

รายละเอียดของหลักสูตร
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25481441102545

ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อย่อ (ไทย) : วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)

ชื่อเต็ม (อังกฤษ) : Bachelor of Science (Home Economics)

ชื่อย่อ (อังกฤษ) : B.Sc. (Home Economics)

3. วิชาเอก

3.1 อาหารและโภชนาการ

3.2 การออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร

ไม่น้อยกว่า 134 หน่วยกิต

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 134 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

โครงสร้างหลักสูตร แบ่งเป็นหมวดวิชาที่สอดคล้องกับที่กำหนดไว้ในเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของกระทรวงศึกษาธิการ ดังนี้

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30 หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาภาษา	9 หน่วยกิต
2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์	3 หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์	9 หน่วยกิต
4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ - คณิตศาสตร์	9 หน่วยกิต
ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า	98 หน่วยกิต
1) กลุ่มวิชาแกน	18 หน่วยกิต
2) กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ	19 หน่วยกิต
3) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า	61 หน่วยกิต
3.1) บังคับ	24 หน่วยกิต
3.2) เลือก ไม่น้อยกว่า	30 หน่วยกิต
3.3) ประสบการณ์ภาคสนาม	7 หน่วยกิต
ให้เลือกแผนใดแผนหนึ่ง ดังนี้	
3.3.1) การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	
3.3.1.1) การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	1 หน่วยกิต
3.3.1.2) การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	6 หน่วยกิต
3.3.2) สหกิจศึกษา	
3.3.2.1) การเตรียมสหกิจศึกษา	1 หน่วยกิต
3.3.2.2) สหกิจศึกษา	6 หน่วยกิต
ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

รับทราบให้ความเห็นชอบหลักสูตร เริ่มแล้ว ในระบบ CHECO

เมื่อวันที่ 11 เม.ย. 2563

ลงนาม.....

3.1.3 รายวิชา

รหัสวิชา

หลักเกณฑ์การใช้รหัสวิชาในหลักสูตร

รายวิชาในหลักสูตร จะใช้ตัวอักษรภาษาอังกฤษ 2 - 4 ตัวเว้นช่องว่างแล้ว ตามด้วยตัวเลขอารบิก 4 ตัว นำหน้าชื่อวิชาทุกรายวิชา มีความหมายดังนี้

หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

รหัสวิชา GEN	หมายถึง	รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
ตัวเลขลำดับที่ 1	หมายถึง	รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป
ตัวเลขลำดับที่ 2	หมายถึง	กลุ่มวิชา โดย
		เลข 1 หมายถึง กลุ่มวิชาด้านภาษา
		เลข 2 หมายถึง กลุ่มวิชาด้านมนุษยศาสตร์
		เลข 3 หมายถึง กลุ่มวิชาด้านสังคมศาสตร์
		เลข 4 หมายถึง กลุ่มวิชาด้านวิทยาศาสตร์- คณิตศาสตร์

ตัวเลขลำดับที่ 3 - 4 หมายถึง ลำดับรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ HOME แทนด้วยกลุ่มวิชาสหคหกรรมศาสตร์

ตัวเลขลำดับที่ 1	หมายถึง	ความยากง่าย / ชั้นปี
ตัวเลขลำดับที่ 2	หมายถึง	กลุ่มวิชา โดย

- | | |
|----------------------------------|-----------------|
| 1) การจัดการในงานคหกรรมศาสตร์ | แทนด้วยตัวเลข 1 |
| 2) พัฒนาการครอบครัวและเด็ก | แทนด้วยตัวเลข 2 |
| 3) ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ | แทนด้วยตัวเลข 3 |
| 4) คอมพิวเตอร์ในงานคหกรรมศาสตร์ | แทนด้วยตัวเลข 4 |
| 5) | แทนด้วยตัวเลข 5 |
| 6) | แทนด้วยตัวเลข 6 |
| 7) | แทนด้วยตัวเลข 7 |
| 8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม | แทนด้วยตัวเลข 8 |
| 9) โครงการศึกษาเอกเทศ ปัญหาพิเศษ | |
| ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ | |
| การสัมมนาและการวิจัย | แทนด้วยตัวเลข 9 |

ตัวเลขลำดับที่ 3-4 หมายถึง ลำดับรายวิชา

หมายเหตุ: หมวดวิชาเฉพาะอื่นๆ นอกเหนือจาก HOME ให้เป็นไปตาม
หลักเกณฑ์ของหลักสูตรนั้นๆ

วิชาบังคับก่อน หมายความว่า นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา หรือ สอบผ่าน
รายวิชาที่ระบุไว้ก่อน โดยเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหลักสูตร มีดังต่อไปนี้

- 1) ต้องสอบผ่านรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน
รายวิชาบังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในเกณฑ์สอบ
ผ่าน
- 2) ต้องเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชา
บังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในระดับใดก็ได้ โดยไม่นับ
รวมเงื่อนไขการขอยกเล็กรายวิชา
- 3) ต้องเรียนหรือกำลังเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้อง
ลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อน ตามเงื่อนไขที่ 2) หรือกำลังลงทะเบียน
เรียนรายวิชาบังคับก่อนพร้อมกับรายวิชานั้น ๆ

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ NUTR แทนด้วยกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

ตัวเลขลำดับที่ 1	หมายถึง	ความยากง่าย / ชั้นปี
ตัวเลขลำดับที่ 2	หมายถึง	กลุ่มวิชา โดย
1) หลักการประกอบอาหาร		แทนด้วยตัวเลข 1
2) อาหาร		แทนด้วยตัวเลข 2
3) โภชนาการ		แทนด้วยตัวเลข 3
4) การบริการอาหารและธุรกิจอาหาร		แทนด้วยตัวเลข 4
5) วิทยาศาสตร์การอาหาร		แทนด้วยตัวเลข 5
6) อื่น ๆ		แทนด้วยตัวเลข 6
7)		แทนด้วยตัวเลข 7
8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม		แทนด้วยตัวเลข 8
9) โครงการศึกษาเอกเทศ ปัญหาพิเศษ		
ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ		
การสัมมนาและการวิจัย		แทนด้วยตัวเลข 9

ตัวเลขลำดับที่ 3-4 หมายถึง ลำดับรายวิชา

หมายเหตุ: หมวดวิชาเฉพาะอื่นๆ นอกเหนือจาก NUTR ให้เป็นไปตาม
หลักเกณฑ์ของหลักสูตรนั้นๆ

วิชาบังคับก่อน หมายความว่า นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา หรือ สอบผ่าน
รายวิชาที่ระบุไว้ก่อน โดยเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหลักสูตร มีดังต่อไปนี้

- 1) ต้องสอบผ่านรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน
รายวิชาบังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในเกณฑ์สอบ
ผ่าน
- 2) ต้องเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชา
บังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในระดับใดก็ได้ โดยไม่นับ
รวมเงื่อนไขการขอยกเลิกรายวิชา
- 3) ต้องเรียนหรือกำลังเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้อง
ลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อน ตามเงื่อนไขที่ 2) หรือกำลังลงทะเบียน
เรียนรายวิชาบังคับก่อนพร้อมกับรายวิชานั้น ๆ

ตัวอักษรภาษาอังกฤษ FT แทนด้วยกลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ

ตัวเลขลำดับที่ 1	หมายถึง	ความยากง่าย / ชั้นปี
ตัวเลขลำดับที่ 2	หมายถึง	กลุ่มวิชา โดย
1) หลักและทฤษฎีทั่วไป		แทนด้วยตัวเลข 1
2) การออกแบบเสื้อผ้า		แทนด้วยตัวเลข 2
3) การตัดเย็บเสื้อผ้า		แทนด้วยตัวเลข 3
4) อุตสาหกรรมเสื้อผ้า		แทนด้วยตัวเลข 4
5) วิทยาศาสตร์สิ่งทอ		แทนด้วยตัวเลข 5
6) อื่น ๆ		แทนด้วยตัวเลข 6
7)		แทนด้วยตัวเลข 7
8) ฝึกประสบการณ์ภาคสนาม		แทนด้วยตัวเลข 8
9) โครงการศึกษาเอกเทศ ปัญหาพิเศษ ภาคนิพนธ์ หัวข้อพิเศษ การสัมมนาและการวิจัย		แทนด้วยตัวเลข 9

ตัวเลขลำดับที่ 3-4 หมายถึง ลำดับรายวิชา

หมายเหตุ: หมวดวิชาเฉพาะอื่นๆ นอกเหนือจาก FT ให้เป็นไปตาม
หลักเกณฑ์ของหลักสูตรนั้นๆ

วิชาบังคับก่อน หมายความว่า นักศึกษาต้องเรียนรายวิชา หรือ สอบผ่าน
รายวิชาที่ระบุไว้ก่อน โดยเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหลักสูตร มีดังต่อไปนี้

- 1) ต้องสอบผ่านรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียน
รายวิชาบังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในเกณฑ์สอบ
ผ่าน
- 2) ต้องเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชา
บังคับก่อน แล้วสอบประเมินผลได้ระดับคะแนนในระดับใดก็ได้ โดยไม่นับ
รวมเงื่อนไขการขอยกเล็กรายวิชา
- 3) ต้องเรียนหรือกำลังเรียนรายวิชา หมายความว่า นักศึกษาต้อง
ลงทะเบียนเรียนรายวิชาบังคับก่อน ตามเงื่อนไขที่ 2) หรือกำลังลงทะเบียน
เรียนรายวิชาบังคับก่อนพร้อมกับรายวิชานั้น ๆ

รายวิชา

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

30 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาภาษา

9 หน่วยกิต

บังคับ		
GEN 1101	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร	3(3-0-6)
GEN 1102	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GEN 1103	ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้	3(3-0-6)
<p>หมายเหตุ กรณีที่เรียนวิชาภาษาอังกฤษตามแผนการเรียนในหลักสูตรไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต สามารถเลือกเรียนรายวิชาต่อไปนี้แทนวิชาภาษาอังกฤษบังคับในกลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร</p>		
GEN 1104	ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GEN 1105	ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GEN 1106	ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GEN 1107	ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)
GEN 1108	ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน	3(3-0-6)

2) กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์

3 หน่วยกิต

เลือก 1 รายวิชา		
GEN 1201	ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างมีความสุข	3(3-0-6)
GEN 1202	การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม	3(3-0-6)

3) กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์

9 หน่วยกิต

กลุ่ม 1 เลือก 1 รายวิชา		
GEN 1301	ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่	3(3-0-6)
GEN 1302	วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้	3(3-0-6)
กลุ่ม 2 เลือก 2 รายวิชา		
GEN 1303	ศาสตร์พระราชา	3(3-0-6)
GEN 1304	การป้องกันและต่อต้านการทุจริต	3(3-0-6)
GEN 1305	โลกแห่งธุรกิจ	3(3-0-6)
GEN 1306	ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น	3(3-0-6)

4) กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ - คณิตศาสตร์

9 หน่วยกิต

บังคับ		
GEN 1401	การคิดและการตัดสินใจ	3(3-0-6)
GEN 1402	การรู้ดิจิทัล	3(3-0-6)
GEN 1403	การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม	3(3-0-6)

ข. หมวดวิชาเฉพาะ ไม่น้อยกว่า

98 หน่วยกิต

1) กลุ่มวิชาแกน

18 หน่วยกิต

BIO 1107	ชีววิทยาพื้นฐาน	3(3-0-6)
BIO 1108	ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน	1(0-3-2)
CHEM 1104	เคมีทั่วไป	3(3-0-6)
CHEM 1105	ปฏิบัติการเคมีทั่วไป	1(0-3-2)
PHYS 1108	ฟิสิกส์เบื้องต้น	3(3-0-6)
PHYS 1109	ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น	1(0-3-2)
MATH 1201	คณิตศาสตร์ 1	3(3-0-6)
STAT 1102	สถิติเพื่อการวิจัยทางวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)

2) กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ

19 หน่วยกิต

ENG 1603	ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	3(3-0-6)
HOME 1101	การแนะนำคหกรรมศาสตร์สำหรับการประกอบอาชีพ	3(3-0-6)
HOME 1102	เศรษฐศาสตร์ครอบครัว	3(3-0-6)
HOME 2103	การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)
HOME 3401	โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
HOME 3901	สัมมนาคหกรรมศาสตร์	1(0-3-2)
HOME 3902	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3(3-0-6)

3) กลุ่มวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า

61 หน่วยกิต

3.1) บัณฑิต

24 หน่วยกิต

NUTR 1101	หลักการประกอบอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 1301	อาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
FT 1301	การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	3(2-3-6)
HOME 2301	ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์	3(2-3-6)
HOME 3104	การจัดการครอบครัวและชุมชน	3(3-0-6)
HOME 3201	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์	3(3-0-6)
NUTR 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ	3(3-0-6)
FT 4601	ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	3(3-0-6)
NURT 4901	โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ	3(270)
FT 4901	โครงการวิจัยทางการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	3(270)
หมายเหตุ	กรณีที่เรียนกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการให้เรียนรายวิชา NUTR 4601 และ เรียนรายวิชา NUTR4901	
หมายเหตุ	กรณีที่เรียนกลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอให้เรียนรายวิชา FT 4601 และเรียนรายวิชา FT 4901	

3.2) เลือก ไม่น้อยกว่า

30 หน่วยกิต

เลือกเรียนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเท่านั้น

กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ		
NUTR 1202	อาหารไทย	2(1-3-4)
NUTR 1203	ขนมไทย	3(2-3-6)
NUTR 1302	โภชนศาสตร์ครอบครัว	3(2-3-6)
NUTR 1601	การแกะสลักผักและผลไม้	3(2-3-6)
NUTR 2201	ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร	2(1-3-4)
NUTR 2202	อาหารว่าง	2(1-3-4)
NUTR 2301	อาหารสุขภาพ	3(2-3-6)
NUTR 2501	วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 2502	อาหารและจุลินทรีย์	3(2-3-6)

NUTR 2503	ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร	3(3-0-6)
NUTR 3201	เครื่องต้มและไอศกรีม	3(2-3-6)
NUTR 3202	อาหารนานาชาติ	3(2-3-6)
NUTR 3203	อาหารท้องถิ่นของไทย	3(2-3-6)
NUTR 3204	ขนมอบและการแต่งหน้าขนม	3(2-3-6)
NUTR 3301	โภชนศาสตร์มนุษย์	3(3-0-6)
NUTR 3302	โภชนศาสตร์ชุมชน	3(2-3-6)
NUTR 3303	โภชนาการผักและผลไม้	3(2-3-6)
NUTR 3304	หลักการประเมินภาวะทางโภชนาการ	3(2-3-6)
NUTR 3305	โภชนาการสำหรับผู้ออกกำลังกาย	3(2-3-6)
NUTR 3401	การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง	2(1-3-4)
NUTR 3402	ธุรกิจอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 3502	การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 3503	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	3(2-3-6)
NUTR 3504	หลักการวิเคราะห์อาหาร	3(2-3-6)
NUTR 3505	การควบคุมคุณภาพอาหาร	3(2-3-6)
NUTR 4201	อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ	3(2-3-6)
NUTR 4301	อาหารบำบัดโรค	3(2-3-6)
กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ		
FT 1101	ศิลปะการแต่งกาย	3(3-0-6)
FT 1201	การออกแบบแฟชั่น 1	3(2-3-6)
FT 1303	เทคนิคการตัดเย็บสำหรับนักออกแบบ	3(2-3-6)
FT 1401	การผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)
FT 1501	วิทยาศาสตร์สิ่งทอ	3(2-3-6)
FT 1601	ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า	3(2-3-6)
FT 1602	เคหะสิ่งทอ	3(2-3-6)
FT 2201	การออกแบบแฟชั่น 2	3(2-3-6)
FT 2301	การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้าสตรี	3(2-3-6)
FT 2302	การออกแบบและตัดเย็บกระโปรง	3(2-3-6)

FT 2303	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าสตรี	3(2-3-6)
FT 2304	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ	3(2-3-6)
FT 2501	การวิเคราะห์โครงสร้างและทดสอบวัสดุสิ่งทอ	3(2-3-6)
FT 2502	การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น	3(2-3-6)
FT 2503	เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ	3(2-3-6)
FT 2603	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน	3(2-3-6)
FT 3101	การวิเคราะห์ระบบการผลิตในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)
FT 3301	การออกแบบและตัดเย็บกางเกงสตรี	3(2-3-6)
FT 3302	การออกแบบและตัดเย็บชุดสตรี	3(2-3-6)
FT 3303	การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก	3(2-3-6)
FT 3401	การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่างในงานอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(2-3-6)
FT 3402	แบบตัดเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(2-3-6)
FT 3403	เทคโนโลยีการตัดเย็บและการควบคุมคุณภาพเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(2-3-6)
FT 3501	การทำความสะอาดเสื้อผ้า	3(2-3-6)
FT 4101	การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรมแฟชั่น	3(3-0-6)

3.3) ประสบการณ์ภาคสนาม

7 หน่วยกิต

เลือกเรียนแผนใดแผนหนึ่ง ดังต่อไปนี้

แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ		
NUTR 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	1(0-3-2)
NUTR 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ	6(560)
แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพศึกษาด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ		
FT 3801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	1(0-3-2)
FT 4801	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ	6(560)
แผนสหกิจศึกษา		
COOP 3801	การเตรียมสหกิจศึกษา	1(0-3-2)
COOP 4801	สหกิจศึกษา	6(560)

ค. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาใด ๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ โดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว

ก. หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- | | | |
|----------|---|----------|
| GEN 1101 | <p>ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร</p> <p>Thai for Communication</p> <p>ทักษะในการสื่อสารภาษาไทยอย่างมีประสิทธิภาพทั้งในด้านการฟัง การพูด การอ่านและการเขียน ความงามของภาษาในแง่มุมต่าง ๆ และประยุกต์ใช้ภาษาไทยในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ</p> | 3(3-0-6) |
| GEN 1102 | <p>ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน</p> <p>English for Daily Communication</p> <p>การสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน เพื่อการพัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่าน และเขียนในสถานการณ์ต่าง ๆ และทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวันอย่างเหมาะสมรวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร</p> | 3(3-0-6) |
| GEN 1103 | <p>ภาษาอังกฤษเพื่อการเรียนรู้</p> <p>English for Learning</p> <p>การอ่านภาษาอังกฤษจากบทอ่านตามสภาพจริงเพื่อการเรียนรู้ การใช้พจนานุกรม การเดาความหมายของคำศัพท์ การประกอบรูปคำ การอ่านเพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบ และคิดวิเคราะห์จากเรื่องที่อ่าน</p> | 3(3-0-6) |
| GEN 1104 | <p>ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน</p> <p>Chinese for Daily Communication</p> <p>การพัฒนาทักษะทางภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร</p> | 3(3-0-6) |
| GEN 1105 | <p>ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน</p> <p>Korean for Daily Communication</p> <p>การพัฒนาทักษะทางภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร</p> | 3(3-0-6) |

- GEN 1106 ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
 Japanese for Daily Communication
 การพัฒนาทักษะทางภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร
- GEN 1107 ภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
 French for Daily Communication
 การพัฒนาทักษะทางภาษาฝรั่งเศสเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร
- GEN 1108 ภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)
 Burmese for Daily Communication
 การพัฒนาทักษะทางภาษาพม่าเพื่อการสื่อสารในด้านการฟัง พูด อ่าน และเขียนเบื้องต้น ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมทั้งกิจกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร
- GEN 1201 ศิลปะการใช้ชีวิตอย่างมีความสุข 3(3-0-6)
 Arts of Happy Living
 การเรียนรู้ และปฏิบัติตามหลักปรัชญาและศาสนาด้วยจิตภาวนา เพื่อความเข้าใจในมนุษย์ สังคม โลก และธรรมชาติ การสร้างสุนทรียะในชีวิต ให้เกิดความสมดุลทั้งด้านกาย ใจ อารมณ์ เพื่อความสงบสุขและสันติภาพอย่างยั่งยืน
- GEN 1202 การพัฒนาบุคลิกภาพและมารยาททางสังคม 3(3-0-6)
 Personality and Social Etiquette Development
 ความหมาย ความสำคัญ ขอบเขต พัฒนาการและทฤษฎีบุคลิกภาพ การเป็นผู้นำและสร้างภาวะผู้นำ การพัฒนาทักษะการทำงาน การติดต่อสื่อสารเพื่อการทำงานเป็นทีม การดูแลรูปลักษณ์ การแต่งกาย การพัฒนาอารมณ์และจิตใจ การเพิ่มความมั่นใจและความกล้าแสดงออก มารยาทการเข้าสังคม การวิเคราะห์และประเมินตนเอง รวมทั้งวางแผนพัฒนาตนเอง หลักการดำเนินชีวิตและคุณธรรมในสังคมที่หลากหลาย

- GEN 1301 **ความเป็นราชภัฏเชียงใหม่** 3(3-0-6)
Chiang Mai Rajabhat Identity
 วิถีสานนา ราชภัฏเชียงใหม่ภายใต้วิถีสานนา ความเป็นมาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ อัตลักษณ์ของราชภัฏเชียงใหม่ การปลูกฝังความสำนึกการเกิดทุนสถาบันชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์ ความภาคภูมิใจของการเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น การส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม การสร้างความตระหนักและสำนึกในความเป็นไทย การเสริมสร้างคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
- GEN 1302 **วิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้** 3(3-0-6)
Knowledge Transfer Methodology
 หลักการ แนวคิด ทฤษฎี เกี่ยวกับวิธีวิทยาการถ่ายทอดความรู้ รูปแบบและเทคนิคที่ทันสมัยในการถ่ายทอดความรู้ในศตวรรษที่ 21 การจัดการ สิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้ ศิลปะการสร้างแรงจูงใจในการเรียนรู้ การบูรณาการองค์ความรู้สู่การถ่ายทอดอย่างเหมาะสม ต่อสถานการณ์ปัจจุบัน
- GEN 1303 **ศาสตร์พระราชา** 3(3-0-6)
King's Philosophy
 พระราชประวัติ การศึกษาและประสบการณ์ ซึ่งเป็นที่มาของศาสตร์พระราชา ความหมายของศาสตร์พระราชา การจัดแบ่งประเภทหรือหมวดหมู่ของศาสตร์พระราชา ด้านการศึกษา การแพทย์ สาธารณสุข การพัฒนาการเกษตร การพัฒนาและอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ การพัฒนาอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและชีวิตวัฒนธรรม การวิจัยและนวัตกรรม โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ หลักการทรงงาน ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เกษตรทฤษฎีใหม่ โครงการหลวง บทสรุปของการอนุรักษ์และพัฒนา เพื่อการพัฒนาคนให้อยู่ร่วมกับสรรพสิ่งได้อย่างเป็นสุขและยั่งยืน

- GEN 1304 การป้องกันและต่อต้านการทุจริต 3(3-0-6)
 Preventing and Resisting Corruption
 โครงสร้างสังคมและระบบการเมืองการปกครองไทย กฎหมายรัฐธรรมนูญ และกฎหมายในชีวิตประจำวันที่น่าสนใจ การทุจริตในสังคมไทย ความหมายของการทุจริต ประเภท รูปแบบ ปัจจัยและผลกระทบที่เกิดจากการทุจริต กฎหมายและหลักธรรมาภิบาลที่ ก่อให้เกิดเจตคติและจิตสำนึกความเป็นพลเมืองดี การสร้างสังคมที่ไม่ทนต่อการทุจริต
- GEN 1305 โลกแห่งธุรกิจ 3(3-0-6)
 World of Business
 เปิดโลกธุรกิจให้เห็นถึงแนวโน้มธุรกิจตามกระแสโลก สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แรงบันดาลใจในการทำธุรกิจ กลไกทางเศรษฐกิจ สถานการณ์เศรษฐกิจของไทยและของโลก วิธีการจัดการธุรกิจ การบริหารพนักงาน ธุรกิจดิจิทัล การวางแผนและควบคุมกำไร โดยศึกษา จากธุรกิจที่น่าสนใจ
- GEN 1306 ความเป็นพลเมืองกับการพัฒนาท้องถิ่น 3(3-0-6)
 Citizenship and Local Development
 การพัฒนาตนเองด้วยการเรียนรู้โดยเน้นการทำกิจกรรม (Active Learning) ให้เป็นพลเมืองที่ตระหนักถึงบทบาทหน้าที่ของความเป็นพลเมืองตามหลักประชาธิปไตย สิทธิมนุษยชน ความเสมอภาค และคุณลักษณะที่ดีของความเป็นพลเมือง การเสริมสร้าง จิตสาธารณะ ความรับผิดชอบต่อสังคม จิตอาสากับการมีส่วนร่วมในการพัฒนาท้องถิ่น การปฏิบัติการเรียนรู้ชุมชนภาคสนาม การจัดทำโครงการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
- GEN 1401 การคิดและการตัดสินใจ 3(3-0-6)
 Thinking and Decision Making
 หลักการและกระบวนการคิดของมนุษย์ ความคิดสร้างสรรค์ การวิเคราะห์ ข้อมูลข่าวสาร โดยการใช้หลักตรรกะ การใช้เหตุผล การคิดเชิงตัวเลข กระบวนการตัดสินใจ ทฤษฎีการตัดสินใจเพื่อสามารถประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตอย่างถูกต้อง

GEN 1402 การรู้ดิจิทัล 3(3-0-6)

Digital Literacy

แนวคิดเกี่ยวกับการใช้งานดิจิทัล สิทธิและความรับผิดชอบ ความสามารถในการค้นหาและเลือกข้อมูล การสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ การรู้สารสนเทศ ความรู้ความเข้าใจและการเข้าถึงสื่อดิจิทัล ความปลอดภัยทางอิเล็กทรอนิกส์ แนวปฏิบัติในสังคมดิจิทัลและกฎหมายดิจิทัล

GEN 1403 การดูแลสุขภาพแบบองค์รวม 3(3-0-6)

Holistic Health Care

การดูแลสุขภาพที่ให้ความสำคัญในความเป็นองค์รวมของทุกมิติ อันได้แก่ ร่างกาย จิตใจ อารมณ์ และจิตวิญญาณ ให้มีความสัมพันธ์กันอย่างสมดุลเพื่อให้บรรลุเป้าหมายการมีสุขภาพที่ดี ความหมายและความสำคัญของสุขภาพ อนามัยส่วนบุคคล การดูแลสุขภาพระดับครอบครัว และชุมชน การดูแลสุขภาพกายและใจ การออกกำลังกาย การเลือกกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ การจัดโปรแกรมฝึกการออกกำลังกายให้เหมาะสม การตรวจสอบสุขภาพทางกาย โภชนาการกับการออกกำลังกาย อาหารและโภชนาการสำหรับบุคคลในวัยต่าง ๆ โรคและอันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่ปลอดภัย

ข. หมวดวิชาเฉพาะ

1. กลุ่มวิชาแกน

BIO 1107 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3-0-6)

Fundamental Biology

สารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ และการเจริญเติบโต การย่อยอาหารและการรักษาสมดุลในสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจและการลำเลียงสารในร่างกาย ระบบประสาทและฮอร์โมน กำเนิดและวิวัฒนาการ พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต พฤติกรรมของสัตว์ นิเวศวิทยา

- BIO 1108** **ปฏิบัติการชีววิทยาพื้นฐาน** **1(0-3-2)**
Fundamental Biology Laboratory
 ปฏิบัติการเกี่ยวกับสารประกอบเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์ เนื้อเยื่อ การสืบพันธุ์ และการเจริญเติบโต การย่อยอาหารและการรักษาสมดุลในสิ่งมีชีวิต การสังเคราะห์แสง การหายใจและการลำเลียงสารในร่างกาย ระบบประสาทและฮอร์โมน กำเนิดและวิวัฒนาการ พันธุกรรม การจำแนกสิ่งมีชีวิต พฤติกรรมของสัตว์ นิเวศวิทยา
- CHEM 1104** **เคมีทั่วไป** **3(3-0-6)**
General Chemistry
 โครงสร้างอะตอม ปริมาณสารสัมพันธ์ พันธะเคมี สมบัติของธาตุเรพรีเซนเททีฟ และทรานซิชัน สมบัติของแก๊ส ของแข็งและของเหลว สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส และเคมีอินทรีย์
- CHEM 1105** **ปฏิบัติการเคมีทั่วไป** **1(0-3-2)**
General Chemistry Laboratory
 ฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับสารเคมี ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการเคมี การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือพื้นฐาน ปริมาณสารสัมพันธ์ สมบัติของแก๊ส ของแข็งและของเหลว สารละลาย สมดุลเคมี กรด-เบส และเคมีอินทรีย์ และปฏิบัติการที่สอดคล้องกับทฤษฎี
- PHYS 1108** **ฟิสิกส์เบื้องต้น** **3(3-0-6)**
Basic Physics
 ความเข้าใจในเบื้องต้นทางฟิสิกส์ด้านการเคลื่อนที่ สมบัติของสาร พลังงาน และความร้อน แสงและการมองเห็น ไฟฟ้าและวงจรไฟฟ้าในบ้าน แม่เหล็กและแม่เหล็กไฟฟ้า กัมมันตภาพรังสีและการประยุกต์ใช้ โดยเน้นหลักการประยุกต์ใช้เบื้องต้น
- PHYS 1109** **ปฏิบัติการฟิสิกส์เบื้องต้น** **1(0-3-2)**
Basic Physics Laboratory
 ปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชาฟิสิกส์เบื้องต้นอย่างน้อย 10 ปฏิบัติการ

- MATH 1201 คณิตศาสตร์ 1 3(3-0-6)
 Mathematics 1
 เมทริกซ์และดีเทอร์มิแนนต์ ระบบสมการเชิงเส้น ลิมิต ความต่อเนื่อง
 อนุพันธ์ฟังก์ชันพีชคณิต อนุพันธ์ฟังก์ชันตรีโกณมิติ อนุพันธ์ฟังก์ชันแฉง การประยุกต์อนุพันธ์
 ปริพันธ์ไม่จำกัดเขตและปริพันธ์จำกัดเขตการประยุกต์ปริพันธ์
- STAT 1102 สถิติเพื่อการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ 3(3-0-6)
 Statistics for Scientific Research
 แนวความคิด และระเบียบวิธีทางสถิติรูปแบบการวิจัยทางวิทยาศาสตร์การใช้
 สถิติในการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ สถิติพรรณนาการนำเสนอข้อมูลเครื่องมือและการตรวจสอบ
 คุณภาพเครื่องมือรวบรวมข้อมูลการชักตัวอย่าง การทดสอบสมมุติฐานเกี่ยวกับค่าเฉลี่ย
 การทดสอบสมมุติฐานเกี่ยวกับค่าความแปรปรวน การทดสอบสมมุติฐานเกี่ยวกับค่าสัดส่วน
 การทดสอบสมมุติฐานเกี่ยวกับข้อมูลที่อยู่ในรูปความถี่ การวิเคราะห์ความแปรปรวน
 การวิเคราะห์การถดถอยเชิงเส้นตรง และสหสัมพันธ์อย่างง่าย มีการฝึกทักษะเชิงปฏิบัติการ
 เกี่ยวกับการประมวลผลด้วยเครื่องคำนวณระดับสูง การแปลผลข้อมูล จากผลการวิเคราะห์
 ข้อมูลจากโปรแกรมสำเร็จรูป และการนำเสนอข้อมูล
2. กลุ่มพื้นฐานวิชาชีพ
- ENG 1603 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน 3(3-0-6)
 English for Work
 การฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อวัตถุประสงค์ในการ
 สัมภาษณ์และการทำงานในองค์กรธุรกิจ
- HOME 1101 การแนะนำคหกรรมศาสตร์สำหรับการประกอบอาชีพ 3(3-0-6)
 Introduction for Home Economics' Careers
 ความหมาย ปรัชญา ความสำคัญและความเป็นมาของคหกรรมศาสตร์ทั้งใน
 และต่างประเทศ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์ งานอาชีพคหกรรมศาสตร์ การสร้างสรรค์
 เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานคหกรรมศาสตร์ แนวโน้มการประกอบอาชีพคหกรรม
 ศาสตร์ในอนาคต

- HOME 1102 เศรษฐศาสตร์ครอบครัว 3(3-0-6)
 Economics of Family
 ทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับครอบครัว บทบาทของระบบเศรษฐกิจที่มีต่อครอบครัว การวางแผนการเงินในครอบครัว การจัดการทางการเงิน การวางแผนการออม การลงทุน ภาษี และการประกันภัยของครอบครัว ความผันผวนทางเศรษฐกิจที่มีต่อครอบครัว การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค กฎหมายและสถาบันคุ้มครองผู้บริโภค
- HOME 2103 การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม 3(3-0-6)
 ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์
 Small and Medium Business Management in Home Economics
 การประกอบธุรกิจคหกรรมศาสตร์ บทบาทของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทยและอาเซียน ลักษณะการจัดการธุรกิจระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การเป็นผู้ประกอบการ การผลิต การตลาด การเงินและการบัญชี เอกสารธุรกิจ เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับธุรกิจ จรรยาบรรณในการดำเนินธุรกิจ การคิดสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่สำหรับการประกอบธุรกิจ ฝึกปฏิบัติการเขียนแผนธุรกิจ การจัดการกิจกรรมธุรกิจจำลอง
- HOME 3401 โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-3-6)
 Computer Programs for Home Economics
 โปรแกรมพื้นฐานและโปรแกรมประยุกต์ของคอมพิวเตอร์ในงานด้านอาหารโภชนาการ การออกแบบแพคเกจจิ้ง และสิ่งทอ การสืบค้นข้อมูลสารสนเทศบนระบบอินเทอร์เน็ต การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์ในงานคหกรรมศาสตร์ การนำเสนอผลงาน ฝึกปฏิบัติการใช้งานบริการต่างๆ บนระบบอินเทอร์เน็ต การสร้างสรรค์ผลงานและการนำเสนอผลงานผ่านสื่อดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์

HOME 3901 สัมมนาเศรษฐศาสตร์ 1(0-3-2)

Seminar in Home Economics

ความหมาย ความสำคัญของการสัมมนา การจัดสัมมนาทางเศรษฐศาสตร์ การตั้งหัวข้อสัมมนา การเสนอหัวข้อสัมมนา การค้นคว้า การวิเคราะห์เอกสารด้านเศรษฐศาสตร์ทั้งภายในและต่างประเทศ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้ที่มีประสบการณ์ด้านเศรษฐศาสตร์ ฝึกปฏิบัติการจัดสัมมนาเกี่ยวกับการวิจัยหรือประกอบอาชีพด้านเศรษฐศาสตร์

HOME 3902 การวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ 3(3-0-6)

Research in Home Economics

พื้นฐานความรู้งานวิจัยทางเศรษฐศาสตร์ ประเภทงานวิจัย ปัญหาวิจัย สมมติฐาน การตรวจเอกสารและการสืบค้นข้อมูล ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือวิจัย การวางแผน การเก็บและรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนรายงานผลงานวิจัย โดยเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ในงานวิจัยทางเศรษฐศาสตร์

3. กลุ่มวิชาชีพ

3.1 บัณฑิต

NUTR 1101 หลักการประกอบอาหาร 3(2-3-6)

Principles of Cooking

ความหมายและความสำคัญของการประกอบอาหาร คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย ขนมไทยและอาหารประเภทอื่น ๆ เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร หลักสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยอาหาร และการควบคุมคุณภาพอาหาร หลักการและเทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาวัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร หลักปฏิบัติ การเตรียมวัตถุดิบ และวิธีการประกอบอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ผักและผลไม้ ธัญชาติและแป้ง ไขมันและน้ำมัน เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรส และการฝึกปฏิบัติเทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร

- NUTR 1301 อาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
Food and Nutrition
ความหมาย ประวัติ ความสำคัญของอาหารและโภชนาการต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ โภชนบัญญัติ ธงโภชนาการ กลไกการย่อยและการดูดซึมอาหาร ประเภทของสารอาหาร หน้าที่ ปริมาณที่พึงได้รับ และแหล่งของสารอาหาร และการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ ปัญหาโภชนาการที่เกิดจากการบริโภคอาหารและการแก้ปัญหา
- FT 1301 การสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(2-3-6)
Creativity in Textile and Apparel
ประเภทของสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ลักษณะและคุณสมบัติของเส้นใยและฝ้าย การดูแลรักษา การซ่อมแซมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ หลักและขั้นตอนการสร้างสรรค์และพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ปฏิบัติการสร้างสรรค์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- HOME 2301 ศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-3-6)
Art in Home Economics
หลักศิลปะและการประยุกต์ทฤษฎีในการออกแบบงานคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นความประณีตสวยงาม ความคิดสร้างสรรค์ ประโยชน์ใช้สอยและความประหยัด หลักการจัดดอกไม้สดแบบไทยประณีตศิลป์ และแบบสากล งานเบ็ดเตล็ด และการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะในงานคหกรรมศาสตร์
- HOME 3104 การจัดการครอบครัวและชุมชน 3(3-0-6)
Family and Community Management
หลักและการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การใช้ทรัพยากรครอบครัว ทรัพยากรชุมชนและสิ่งแวดล้อม การเปลี่ยนแปลงเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตครอบครัว ชุมชนและสิ่งแวดล้อม การจัดการทรัพยากรครอบครัวด้านเวลา แรงงาน อาหาร เครื่องนุ่งห่ม การศึกษา สุขภาพ และการดำเนินชีวิตครอบครัว บทบาทหน้าที่ของสมาชิกครอบครัว บทบาทหน้าที่ของสมาชิกชุมชน การนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการจัดการครอบครัวและชุมชน

- HOME 3201 พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ 3(3-0-6)
Developmental Family and Reproductive Health
 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว วัฏจักรของครอบครัว บทบาทหน้าที่ของบุคคลในครอบครัว การวางแผนชีวิต การเลือกคู่ครอง การวางแผนครอบครัว อนามัยเจริญพันธุ์ครอบครัว การปรับตัวในชีวิตสมรส การบริหารทารก จิตวิทยาเด็ก การส่งเสริมพัฒนาการเด็ก พฤติกรรมวัยรุ่นและจิตวิทยาพัฒนาการวัยรุ่น การบริหารผู้สูงอายุ กฎหมายครอบครัว ปัญหาความรุนแรงในครอบครัว แนวทางป้องกันและการแก้ไขปัญหาความรุนแรงในครอบครัว
- NUTR 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)
English for Food and Nutrition
 ทักษะภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ คำศัพท์เทคนิคและสำนวน รูปประโยค ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอาหารและโภชนาการ การสื่อสาร และการนำเสนองาน
- FT 4601 ภาษาอังกฤษสำหรับงานด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ 3(3-0-6)
English for Fashion and Textile Design
 คำศัพท์เทคนิคและสำนวน รูปประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานด้านออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ ทักษะภาษาอังกฤษแบบบูรณาการด้านการฟัง การพูด การอ่าน การเขียนที่เกี่ยวข้องกับงานออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ การสื่อสารและการนำเสนองาน
- NUTR 4901 โครงการวิจัยทางด้านอาหารและโภชนาการ 3(270)
Research Project in Food and Nutrition
 วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ การเขียนข้อเสนอโครงการ การดำเนินงาน การทดลองทำการวิจัย การวิเคราะห์สรุปผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและควบคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย

FT 4901	<p>โครงการวิจัยทางการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ</p> <p>Research Project in Fashion and Textile Design</p> <p>วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน HOME 3902 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์</p> <p>การประยุกต์ความรู้พื้นฐานด้านการวิจัยและพัฒนา เกี่ยวกับการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ โดยทำโครงการวิจัยเป็นรายบุคคล การเขียนข้อเสนอโครงการ การดำเนินงาน การวิเคราะห์ สรุปผล และการนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้า เรียบเรียงเขียนเป็นรายงานภายใต้คำแนะนำและความคุมของอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิจัย ทดลองทำงานวิจัย</p>	3(270)
---------	---	--------

3.2 เลือก

กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

NUTR 1202	<p>อาหารไทย</p> <p>Thai Cuisine</p> <p>ความเป็นมาของอาหารไทยในอดีตและปัจจุบัน รวมทั้งภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ลักษณะและประเภทของอาหารไทยในแต่ละภูมิภาค การสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย วัตถุดิบ เครื่องปรุงชนิดต่าง ๆ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารไทย การจัดและตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติอาหารไทยเชิงสร้างสรรค์</p>	2(1-3-4)
NUTR 1203	<p>ขนมไทย</p> <p>Thai Dessert</p> <p>ประวัติขนมไทยในอดีตและปัจจุบัน ภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการเตรียมและประกอบขนมไทยและขนมไทยโบราณ การสร้างสรรค์นวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับขนมไทย เทคนิคและลักษณะที่ดีของขนมไทยและขนมไทยโบราณ การจัดและตกแต่ง การนำเสนอตามวัฒนธรรมและสมัยนิยมเชิงสร้างสรรค์</p>	3(2-3-6)
NUTR 1302	<p>โภชนศาสตร์ครอบครัว</p> <p>Family Nutrition</p> <p>การสำรวจภาวะโภชนาการ อาหารสมส่วน การเปลี่ยนแปลงทางสรีระ ความต้องการพลังงานและสารอาหาร แนวทางการบริโภคอาหาร และการจัดอาหารสมส่วนสำหรับหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ และการฝึกปฏิบัติประกอบอาหารสำหรับวัยต่าง ๆ</p>	3(2-3-6)

- NUTR 1601 การแกะสลักผักและผลไม้** 3(2-3-6)
Fruit and Vegetable Carvings
 ประวัติความเป็นมา คุณค่า รูปแบบ วัสดุอุปกรณ์และการดูแลรักษาผลงาน เทคนิคการแกะสลักแบบพื้นฐาน ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ในรูปแบบต่าง ๆ การออกแบบและประยุกต์ลวดลายรูปแบบใหม่ และการสร้างสรรค์ผลงานแกะสลักเพื่อนำไปใช้ และการจัดแสดงตามความเหมาะสม
- NUTR 2201 ศิลปะการตกแต่งและจัดแสดงอาหาร** 2(1-3-4)
Decorative Arts and Food Show
 องค์ประกอบและหลักศิลปะในการออกแบบงานอาหาร โดยเน้นคุณค่า ความปลอดภัย ความงาม ประโยชน์ใช้สอย ความคิดสร้างสรรค์ในรูปแบบร่วมสมัยและสมัยนิยม ฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะด้านอาหาร และการนำเสนอ
- NUTR 2202 อาหารว่าง** 2(1-3-4)
Snack
 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารว่าง อาหารว่างของไทยและนานาชาติ หลักการและเทคนิคในการประกอบอาหารว่าง การจัดวางและจัดเสิร์ฟอาหารว่าง การคิดสร้างสรรค์อาหารว่างให้เหมาะสมกับสถานการณ์ การวิเคราะห์ต้นทุน และการกำหนดราคาขาย การจัดบรรจุหีบห่อ การจัดจำหน่าย และการฝึกปฏิบัติอาหารว่างไทยและนานาชาติเชิงสร้างสรรค์
- NUTR 2301 อาหารสุขภาพ** 3(2-3-6)
Healthy Food
 อาหารจากธรรมชาติ สมุนไพรที่ใช้ประกอบอาหาร สารพฤกษเคมี ประเภทของอาหาร สารอาหาร คุณค่าอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ การจัดรายการอาหารเพื่อสุขภาพ อาหารมังสวิรัตติ อาหารเจ อาหารชีวจิต อาหารแมคโครไบโอติก อาหารเสริมเพื่อสุขภาพ และการฝึกปฏิบัติ

- NUTR 2501 **วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร** 3(2-3-6)
Science of Cooking
 ความสำคัญและการใช้วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร องค์ประกอบและการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของน้ำตาล เนื้อสัตว์ น้ำมันและไขมัน ไข่ นมและผลิตภัณฑ์นม ธัญชาติและแป้ง ผักและผลไม้ เครื่องปรุงและสารปรุงแต่งอาหาร และปฏิบัติการทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของอาหาร
- NUTR 2502 **อาหารและจุลินทรีย์** 3(2-3-6)
Food and Microbiology
 ความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและความสำคัญของจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ในอาหาร การเสื่อมเสียของอาหารจากจุลินทรีย์ หลักการและวิธีการป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารอันเนื่องมาจากจุลินทรีย์ จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร การใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการผลิตอาหารหมัก และปฏิบัติการการใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร
- NUTR 2503 **ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร** 3(3-0-6)
Food Safety and Food Sanitation
 สถานการณ์ด้านความปลอดภัยของอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหารในปัจจุบัน อันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ฉลากอาหาร การใช้วัตถุเจือปนในอาหาร สารปนเปื้อนในอาหาร สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Hygiene Practice : GHP) มาตรฐานการผลิตอาหารขั้นต้น (Primary Good Manufacturing Practice) แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดี (Good Manufacturing Practice : GMP) การขอเลขสารบบอาหาร กฎหมายมาตรฐานและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับอาหารและอุตสาหกรรมอาหาร

NUTR 3201 เครื่องดื่มและไอศกรีม 3(2-3-6)

Beverage and Ice Cream

ประเภทของเครื่องดื่มและไอศกรีม วัสดุอุปกรณ์ เครื่องปรุง ส่วนผสม เทคนิค การจัดทำเครื่องดื่มและไอศกรีม การจัดเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับรายการอาหารตาม สถานการณ์ ธุรกิจเครื่องดื่มและไอศกรีมที่ได้รับความนิยม การคิดสร้างสรรค์ในการให้บริการ เครื่องดื่มและไอศกรีม การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพของเครื่องดื่มและไอศกรีม การปฏิบัติการจัดทำเครื่องดื่มและไอศกรีมเชิงสร้างสรรค์

NUTR 3202 อาหารนานาชาติ 3(2-3-6)

International Cuisine

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ ลักษณะสำคัญของอาหารนานาชาติ อาหารประจำชาติอาเซียน ความแตกต่างของอาหารที่สำคัญในประเทศต่าง ๆ วัฒนธรรมการ รับประทานอาหาร มารยาทในการรับประทานอาหารของนานาชาติ ชื่อและส่วนประกอบของอาหาร เครื่องปรุง เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เทคนิคและกรรมวิธีการปรุงอาหาร การจัด เสิร์ฟ การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารนานาชาติ การนำเสนออย่าง สร้างสรรค์

NUTR 3203 อาหารท้องถิ่นของไทย 3(2-3-6)

Local Thai Food

อาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาคของไทย เอกลักษณ์ของอาหารประจำถิ่น ภูมิภาคต่าง ๆ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่โดดเด่นในแต่ละภูมิภาค การมีส่วนร่วมกับชุมชนอนุรักษ์ ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์ การต่อยอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และฝึกปฏิบัติการ ประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น

- NUTR 3204 ขนมอบและการแต่งหน้าขนม** **3(2-3-6)**
Bakery and Decoration
 ที่มาและคุณลักษณะของขนมอบ คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ การเลือกซื้อ วิธีใช้และการเก็บรักษาเครื่องปรุง วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำขนมอบ และการแต่งหน้าขนม วิธีใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือ เทคนิคและหลักที่ใช้ในการทำขนมอบไทยและต่างประเทศขั้นพื้นฐาน การแต่งหน้าขนม การสร้างสรรค์ขนมอบและแต่งหน้าขนมตามความนิยม การคิดต้นทุนและราคาขาย การบรรจุหีบห่อและฝึกปฏิบัติการทำขนมอบและแต่งหน้าขนม การนำเสนออย่างสร้างสรรค์
- NUTR 3301 โภชนศาสตร์มนุษย์** **3(3-0-6)**
Human Nutrition
 กระบวนการได้รับสารอาหารของร่างกาย การย่อย การดูดซึม การขับถ่าย และเมแทบอลิซึมของสารอาหาร ปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลง ความต้องการสารอาหารและพลังงานของร่างกาย วิเคราะห์หาปริมาณสารอาหารในอาหารที่บริโภค ศึกษาและเปรียบเทียบข้อมูลจากผลการวิจัยด้านโภชนาการ
- NUTR 3302 โภชนศาสตร์ชุมชน** **3(2-3-6)**
Community Nutrition
 ภาวะโภชนาการในประเทศไทย การประเมินภาวะโภชนาการ การวางแผนงานโภชนาการในชุมชน รวมทั้งการให้ความรู้ทางโภชนาการ และการสำรวจภาวะโภชนาการในชุมชน และฝึกปฏิบัติการประเมินภาวะโภชนาการ และการให้ความรู้ทางโภชนาการกับชุมชน
- NUTR 3303 โภชนาการผักและผลไม้** **3(2-6-6)**
Fruit and Vegetable Nutrition
 ความสำคัญ โครงสร้าง ส่วนประกอบ คุณค่าทางโภชนาการของผักและผลไม้ การเปลี่ยนแปลงของผักและผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว การสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ เกณฑ์การบริโภคผักและผลไม้ในแต่ละช่วงวัย แนวทางการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการผักและผลไม้ และการฝึกปฏิบัติ

- NUTR 3304 หลักการประเมินภาวะโภชนาการ 3(2-3-6)**
Principles of Nutritional Assessment
 ความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ โภชนาการเบื้องต้นสำหรับบุคคลในวัยต่างๆ หลักการประเมินภาวะโภชนาการโดยวิธีการวัดสัดส่วนของร่างกาย การตรวจร่างกายทางชีวเคมี การตรวจร่างกายทางคลินิก และการประเมินอาหารที่บริโภค และกรณีศึกษาปัญหาภาวะโภชนาการ และการฝึกปฏิบัติ
- NUTR 3305 โภชนาการสำหรับผู้ออกกำลังกาย 3(2-3-6)**
Nutrition for Exercisers
 ความสำคัญของโภชนาการต่อการออกกำลังกาย การคำนวณความต้องการพลังงานและสารอาหาร การประเมินภาวะโภชนาการและองค์ประกอบของร่างกาย บทบาทของสารอาหารขณะออกกำลังกาย การเปลี่ยนแปลงสารอาหารหลักในร่างกาย การควบคุมน้ำหนักและการลดน้ำหนัก อาหารเสริม การจัดอาหาร ปัญหาโภชนาการในผู้ออกกำลังกาย และการฝึกปฏิบัติ
- NUTR 3401 การบริการอาหารและการจัดเลี้ยง 2(1-3-4)**
Food Service and Catering
 ความเป็นมาของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง รูปแบบของการบริการอาหารและการจัดเลี้ยงแบบต่าง ๆ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การจัดห้องบริการอาหาร การวางแผนการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่มาใช้ในการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การคิดสร้างสรรค์สำหรับการจัดแต่งโต๊ะอาหาร ห้องบริการอาหาร และหน่วยงาน การจัดเสิร์ฟและฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การวิเคราะห์ต้นทุน และการกำหนดค่าบริการอาหารและการจัดเลี้ยง

NUTR 3402 ธุรกิจอาหาร 3(2-3-6)

Food Business

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร ประเภทของธุรกิจอาหาร การประกอบอาหารที่สะดวกและรวดเร็ว เครื่องมือเครื่องใช้ที่เหมาะสมกับการผลิตและการบริการ การคิดสร้างสรรค์จัดจำหน่ายอาหารให้เหมาะสมกับผู้บริโภค นวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่ในธุรกิจอาหาร ประเภทอาหารที่เหมาะสมกับการค้าในปัจจุบันและในอนาคต การบัญชี การจัดซื้อ และการสำรองวัตถุดิบ การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขายอาหารจำนวนมาก การเขียนแผนธุรกิจอาหาร และการฝึกปฏิบัติจำลองธุรกิจอาหาร

NUTR 3502 การถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร 3(2-3-6)

Food Preservation and Food Processing

ความสำคัญของการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักและวิธีการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร วัตถุดิบสำหรับการแปรรูปอาหาร และการเลือกคุณภาพวัตถุดิบ การใช้สารปรุงแต่งชนิดต่าง ๆ คุณสมบัติและปริมาณสารที่ใช้ในการถนอมอาหารและการแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาอาหาร ภาชนะบรรจุและการบรรจุอาหาร และการฝึกปฏิบัติ

NUTR 3503 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพ 3(2-3-6)

ทางประสาทสัมผัส

Food Product Development and Sensory Evaluation

ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความหมายและปัจจัยสำคัญสำหรับการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร แนวทางการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ ความสำคัญและการใช้การประเมินค่าทางประสาทสัมผัส ประสาทสัมผัสและการรับรู้ทางประสาทสัมผัส พื้นฐานทางสรีระ และทางจิตวิทยาสำหรับการรับรู้ทางประสาทสัมผัส เงื่อนไขของการประเมินค่าทางประสาทสัมผัส ประเภทของการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส และปฏิบัติการการประเมินคุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

- NUTR 3504 หลักการวิเคราะห์อาหาร 3(2-3-6)
Principles of Food Analysis
การสุ่มตัวอย่างและการเตรียมตัวอย่าง การเตรียมสารละลาย หลักเกณฑ์ในการเลือกใช้และดูแลรักษาเครื่องมือ หลักการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบของอาหาร ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการ (ISO 17025) และปฏิบัติการการวิเคราะห์ห้องค์ประกอบของอาหาร
- NUTR 3505 การควบคุมคุณภาพอาหาร 3(2-3-6)
Food Quality Control
หลักการควบคุมคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร คุณลักษณะคุณภาพของอาหาร กระบวนการควบคุมคุณภาพของอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การผลิต การขนส่งและการเก็บรักษา และการปฏิบัติการในโรงงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพอาหาร
- NUTR 4201 อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ 3(2-3-6)
Northern Thai Food
ลักษณะอาหารพื้นบ้านของท้องถิ่นภาคเหนือ อาหารพื้นบ้านภาคเหนือในชีวิตประจำวันและประเพณีต่าง ๆ วิวัฒนาการ เอกลักษณ์และจุดเด่นของอาหารพื้นบ้านในแต่ละชุมชนภาคเหนือ วัฒนธรรมการรับประทานอาหาร คุณค่า วิธีการประกอบอาหาร การตกแต่ง การจัดเลี้ยงอาหาร ค่านิยมและภูมิปัญญาในเรื่องอาหารของคนในท้องถิ่น การต่อยอดอาหารพื้นบ้านเชิงการค้าและเชิงสร้างสรรค์ และฝึกปฏิบัติอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ การนำเสนออาหารพื้นบ้านภาคเหนือในแนวสร้างสรรค์
- NUTR 4301 อาหารบำบัดโรค 2(1-3-4)
Dietetics
ความรู้และปฏิบัติเกี่ยวกับความต้องการอาหารของบุคคลในภาวะเจ็บป่วย อาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลและหลักการสั่งอาหาร รายการอาหารแลกเปลี่ยน อาหารเฉพาะโรค การดัดแปลงอาหารแนวทางการจัดอาหารในการบำบัดโรคเพื่อเสริมและธำรงภาวะสุขภาพของบุคคล และการฝึกปฏิบัติ

- กลุ่มวิชาการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
- FT 1101 ศิลปะการแต่งกาย 3(3-0-6)
Groomming
การแต่งกายให้เหมาะสมกับบุคลิกลักษณะ โอกาส สถานที่ และสมัยนิยม การ
ปลูกฝัง เจตคติ ค่านิยม การแก้ไขปัญหาเรื่องเสื้อผ้าและการตัดแปลงเสื้อผ้า
- FT 1201 การออกแบบแฟชั่น 1 3(2-3-6)
Fashion Design 1
การออกแบบเบื้องต้น ประเภทของเครื่องแต่งกาย การประยุกต์หลักศิลปะและ
องค์ประกอบศิลป์ เพื่อใช้ในการออกแบบเครื่องแต่งกายให้เหมาะสมกับโอกาสต่าง ๆ และการ
นำเสนอรูปแบบเครื่องแต่งกายเบื้องต้น
- FT 1303 เทคนิคการตัดเย็บสำหรับนักออกแบบ 3(2-3-6)
Sewing Techniques for Designers
อุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับงานตัดเย็บ เส้นใยและผืนผ้า การใช้จักรเย็บผ้า
ผีเข็ม ตะเข็บ การต่อผ้า การปะผ้า การเย็บลัก การเย็บปักปะบนผ้า การเย็บผ้าเฉลี่ยง
การเย็บกระเป๋าลูกเต๋า รังคุม เทคนิคการเย็บส่วนประกอบต่าง ๆ บนเสื้อผ้า และ
การสร้างสรรค์ผลงาน
- FT 1401 การผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในอุตสาหกรรมแฟชั่น 3(3-0-6)
Textile and Apparel Manufacturing Processes
วิวัฒนาการของอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการผลิตสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
ผลิตภัณฑ์สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มในอุตสาหกรรมแฟชั่น กระบวนการผลิต เครื่องจักร
นวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิต ศัพท์เทคนิคในอุตสาหกรรมแฟชั่น มาตรฐานผลิตภัณฑ์
อุตสาหกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม สุขภาพและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ระเบียบ
ข้อบังคับการปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแฟชั่น

- | | | |
|---------|--|----------|
| FT 1501 | วิทยาศาสตร์สิ่งทอ
Textile Science
หลักพื้นฐานเคมีอินทรีย์ของสิ่งทอ ชนิดและคุณสมบัติสิ่งทอ การผลิตเส้นใย
เส้นด้ายและผืนผ้า การตกแต่งสำเร็จสิ่งทอเบื้องต้น การเลือกซื้อสิ่งทอให้เหมาะสมกับการใช้
งานและการดูแลรักษาสิ่งทอ | 3(2-3-6) |
| FT 1601 | ความรู้เรื่องจักรเย็บผ้า
Principle of Sewing Machine
วิวัฒนาการเครื่องจักรเย็บผ้า ประเภทเครื่องจักร ระบบกลไกการทำงาน ผีเข็ม
จักร การใช้งาน การซ่อมแซมจักร การดูแลรักษา นวัตกรรมและเทคโนโลยีเครื่องจักรเย็บผ้า
ฝึกปฏิบัติการใช้จักร | 3(2-3-6) |
| FT 1602 | เคหะสิ่งทอ
Household Fabrics
ความหมายและความสำคัญของเคหะสิ่งทอ หลักการออกแบบผลิตภัณฑ์เคหะ
สิ่งทอประเภทผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ เทคนิคการตัดเย็บ
นวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ ปฏิบัติการทำต้นแบบผลิตภัณฑ์เคหะสิ่งทอ | 3(2-3-6) |
| FT 2201 | การออกแบบแฟชั่น 2
Fashion Design 2
การออกแบบเสื้อผ้าชั้นสูง แนวคิดในการออกแบบ การสร้างแรงบันดาลใจใน
การออกแบบ การออกแบบตามสมัยนิยม การประยุกต์รูปแบบเสื้อผ้าไทยและสากล การ
เลือกใช้วัสดุไทยและสากล การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์ | 3(2-3-6) |
| FT 2301 | การสร้างและแยกแบบตัดเสื้อผ้าสตรี
Pattern Making and Processing
หลักการทำแบบตัดเสื้อผ้าสตรี เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำแบบตัด การวัดตัว
การสร้างแบบตัดมาตรฐานเสื้อ กระโปรง และกางเกงสำหรับสตรีเบื้องต้น เครื่องหมายแบบตัด
การลองตัวเพื่อทดสอบแบบตัด และการปรับแบบให้เหมาะสมกับรูปร่าง นวัตกรรมการทำแบบ
ตัด ปฏิบัติการวัดตัวทำแบบตัดเสื้อ กระโปรงและกางเกงสตรีเบื้องต้น | 3(2-3-6) |

- FT 2302 การออกแบบและตัดเย็บกระโปรง 3(2-3-6)
 Skirt Design and Construction
 หลักการออกแบบกระโปรง วัสดุที่ใช้สำหรับการออกแบบกระโปรงตาม
 สมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บกระโปรง หลักการตัดเย็บกระโปรง การ
 วิเคราะห์แบบ การปรับแบบตัดกระโปรงตามแฟชั่น การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ
 นวัตกรรมและเทคโนโลยีการตัดเย็บ ฝึกปฏิบัติตัดเย็บกระโปรง การนำเสนอผลงานเชิง
 สร้างสรรค์
- FT 2303 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อสตรี 3(2-3-6)
 Blouse Design and Construction
 หลักการออกแบบเสื้อสตรี วัสดุที่ใช้สำหรับการออกแบบเสื้อสตรีตามสมัย
 นิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บเสื้อสตรี หลักการตัดเย็บเสื้อสตรี การวิเคราะห์แบบ
 การปรับแบบตัดเสื้อสตรีตามแฟชั่น การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ การลองตัว การปรับ
 แบบตัดให้เหมาะสมกับรูปร่าง นวัตกรรมและเทคโนโลยีการตัดเย็บ ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อสตรี
 การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์
- FT 2304 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าบุรุษ 3(2-3-6)
 Design and Construction of Men's Wear
 หลักการออกแบบเสื้อผ้าบุรุษ วัสดุที่ใช้สำหรับการออกแบบตามสมัยนิยม
 การคิดสร้างสรรค์ผลงานการออกแบบเสื้อผ้าบุรุษ นวัตกรรมและเทคโนโลยีการตัดเย็บ
 เทคนิคการเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัดให้เหมาะสมกับรูปร่าง ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บ
 เสื้อผ้าบุรุษ การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์
- FT 2501 การวิเคราะห์โครงสร้างและทดสอบวัสดุสิ่งทอ 3(2-3-6)
 Structure Analysis and Textile Material Testing
 ประเภทและลักษณะโครงสร้างวัสดุสิ่งทอ หลักการวิเคราะห์โครงสร้างวัสดุ
 สิ่งทอ การทดสอบสิ่งทอทางกายภาพและเคมี มาตรฐานทดสอบสิ่งทอและเสื้อผ้าสำเร็จรูปใน
 อุตสาหกรรม ปฏิบัติการวิเคราะห์โครงสร้างและทดสอบวัสดุสิ่งทอ

- FT 2502 การย้อมสีสิ่งทอเพื่อการออกแบบแฟชั่น 3(2-3-6)
Textile Dyeing for Fashion Design
 ชนิดและคุณสมบัติของสีย้อม หลักและเทคนิคการย้อมสีธรรมชาติและสีสังเคราะห์ การทำลวดลายด้วยการย้อมสีเพื่อการออกแบบแฟชั่น หลักการและวิธีวัดค่าสีบนวัสดุสิ่งทอ ความสามารถในการติดสีและสมบัติความคงทนของสีย้อมบนเส้นใยสิ่งทอ ผักปฏิบัติการย้อมสีและทำลวดลายผ้า การนำเสนอผลงานจากการย้อมสีสิ่งทอ
- FT 2503 เทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ 3(2-3-6)
Technology and Textiles Innovation
 เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตสิ่งทอ กระบวนการย้อม การพิมพ์และการตกแต่งสำเร็จทางสิ่งทอ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตสิ่งทอ หลักการเลือกวัสดุสิ่งทอ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอที่มีประสิทธิภาพ นำเสนอผลงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมสิ่งทอ
- FT 2603 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน 3(2-3-6)
Traditional Textile Product Development
 การจำแนกผลิตภัณฑ์สิ่งทอ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นบ้าน การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากสิ่งทอพื้นบ้านที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อความยั่งยืน การนำเสนอผลงาน
- FT 3101 การวิเคราะห์ระบบการผลิตในอุตสาหกรรมแฟชั่น 3(3-0-6)
Production Systems in Fashion Industry
 ระบบการผลิตเส้นใยและเส้นด้าย การผลิตผ้า การเตรียมสิ่งทอ การย้อมสี การพิมพ์ การตกแต่ง และระบบการผลิตเครื่องนุ่งห่ม การพยากรณ์ การวางแผนการผลิตรวม การจัดการวัสดุคงคลัง การวางแผนกำลังการผลิต การจัดทำตารางการผลิต และการจัดสมดุลการผลิต

- FT 3301 การออกแบบและตัดเย็บกางเกงสตรี 3(2-3-6)
Pants Design and Construction
 หลักการออกแบบกางเกงสตรี วัตถุประสงค์ที่ใช้สำหรับการออกแบบกางเกงตามสมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บกางเกง หลักการตัดเย็บกางเกง การวิเคราะห์แบบ การปรับแบบตัด การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัด ผักกปฏิบัติตัดเย็บกางเกง การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์
- FT 3302 การออกแบบและตัดเย็บชุดสตรี 3(2-3-6)
Dress Design and Construction
 หลักการออกแบบชุดสตรี วัตถุประสงค์ที่ใช้สำหรับการออกแบบชุดสตรีตามสมัยนิยม อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับการตัดเย็บชุดสตรี หลักการตัดเย็บ การวิเคราะห์แบบ การปรับแบบตัด การเตรียมผ้าก่อนตัด การตัดเย็บ การลองตัว การปรับแบบตัด เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานตัดเย็บ ผักกปฏิบัติตัดเย็บชุดสตรี การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์
- FT 3303 การออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก 3(2-3-6)
Design and Construction of Children's Wear
 เสื้อผ้าและเครื่องนุ่งห่มของเด็กแต่ละวัย การเลือก ใช้ผ้า วัสดุประกอบและการตกแต่งที่เหมาะสมกับเด็กแต่ละช่วงวัย การออกแบบเสื้อผ้าเด็กให้เหมาะสมกับพัฒนาการและกิจกรรม การตัดเย็บ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในงานตัดเย็บ ผักกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อผ้าเด็ก การนำเสนอผลงานเชิงสร้างสรรค์
- FT 3401 การผลิตเสื้อผ้าตัวอย่างในทางอุตสาหกรรมแฟชั่น 3(2-3-6)
Production of Garment Samples for Fashion Industry
 การศึกษาใบสั่งผลิตเสื้อผ้าตัวอย่าง หลักและเทคนิคการทำแบบตัดและการตัดเย็บเสื้อผ้าตัวอย่าง ขนาดมาตรฐานที่ใช้ในการสร้างแบบตัด การใช้วัตถุประสงค์เพื่อการเตรียมการผลิต การดัดแปลงแบบตัดให้เหมาะสม การจัดทำข้อมูลเพื่อนำเสนอลูกค้า

- FT 3402 **แบบตัดเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น** 3(2-3-6)
Patternmaking for Fashion Industry
 ขนาดตัวที่ใช้ในการสร้างแบบตัด การศึกษาใบสั่ง การสร้างแบบตัดเสื้อผ้า
 แบบอุตสาหกรรม การปรับแบบตามใบสั่ง การกำหนดเครื่องหมายและรายละเอียดบนแบบ
 ตัด การย่อและขยายแบบตัด การวางแบบตัดตามใบสั่ง การคำนวณปริมาณผ้า
 การวิเคราะห์ต้นทุน และปฏิบัติการทำแบบตัดเสื้อผ้าแฟชั่นเชิงอุตสาหกรรม
- FT 3403 **เทคโนโลยีการตัดเย็บและการควบคุมคุณภาพเสื้อผ้า** 3(2-3-6)
ในอุตสาหกรรมแฟชั่น
Apparel Technology and Quality Control for Fashion Industry
 เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตเสื้อผ้าในอุตสาหกรรมแฟชั่น
 กระบวนการผลิตเสื้อผ้าเชิงอุตสาหกรรม การจัดระบบการตัดเย็บเสื้อผ้า การควบคุม
 คุณภาพในกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ ข้อกำหนดและมาตรฐานที่
 เกี่ยวข้องกับการผลิตเสื้อผ้าแฟชั่นเชิงอุตสาหกรรม
- FT 3501 **การทำความสะอาดเสื้อผ้า** 3(2-3-6)
Laundering
 ประเภทและคุณสมบัติของสารทำความสะอาด ประเภทของเสื้อผ้า ประเภท
 ของรอยเปื้อน การเลือกสารทำความสะอาดและการจัดรอยเปื้อน หลักการทำความสะอาด
 เสื้อผ้า
- FT 4101 **การจัดการเสื้อผ้าอุตสาหกรรมแฟชั่น** 3(3-0-6)
Merchandising Management in Fashion Industry
 วิวัฒนาการการจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น สถานการณ์การตลาดสินค้าในปัจจุบันและ
 แนวโน้มแฟชั่นเสื้อผ้าในอนาคต การจำแนกประเภทสินค้า หลักการจัดการสินค้าในอุตสาหกรรมเสื้อผ้า
 แฟชั่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลาดสินค้าในประเทศ การส่งออกสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่น
 การจัดร้านค้าปลีก นวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับการจัดการสินค้าเสื้อผ้าแฟชั่นเชิงอุตสาหกรรม
 ข้อกำหนดและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกสินค้าเสื้อผ้า

3.3 กลุ่มประสบการณ์ภาคสนาม

- NUTR 3801** การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร และโภชนาการ 1(0-3-2)
Preparation for Field Experience in Food and Nutrition
 ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการ ดำเนินการตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้อง ฝึกทดลอง ปฏิบัติการในสถานการณ์จำลอง เพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับ ประโยชน์ คุ่มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
- NUTR 4801** การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ 6(560)
Field Experience in Food and Nutrition
 วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน NUTR 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพด้านอาหารและโภชนาการ
 การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านอาหารและ โภชนาการ การจัดทำรายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไปพัฒนาวิชาชีพ ที่ได้รับมอบหมาย ในสภาวะแวดล้อมขององค์กร มีการนำเสนอ และมีการประเมินผลโดย พนักงานที่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศก์
- FT 3801** การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบ แฟชั่นและสิ่งทอ 1(0-3-2)
Preparation for Field Experience in Fashion and Textile Design
 ความสำคัญของการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวางแผน จรรยาบรรณของวิชาชีพ มารยาทสังคม ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ การตรงต่อเวลา วิธีการ ดำเนินการตรวจสอบและประเมินผล ศึกษาความต้องการของชุมชนที่เกี่ยวข้อง ฝึกทดลอง ปฏิบัติการในสถานการณ์จำลอง เพื่อเป็นแนวทางในการที่จะออกฝึกประสบการณ์ให้ได้รับ ประโยชน์ คุ่มค่า และมีความสามารถในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้

- FT 4801 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่น และสิ่งทอ 6(560)
- Field Experience in Fashion and Textile Design**
- วิชาบังคับก่อน : ต้องสอบผ่าน FCL 3801 การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ
- การศึกษาระบบการทำงานและฝึกปฏิบัติในสถานประกอบการด้านการออกแบบแฟชั่นและสิ่งทอ การจัดทำรายงานการศึกษา เพื่อนำความรู้ทางทฤษฎีที่เกี่ยวข้องไปพัฒนาวิชาชีพที่ได้รับมอบหมาย ในสภาวะแวดล้อมจริงขององค์กร มีการนำเสนอ และมีการประเมินผลโดยพนักงานพี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ
- COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา 1(0-3-2)
- Cooperative Education Preparation**
- การปฏิบัติการเตรียมความพร้อมก่อนการออกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยให้ม้องค์ความรู้ในเรื่อง หลักการ แนวคิดและปรัชญาสหกิจศึกษา กระบวนการและระเบียบข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับระบบสหกิจศึกษา เทคนิคการสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์ ความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ มีความสามารถในการพัฒนาตนเองตามมาตรฐานวิชาชีพแต่ละสาขาวิชา เช่น การปรับตัวในสังคม การพัฒนาบุคลิกภาพ ภาษาอังกฤษ เทคโนโลยีสารสนเทศการสื่อสาร มนุษยสัมพันธ์ การทำงานเป็นทีม โครงสร้างการทำงานในองค์กร งานธุรการในสำนักงาน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายแรงงาน และระบบบริหารคุณภาพงานคุณภาพในสถานประกอบการ การเสริมทักษะและจริยธรรมในวิชาชีพเฉพาะสาขาวิชา และมีความรู้ความเข้าใจในการจัดทำโครงการ การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงการ และการนำเสนอผลงานโครงการ

COOP 4801 สหกิจศึกษา

6(560)

Cooperative Education

รายวิชาบังคับก่อน : COOP 3801 การเตรียมสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานด้านวิชาชีพตามสาขาวิชาในสถานประกอบการหรือองค์กรผู้ใช้บัณฑิตเป็นเวลา 16 สัปดาห์ หรือไม่น้อยกว่า 560 ชั่วโมง โดยบูรณาการความรู้ที่ได้จากการศึกษาในหลักสูตรการศึกษากับการปฏิบัติงานจริงเสมือนหนึ่งพนักงาน การจัดทำโครงการ การรายงานผลการปฏิบัติงาน การเขียนรายงานโครงการ และการนำเสนอโครงการตามคำแนะนำของพนักงานที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา เพื่อให้เกิดทักษะองค์ความรู้ในวิชาชีพและคุณธรรม จริยธรรมในวิชาชีพ มีลักษณะนิสัยหรือบุคลิกภาพที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน เพื่อให้เป็นบัณฑิตที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานที่พร้อมจะทำงานได้ทันทีเมื่อสำเร็จการศึกษา