช้ในหลักสูตรปรับปรุงเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. การจัดการเรียนการสอนเน้นให้เกิดทักษะการปฏิบัติ โดยเน้นหลักการทฤษฎีและการประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติ เพื่อความสอดคล้องกับลักษณะและเนื้อหาสาระของรายวิชา
2. ส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้เชิงผลิตภาพ (productive learning) เน้นการจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสร้างผลผลิตเชิงผลิตภาพเป็นผลงาน ให้สอดคล้องกับเนื้อหาวิชา ซึ่งผ่านกระบวนการและวิธีการสอนในรูปแบบต่างๆ
3. ส่งเสริมการเรียนรู้ให้เกิดประสบการณ์จริง โดยบูรณาการรายวิชาให้เกิดทักษะในการปฏิบัติ ส่งเสริมให้มีการประกวดแข่งขันและการศึกษาดูงานจากสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง

ตอนที่ 6 ความพร้อมของบุคลากร

6.1 จำนวนอาจารย์ประจำสังกัดหลักสูตร/หน่วยงานที่จะเปิดหลักสูตรใหม่ ปัจจุบันมีจำนวนทั้งหมด 7 คน

(รวมผู้ลาศึกษาต่อด้วย)

อาจารย์ปฏิบัติงานจริงในปัจจุบัน		7	คน
ตำแหน่ง	- ศาสตราจารย์	-	คน
	- รองศาสตราจารย์	-	คน
	- ผู้ช่วยศาสตราจารย์	2	คน
	- อาจารย์	5	คน
ระดับปริญญา	- ปริญญาเอก	2	คน
	- ปริญญาโท	5	คน
	- ปริญญาตรี	-	คน

6.2 จำนวนอาจารย์ในหลักสูตรที่จะเกษียณอายุราชการตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานีช่วงระยะเวลา พ.ศ. 2560-2564

จำนวน 1 คน

6.3 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบงานสอนในระดับต่าง ๆ

- 1) งานสอนระดับปริญญาเอก - คน
- 2) งานสอนระดับปริญญาโท - คน
- 3) งานสอนระดับปริญญาตรี 7 คน

จำนวนอาจารย์ในหลักสูตรที่ศึกษามาตรงกับสาขาวิชาที่จะเปิดหลักสูตรใหม่

จำนวน 7 คน

6.4 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบสูตรได้แก่

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิและวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขาตรงหรือสัมพันธ์
1.นางสาวสินีนาด สุขทนารักษ์	อาจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตรและการจัดการ)	วุฒิสัมพันธ์

ผลงานทางวิชาการ

- สินีนาด สุขทนารักษ์ และปรเมธ กระศิริ. (2562). การใช้ข้าวโพดหวานทดแทนถั่วเหลืองในผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลือง. ในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน. ครั้งที่ 7. วันที่ 7 มิถุนายน 2562, (130 – 135). ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยรังสิต.
- สินีนาด สุขทนารักษ์, อนุชา ผลมะเฟือง และชนิษฐา ศรีรัตนเกตุ. (2561). การใช้เห็ดหูหนูทดแทนเนื้อไก่ในผลิตภัณฑ์กะหรี่บิ๊ปไส้ไก่. ในการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา, ครั้งที่ 9. วันที่ 18-19 ตุลาคม 2561, (766 – 773). ปทุมธานี : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ฯ.
- สินีนาด สุขทนารักษ์, สุธิดา รักษาอินทร์, วาสนา พูลฤทธิ์ และนัฐพล ครามเขียว. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำชาดาวอินคาทรงกลมด้วยเทคนิคการขึ้นรูปแบบทรงกลม. ในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน. ครั้งที่ 6. วันที่ 30 มีนาคม 2561, (AS357 – AS361). สมุทรปราการ : มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.
- รัชรัตน์ สัตยเลขา, ปฐมพร พรหมใจ, อังคณา เจริญวัย, จุฑารัตน์ พงษ์โนรี และสินีนาด สุขทนารักษ์. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่เสริมเห็ดหูหนู. ในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน. ครั้งที่ 5. วันที่ 25 พฤษภาคม 2560, (233 - 257). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสยาม.
- Sineenart Sukthanaruk and Sontisuk Teerachaichayut. (2019). Detection of Adulteration in Thai Pathumthani Fragrant Rice by Hyperspectral Imaging. Asian Conference on Engineering and Natural Sciences. 22-24 January 2019, (300-307). Hokkaido, Japan.
- Sineenart Sukthanaruk, Sirikarn Boonpiam and Sontisuk Teerachaichayut, (2018). Quantitative and Qualitative Assessment of Pork Meatball Containing Borax Using Near Infrared Spectroscopy. AIP Conference Proceedings. (020210-1 - 020210-1). Ho chi minh, Vietnam.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
2. นางเบญจางค์ อัจฉริยะโพธา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม. ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	วุฒิสัมพันธ์
<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>1. หนังสือ ตำรา เอกสารประกอบการสอน</p> <p>เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. (2558). เอกสารประกอบการสอน รายวิชาโภชนาการกับชีวิตมนุษย์. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี.</p> <p>2. งานวิจัย</p> <p>เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา, เดือนเด่น กลิ่นอบเชย และมนทิรา อมรสังข์. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซีฟอนเค้กใบมะรุยม. รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน (ASTC) ครั้งที่ 7. มหาวิทยาลัยรังสิต. หน้า 228-235.</p> <p>เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา, อาทิตยา ณ นคร, อภัสรา วงษ์มา และณัฐวัฒน์ ทวีพิริฎ. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมพริกถลน้าตาล. รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน (ASTC) ครั้งที่ 7. มหาวิทยาลัยรังสิต. หน้า 248-259.</p> <p>เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. (2561). ความแตกต่างของคุณลักษณะและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของเครื่องดื่มจากผักเขียวและผักหอม. รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา. 19-20 กรกฎาคม 2561. 689-695.</p> <p>เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. (2561). พฤติกรรมและความคิดเห็นด้านผลกระทบจากการใช้สื่อสังคมออนไลน์ ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-3 โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6 (ASTC 2018). มหาวิทยาลัยหัวเฉียว. SH54-62.</p> <p>ปรวรัตน์ อุทัยฉาย, สุภารัตน์ เอี่ยมจิตร, เสกสิทธิ์ เสถียรจันทร์และ เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. (2560). การใช้ประโยชน์จากผงไข่น้ำในผลิตภัณฑ์วaffleกรอบ. รายงานการประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 5 (ASTC 2017). 25 พฤษภาคม 2560. โรงแรมมิราเคิล แกรนด์คอนเวนชั่น กรุงเทพมหานคร. 82-88.</p> <p>Benjang Ascharyaphothaa, Wattana Ascharyaphothab, Sompoch Noichindac and Pariya Na Nakorn. (2016). Difference in Aroma Component among White and Wax Gourd Fruits. The 4th Seoul International Conference on Applied Science and Engineering (SICASE 2016). Higher Education Forum (HEF). Korea. 241-249.</p> <p>เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้แครอท. รายงานการประชุมวิชาการเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาแห่งชาติ ครั้งที่ 43 และนานาชาติครั้งที่ 5. 8-9 ธันวาคม 2559. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 255-263.</p> <p>มนัญญา คำวชิระพิทักษ์, พะยอม รอดเล็ก, มรกต กิจเจา, สุวิญา สิงห์ทอง, เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา, จุฑารัตน์ พงษ์โนรี, กนกวรรณ ปุณณะตระกูล, ทรงพลธนฤทธ์ มฤครัฐอินแปลง และเบญจพรพรณ บุรวัฒน์ (2559). ผลของสารให้ความหวานฟรุกโตสไซรัปและซูคราโลสที่มีต่อคุณลักษณะบางประการของแยมผลไม้ผสม. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 11 (2), 15-23.</p> <p>เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา. (2558). การพัฒนาไอศกรีมเพื่อสุขภาพของผู้สูงอายุ. วารสารวิจัยและพัฒนา วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์. 10(1), 107 - 122.</p>			

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
3. นางสาวจรีมาศ ตีอำมาตย์	อาจารย์	คศ.ม. คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ) ศษ.บ. (บริหารการศึกษา)	วุฒิสัมพันธ์

ผลงานทางวิชาการ

จรีมาศ ตีอำมาตย์, เจมห์จิรา ไวยโกศา, ดุจเดือน เขม้นเขตกิต และศุภรัตน์ ฮวบเจริญ. (2558). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไข่ด้วย ฟักทองผง. ใน การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร. 22 ธันวาคม 2558, (787-792).
กำแพงเพชร: มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.

ชลธิชา ปรีวันตา, วิชิตา บุญเสริม, อุโลมาศ ทั้งรีน, และจรีมาศ ตีอำมาตย์. (2560). การศึกษาสำหรับอาหารพื้นบ้านชาวมอญ ชุมชนศาลาแดงเหนือ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 5. 25 พฤษภาคม 2560, (171-176). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสยาม.

จรีมาศ ตีอำมาตย์, ศศมล ผาสุข, และลิตา ทิศาดลติก. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่ใช้ข้าวเหนียว ทดแทนข้าวพองไรซ์เบอร์รี่. การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6. 6 มิถุนายน 2561, (AS362-366). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

จรีมาศ ตีอำมาตย์, สุภารัตน์ สุวรรณดี, อรทัย ปัญญา และศศิณ แขกระจำง. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้าใช้ผง โหระพาทดแทนแป้งข้าวโพด. การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6. 6 มิถุนายน 2561, (AS289-293). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

Jureemart Deeammart, Daoratha Wiraphan, Duangduan Wattanuruk, and Sasamol Phasuk.

Product Development of Banana-Pumpkin Fries. The 1st National and International Conference 2017 by Bansomdejchaopraya Rajabhat University in Bangkok, 29 July 2017: 579-582.

จรีมาศ ตีอำมาตย์. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอาซุรทอดแทนน้ำดอกคำฝอย. วารสารวิจัยและพัฒนาโดยองค์กร ในพระบรมราชูปถัมภ์ (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี). 45-52.

จรีมาศ ตีอำมาตย์, นฤมล บุญประสิทธิ์, ชุติมา แยมขมสวน และสุฤทัย ธิอักษร. (2561). การเสริมคุณค่าทางโภชนาการโดยใช้ผง ผักโขมในคุกกี้เนย. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรธานี (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี). 6(2). 43-52.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
4. นางสาวพัชลักษณ์ วัฒนไชย	อาจารย์	ศศ.ม. วท.บ.(คหกรรมศาสตร์)	วุฒิสัมพันธ์

ผลงานทางวิชาการ

1. หนังสือ ตำรา งานแปล

พัชลักษณ์ วัฒนไชย (2558). เอกสารประกอบการสอน รายวิชาขนมไทย. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี. 205 หน้า

2. บทความทางวิชาการ

พัชลักษณ์ วัฒนไชย, วัลลภา สอนภักดี, หัตถดาว จุติชัย และนภิศญา โตนवल. (2562). ศึกษาการใช้ใบบัวบกทดแทนใบเตยในขนมซ่าหริ่ม. ในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน. ครั้งที่ 7. วันที่ 7 มิถุนายน 2562, (130 - 135). ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยรังสิต.

พัชลักษณ์ วัฒนไชย, ปรียา จิตริเมต, สมฤทัย นิลบรรจง และสุวิมล เพ็ชรแพง. (2561). การใช้แป้งเมล็ดขนุนทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนย. ในการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มศรีอยุธยา. ครั้งที่ 9. วันที่ 18 - 19 ตุลาคม 2561, (800 - 807). ปทุมธานี : มหาวิทยาลัยราชภัฏ วไลยอลงกรณ์ฯ.

พัชลักษณ์ วัฒนไชย, ธัญลักษณ์ ประสานตรี, ดวงรัตน์ ประดับธรรม, และนพวรรณ จงบุญตรี. (2561). การศึกษาการใช้แป้งมันเทศสีส้มพันธุ์โอกูดทดแทนแป้งสาลีในโดนัทเค้ก. ในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน. ครั้งที่ 6. วันที่ 30 มีนาคม 2561, (263 - 267). สมุทรปราการ : มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

พัชลักษณ์ วัฒนไชย, นิจรินทร์ วงษ์ปาน, ศุภวรรณ ภูมิดา, และมณฑลรัตน์ มารยาท. (2560). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่จากผลมะม่วงหาวมะนาวโห่. ในการประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน. ครั้งที่ 5. วันที่ 25 พฤษภาคม 2560, (186 - 195). กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสยาม.

พัชลักษณ์ วัฒนไชย, สมศิริ สุขีทรัพย์, กุลชาติ ผิดพันธุ์ และจุฑารัตน์ แหล่งสนาม. (2558). การผลิตผงชูรสจากผักที่มีกลูตาเมตและกัวโนเลตสูงในผลิตภัณฑ์แป้งชุบทอด. ในการประชุมวิชาการระดับชาติ. ครั้งที่ 2. มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร. วันที่ 22 ธันวาคม 2558, (515 - 524). กำแพงเพชร : มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.

พัชลักษณ์ วัฒนไชย, ศกุนตลา มานะกล้า, ธนัษพร คงยืน, พรชัย บางขันธุ์ และสุนทร จิตโสภาคกุล. การใช้นมและนมผงทดแทนกะทิในผลิตภัณฑ์ขนมปังสังขยารสนมเย็น. ในการประชุมวิชาการระดับชาติ. ครั้งที่ 2. มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร. วันที่ 22 ธันวาคม 2558, (620 - 626). กำแพงเพชร : มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร.

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ และวุฒิการศึกษา	วุฒิ/สาขา ตรงหรือสัมพันธ์
5.นางสาวมณัญญา คำวชิระ พิทักษ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	วุฒิสัมพันธ์
<p>ผลงานทางวิชาการ</p> <p>1. หนังสือ ตำรา งานแปล</p> <p>มณัญญา คำวชิระพิทักษ์. (2561). วิทยาศาสตร์เพื่อการถนอมและแปรรูปอาหาร สำหรับคหกรรมศาสตร์. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี. 221 หน้า.</p> <p>มณัญญา คำวชิระพิทักษ์. (2560). การถนอมอาหาร. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี. 145 หน้า.</p> <p>2. งานวิจัย/บทความวิจัย</p> <p>มณัญญา คำวชิระพิทักษ์. (2560). การพัฒนาสูตรน้ำปลาหวานลดพลังงานโดยใช้สารให้ความหวาน พลังงานต่ำและไฮโดรคอลลอยด์. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี. 57 หน้า.</p> <p>มณัญญา คำวชิระพิทักษ์. (ปีงบประมาณ 2558). นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเสริมจากข้าวฮางอก : กระบวนการผลิตอาหารผงสำเร็จ สำหรับผู้ป่วยที่มีภาวะกลืนลำบากโดยการทำแห้งแบบพ่นฝอย. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี. 47 หน้า.</p> <p>มณัญญา คำวชิระพิทักษ์ และเบญจพรรณ บุรวัฒน์. (ปีงบประมาณ 2559). นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารเสริมจากข้าวหนึ่ง : อาหารเสริมทางการแพทย์ ประเภทอาหารทางสายให้อาหารชนิดดื่มสำหรับผู้ที่มีภาวะเบาหวานชนิดที่ 2 จากแป้งด้านการย่อยจากข้าวหนึ่ง. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี. 44 หน้า.</p> <p>สุพจน์ ทรายแก้วและคณะ. (2562). การวิจัยและพัฒนาสร้างพลังร่วมในการพัฒนาเป็นเมืองนำอยู่ตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงอย่างยั่งยืนมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปทุมธานี.</p> <p>3. บทความทางวิชาการ</p> <p>มณัญญา คำวชิระพิทักษ์ กาญจนา เสือโพธิ์ไทย อารีรัตน์ ทับกลาง. (2560). การผลิตและพัฒนาสูตรของน้ำปลาหวาน. วารสารวิจัย มสค สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 10 (1): 1-12.</p> <p>มณัญญา คำวชิระพิทักษ์ สุนิษา สืบสายจันทร์ อำพรพันธุ์ สุขชู เบญจพรรณ บุรวัฒน์. (2560). คุณสมบัติบางประการของฟักทองผงที่ผ่านการทำแห้งเพื่อใช้ในอาหารทางสายให้อาหารปั่นผสมชนิดดื่ม. วารสารวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 12 (3): 117-126.</p>			

มนัญญา คำวชิระพิทักษ์ พะยอม รอดเล็ก มรกต กิจเงา สุวิญา สิงห์ทอง เบญจางค์ อัจฉริยะโพธา จุฑารัตน์ พงษ์โนรี กนกวรรณ ปุณณะตระกูล ทรงพลธนฤทธ์ มฤครัฐอินแปลง เบญจพรรณ บุรวัฒน์. (2560). ผลของสารให้ความหวานฟรุกโตสไซรัป และซูคราโลสที่มีต่อคุณลักษณะของแยมผลไม้ผสม. วารสารวิจัยและพัฒนาวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. 11 (2): 15-23.

จารุวรรณ สุขสัมพันธ์ ชุตินา ก้องจวน นูริน ประดับญาติ มนัญญา คำวชิระพิทักษ์. (2560). การพัฒนาแปงทอดจากแป้งข้าวฮางอกสำหรับผลิตภัณฑ์เคบับไส้ไก่. การประชุมวิชาการระดับชาติวิจัยรำไพพรรณีครั้งที่ 11 และงานประชุมวิชาการระดับชาติ กลุ่มศรีอยุธยา ครั้งที่ 8. วันที่ 19-20 ธันวาคม 2560. ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จังหวัดจันทบุรี. หน้า 559-566.

มนัญญา คำวชิระพิทักษ์. (2561). นวัตกรรมผลิตภัณฑ์เสริมอาหารชนิดผงสำเร็จจากแป้งข้าวฮางอกตัดแปรสำหรับผู้ที่มีภาวะกลืนลำบาก. การประชุมวิชาการระดับชาติ ระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 6 (ASTC 2018) “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมก้าวตามศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาชาติ อย่างยั่งยืน” วันที่ 6 มิถุนายน 2561 มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ (พื้นที่ส่วนขยาย มดก.2). หน้า AS 56-61.

จรีมาศ ดีอำมาตย์ และคณะ. (2562). รายงานวิจัยเชิงบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น เรื่อง การบูรณาการเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนด้านอาหารของหมู่บ้านคลองอาราง (ภายใต้แผนงาน หมู่บ้านต้นแบบนำอยู่ ด้วยการพัฒนาแบบพลังร่วม ตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง) มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. 29 หน้า. (มนัญญา คำวชิระพิทักษ์ หัวหน้าแผนงาน)

ดรณศักดิ์ ตติยะลาภะ และคณะ. (2562). รายงานวิจัยเชิงบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น เรื่อง การถอดบทเรียนปัจจัยความสำเร็จที่ส่งเสริมการเป็น “คนดี และการมีรายได้ดี สุขภาพดี และสิ่งแวดล้อมดีในชุมชนพึ่งตนเอง” ของหมู่บ้านคลองอาราง (ภายใต้แผนงาน หมู่บ้านต้นแบบนำอยู่ ด้วยการพัฒนาแบบพลังร่วม ตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง) มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์. 28 หน้า. (มนัญญา คำวชิระพิทักษ์ หัวหน้าแผนงาน)

6.5 ในการปรับปรุงหลักสูตร หน่วยงานผู้รับผิดชอบหลักสูตรมีความต้องการทรัพยากรบุคคลเพิ่มเติมดังนี้

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

- ไม่ต้องการ มีจำนวนครบตามเกณฑ์
 ต้องการ จำนวน ประมาณ - คน เพื่อช่วยสอนรายวิชาในหลักสูตร จำนวน - รายวิชา
 คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ - ของจำนวนอาจารย์ประจำของหลักสูตร เหตุผล.....

2. อาจารย์ประจำหลักสูตร

- ไม่ต้องการ
 ต้องการ จำนวน ประมาณ 1 คน เพื่อทดแทนอัตราการศึกษาการ

เนื่องจาก หลักสูตรต้องมีการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ในการพัฒนาคุณภาพต่างๆ เช่น ด้านคุณภาพอาจารย์

คุณภาพการจัดการเรียนการสอน และภารกิจอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมาย เป็นต้น

6.6 คณะหรือหน่วยงานผู้รับผิดชอบหลักสูตรรับผิดชอบเปิดสอนหลักสูตรระดับต่าง ๆ ในปัจจุบันดังต่อไปนี้

1. ระดับดุขฎีบัณฑิต จำนวนหลักสูตร ได้แก่.....
ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา
 เปิดสอนทุกปี เปิดสอนปีเว้นปี ไม่ได้เปิดสอน
 ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
 จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน
2. ระดับประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง จำนวน.....หลักสูตร ได้แก่.....
ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา
 เปิดสอนทุกปี เปิดสอนปีเว้นปี ไม่ได้เปิดสอน
 ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
 จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน
3. ระดับมหาบัณฑิต จำนวน หลักสูตร ได้แก่.....
 เปิดสอนทุกปี เปิดสอนปีเว้นปี ไม่ได้เปิดสอน
 ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
 จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน
4. ระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต จำนวน หลักสูตร ได้แก่.....
ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา
 เปิดสอนทุกปี เปิดสอนปีเว้นปี ไม่ได้เปิดสอน
 ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวน คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ ของแผนการรับต่อปี
 จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวน คน
5. ระดับปริญญาบัณฑิต จำนวน 1 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์
ในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา
 เปิดสอนทุกปี เปิดสอนปีเว้นปี ไม่ได้เปิดสอน
 ถ้าเปิดสอน ได้รับนักศึกษาเข้าศึกษา จำนวนเฉลี่ย 45 คน ต่อปี คิดเป็นร้อยละ 75 ของแผนการรับต่อปี
 จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่หลักสูตรกำหนด จำนวนเฉลี่ย 42 คนต่อปี (นักศึกษาแรกเข้าปีการศึกษา 2556-2558)

6.7 อัตราส่วนของอาจารย์ :	นักศึกษาเต็มเวลา (FTES)	ปัจจุบัน	อนาคต
	ระดับปริญญาบัณฑิต	1:40	1:18 (ตามเกณฑ์)
	ระดับบัณฑิตศึกษา

ตอนที่ 7 ความพร้อมทางกายภาพ

7.1 ห้องสมุด

7.1.1 ห้องสมุดที่นักศึกษาสามารถค้นคว้าได้

หลักสูตร คณะ

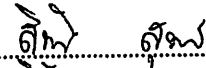
สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ อื่นๆ.....

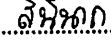

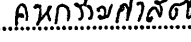
7.1.2 ตำราหลักที่หาได้ในห้องสมุดตามที่ระบุในข้อ 7.1.1 มีจำนวน 4,428 เล่ม


- 7.2 หากมีสิ่งประกอบอื่นที่ทำให้เกิดความพร้อม โปรตระบุชื่อและแหล่งค้นคว้า
- ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารที่ได้มาตรฐาน เช่น ครัวนานาชาติ ครัวเบเกอร์ ครัวอาหารไทย ฯลฯ
 - ห้องปฏิบัติการด้านการทดสอบอาหาร
 - ห้องปฏิบัติการด้านการแปรรูปอุตสาหกรรมขนาดย่อม
- 7.3 ห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์
- มีเพียงพอแล้ว สำหรับนักศึกษาจำนวน 30 คนต่อ 1 หมู่เรียน สถานภาพการใช้งาน (ระบุ) พร้อมจัดการเรียนการสอน
- ยังไม่เพียงพอ สิ่งที่ขาดคือ
- วิธีแก้ปัญหาห้องปฏิบัติการ เครื่องมือและอุปกรณ์ไม่เพียงพอ คือ.....
- 7.4 ห้องเรียนและห้องบรรยายขนาดใหญ่
- มีเพียงพอแล้ว
- ยังไม่เพียงพอ สิ่งที่ขาดคือ
- วิธีแก้ปัญหา คือ

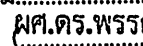
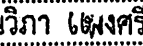
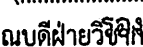
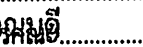
ตอนที่ 7 ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพในรอบสามปี


ผลการดำเนินงานการประกันคุณภาพในรอบสามปี ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานคุณภาพ

ลงนาม..... 

(.....  ) (..... )


ลงนาม..... 

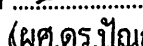
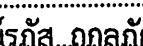
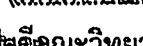

(.....  ) (.....  )

รองคณบดีฝ่ายวิชาการคณะ..... 

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ทั้งนี้ได้รับอนุมัติจากคณะกรรมการวิชาการของคณะในการประชุมครั้งที่ 10/62 เมื่อวันที่ 31 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2562

ลงนาม..... 

(.....  ) (.....  )

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี