

ภาคผนวก ก

หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



**รายละเอียดเกี่ยวกับหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**

1. ชื่อหลักสูตร

ภาษาไทย : หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ: Bachelor of Education Program in Home Economics

2. ชื่อปริญญา

ศึกษาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์)
Bachelor of Education (Home Economics) B.Ed. (Home Economics)

3. ปรัชญาและ/ หรือวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

3.1 ปรัชญาของหลักสูตร

การพัฒนามนุษย์เริ่มจากครอบครัว องค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์เกี่ยวข้องกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ โดยมุ่งพัฒนาคน และครอบครัวด้วยการจัดการทรัพยากรบุคคล วัสดุและสิ่งแวดล้อม เป้าหมายสำคัญ คือ พัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคลความสำเร็จส่วนบุคคลนำไปสู่ความสำเร็จในครอบครัว ชุมชน ประเทศและโลก

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงมีความมุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตทางการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ ให้เป็นครูและบุคลากรทางด้านคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณธรรมและจริยธรรมในวิชาชีพ และมีความเป็นเลิศทั้งศาสตร์ และศิลป์ โดยใช้กระบวนการศึกษา วิจัย ตลอดจนพัฒนาคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมของตนเอง ชุมชน และสังคม

3.2 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ ความสามารถทางวิชาการ วิชาชีพและจัดการศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ตามระบบการศึกษา
2. เพื่อพัฒนาบัณฑิตให้มีทักษะวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ ทักษะคิดที่ดีต่อวิชาชีพ มีคุณธรรม และจริยธรรมในวิชาชีพ
3. เพื่อให้บัณฑิตนำความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง ครอบครัว ชุมชน และสังคม

โครงสร้างหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต หลักสูตร 5 ปี

1. วิชาศึกษาทั่วไป		32	หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์		6	หน่วยกิต
154104	การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม		
หรือ	156101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรัฐศาสตร์	
หรือ	157101	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายทั่วไป	3 หน่วยกิต
หรือ	159101	ความคิดพื้นฐานทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา	3 หน่วยกิต
	751100	เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น	
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์		5	หน่วยกิต
050103	สังคมและวัฒนธรรมไทย		
หรือ	050104	มนุษย์กับโลกสมัยใหม่	
หรือ	109100	มนุษย์กับศิลปะ	3 หน่วยกิต
	057111	สุขภาพและการออกกำลังกาย	2 หน่วยกิต
1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร		15	หน่วยกิต
001103	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 1	3	หน่วยกิต
	001104	ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 2	3 หน่วยกิต
	001203	ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษา	3 หน่วยกิต
	001206	ภาษาอังกฤษสาขาวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	3 หน่วยกิต
	050100	การใช้ภาษาไทย	3 หน่วยกิต
1.4 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์		6	หน่วยกิต
201100	วิทยาศาสตร์บูรณาการ		
หรือ	202100	ชีววิทยาพื้นฐาน	
หรือ	203100	หลักการเบื้องต้นทางเคมี	
หรือ	207100	ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน	3 หน่วยกิต
	204100	เทคโนโลยีสารสนเทศ 1	
หรือ	206100	คณิตศาสตร์ในแนวกว้าง	3 หน่วยกิต

2. หมวดวิชาเฉพาะ : ไม่น้อยกว่า	137	หน่วยกิต
2.1 วิชาแกน : ไม่น้อยกว่า	50	หน่วยกิต
2.1.1 บังคับ	47	หน่วยกิต
100100 การศึกษาและสิ่งแวดล้อมในสังคมโลกาภิวัตน์	3	หน่วยกิต
100101 วิชาชีพครู	2	หน่วยกิต
100200 หลักการและทฤษฎีการศึกษา	3	หน่วยกิต
100201 จิตวิทยาการศึกษา	3	หน่วยกิต
100202 หลักสูตรและการเรียนการสอน	3	หน่วยกิต
100203 แหล่งการเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น	2	หน่วยกิต
100204 ศิลปะการสื่อสารสำหรับครู	2	หน่วยกิต
100300 สื่อการเรียนการสอน	3	หน่วยกิต
100301 การพัฒนานักเรียน	2	หน่วยกิต
100302 การประเมินการเรียนรู้	3	หน่วยกิต
100303 การศึกษาพิเศษ	2	หน่วยกิต
100400 ครูกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต	2	หน่วยกิต
100401 การประกันคุณภาพทางการศึกษา	2	หน่วยกิต
100500 การวิจัยชั้นเรียน	3	หน่วยกิต
100589 การปฏิบัติงานวิชาชีพครู 1	6	หน่วยกิต
100599 การปฏิบัติงานวิชาชีพครู 2	6	หน่วยกิต
2.1.2 บังคับเลือก : ไม่น้อยกว่า	3	หน่วยกิต
เลือกจากกระบวนวิชา		
100304 ศิลปวัฒนธรรมศึกษา	3	หน่วยกิต
100305 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับครู	3	หน่วยกิต
100402 ครูกับการพัฒนาอาชีพ	3	หน่วยกิต

2.2	วิชาเอก : ไม่น้อยกว่า	63	หน่วยกิต
	เลือกเพียงกลุ่มเดียว (กลุ่มอาหารและโภชนาการ)		
2.2.1	ทางการศึกษา	15	หน่วยกิต
	077302 การศึกษาเรื่องความปลอดภัยในครัวเรือนและห้องปฏิบัติการ	3	หน่วยกิต
	077401 คหกรรมศาสตร์กับคุณภาพชีวิต	3	หน่วยกิต
	077404 คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา	2	หน่วยกิต
	077423 กลวิธีการสอนด้านอาหารและโภชนาการ	2	หน่วยกิต
	077489 การสอนแบบจุลภาค	3	หน่วยกิต
	077498 การเตรียมการปฏิบัติงานวิชาชีพครู	2	หน่วยกิต
2.2.2	ทางด้านเนื้อหา : ไม่น้อยกว่า	48	หน่วยกิต
2.2.2.1	วิชาบังคับ	30	หน่วยกิต
	006126 อาหารเบื้องต้น	3	หน่วยกิต
	006305 สุขวิทยาส่วนบุคคล	3	หน่วยกิต
	006326 สุขวิทยาอาหาร	3	หน่วยกิต
	077201 แนะนำคหกรรมศาสตร์	3	หน่วยกิต
	077321 การศึกษาอาหารไทยภาคเหนือ	3	หน่วยกิต
	077322 การจัดบริการอาหารในโรงเรียน	3	หน่วยกิต
	077421 อาหารเพื่อสุขภาพ	3	หน่วยกิต
	077422 อาหารไทยเพื่ออาชีพ	3	หน่วยกิต
	601201 หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร	3	หน่วยกิต
	601301 สารพิษในอาหาร	3	หน่วยกิต
2.2.2.2	วิชาบังคับเลือก : ไม่น้อยกว่า	18	หน่วยกิต
	006123 เคมีในคหกรรมศาสตร์	3	หน่วยกิต
	006223 โภชนาศาสตร์เบื้องต้น	3	หน่วยกิต
	006323 โภชนศาสตร์ประยุกต์	3	หน่วยกิต
	006341 หลักมนุษยสัมพันธ์	3	หน่วยกิต
	006343 สุขวิทยาชุมชน	3	หน่วยกิต
	006423 การจัดการอาหาร	3	หน่วยกิต
	006424 ตำรับอาหารไทยและการประเมินคุณค่าทางอาหาร	3	หน่วยกิต
	006425 การประกอบอาหารด้วยวิธีทดลอง	3	หน่วยกิต
	006426 การเก็บรักษาและการถนอมอาหาร	3	หน่วยกิต
	076425 การจัดการโครงการอาชีพอิสระ	3	หน่วยกิต

077212	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและสิ่งแวดล้อม	3	หน่วยกิต
077311	หัตถกรรมสำหรับครู	2	หน่วยกิต
077312	ศิลปะประดิษฐ์ในงานคหกรรมศาสตร์	3	หน่วยกิต
077313	เทคนิคการสาธิตในวิชาคหกรรมศาสตร์	2	หน่วยกิต
077314	บริโภคศึกษา	3	หน่วยกิต
077323	อาหารสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน	3	หน่วยกิต
077411	การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ในชุมชน	3	หน่วยกิต
077415	การจัดการและส่งเสริมพัฒนาการเด็กเล็กในสถานดูแลเด็ก	3	หน่วยกิต
077416	วัฒนธรรมไทยกับการแกะสลักผักและผลไม้	3	หน่วยกิต
077417	การฝึกปฏิบัติงานทางคหกรรมศาสตร์	3	หน่วยกิต
453131	พืชสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	3	หน่วยกิต
602120	จุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น	3	หน่วยกิต

2.3 วิชาโท : ให้เลือกวิชาโทใดวิชาโทหนึ่งที่เปิดในคณะศึกษาศาสตร์ หรือคณะอื่นๆ ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต หากไม่เลือกวิชาโทดังกล่าว จะต้องเลือกเรียนกระบวนวิชาซึ่งเป็นกระบวนวิชาทางด้านเนื้อหาที่กำหนดให้เป็น วิชาเลือกบังคับ (2.2.2.2) ไม่น้อยกว่า

3. หมวดวิชาเลือกเสรี : ไม่น้อยกว่า

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

24 หน่วยกิต
6 หน่วยกิต
175 หน่วยกิต

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

คณะมนุษยศาสตร์

ม.บ.น. 115 การตัดเย็บเสื้อผ้า 1 3(2/2-1/3)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การใช้และการดูแลรักษาอุปกรณ์ตัดเย็บ การวัดตัว การสร้างแบบเบื้องต้น หลักสำคัญของการตัดเย็บเสื้อผ้า การฝึกหัดปฏิบัติตัดเย็บเสื้อผ้าฝ่ายจากแบบที่สร้างไว้ การดัดแปลงแบบจากแบบตัดเบื้องต้นไปเป็นแบบอื่นๆ

ม.บ.น. 123 เคมีในคหกรรมศาสตร์ 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความสัมพันธ์ของเคมีกับวิชาคหกรรมศาสตร์ การใช้สารเคมีในวิชาคหกรรมศาสตร์ เช่น น้ำ อากาศ ก๊าซ เชื้อเพลิง กรด ต่าง สารอาหาร เอ็นไซม์ สารทำความสะอาด พลาสติก สี สารเคมีที่ใส่ในอาหาร การเปลี่ยนแปลงของสารในอาหาร ก่อนและหลังการประกอบอาหาร

ม.บ.น. 126 อาหารเบื้องต้น 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับสุขภาพอนามัย สารอาหาร อาหารหลัก ได้แก่ ข้าว ข้าวสาลี และแป้ง นมและผลิตภัณฑ์นม ไข่ เนื้อสัตว์ ไขมัน ผัก และผลไม้ น้ำตาล เครื่องดื่ม การสงวนคุณค่าอาหารในกระบวนการหุงต้ม การเตรียมและการเก็บรักษา ปัญหาเรื่องอาหารของโลก

ม.บ.น. 213 การออกแบบและการเลือกเสื้อผ้า 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

หลักศิลปะในการเลือก และการออกแบบเครื่องแต่งกายที่เหมาะสม สำหรับโอกาสต่างๆ การเสริมสร้างบุคลิกภาพด้วยเสื้อผ้า

ม.บ.น. 215 การตัดเย็บเสื้อผ้า 2 3(2/2-1/3)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ม.บ.น. 115

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

เทคนิคต่าง ๆ ที่จำเป็นในการตัดเย็บเสื้อผ้าแบบต่างๆ และผ้าชนิดต่างๆ การตัดเย็บเสื้อผ้า โดยเน้นการ แกะไขส่วนบกพร่องให้เหมาะสมกับรูปทรง

ม.บ.น. 216 ประวัติเครื่องแต่งกาย 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

พัฒนาการของเครื่องแต่งกายยุคต่างๆ แบบเสื้อผ้าที่สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมในอดีตและอิทธิพลที่มีต่อเครื่องแต่งกายสมัยปัจจุบัน

ม.บ.น. 218 การจัดดอกไม้ 3(2/2-1/3)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การเลือกภาชนะและดอกไม้ที่เหมาะสม การจัดดอกไม้แบบตะวันออก และตะวันตกในโอกาสต่างๆ เทคนิคการบำรุงรักษาดอกไม้ให้อยู่คงทน

ม.บ.น. 219 การจัดดอกไม้แบบสากล 3(2/2-1/3)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

แนวคิดและปรัชญาในการจัดดอกไม้ องค์ประกอบการออกแบบและเทคนิคการจัดดอกไม้ การจัดดอกไม้แบบสากลในรูปแบบต่างๆ ศิลปะการจัดดอกไม้ร่วมสมัย การจัดดอกไม้เพื่อตกแต่งสถานที่ในโอกาสพิเศษต่างๆ

ม.บ.น. 223 โภชนศาสตร์เบื้องต้น 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

สาระสำคัญของโภชนาการที่เกี่ยวกับสุขภาพและอนามัย ความต้องการทางโภชนาการ การย่อยอาหาร การเผาผลาญอาหาร และการจัดอาหารให้ได้สมดุลย์

ม.บ.น. 243 การสหกรณ์และสวัสดิการชุมชน 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

หลักของระบบสหกรณ์ ขบวนการสหกรณ์ในประเทศไทย การปรับปรุงมาตรฐานของการครองชีพของเกษตรกรด้วยระบบสหกรณ์ แผนพัฒนาเศรษฐกิจในท้องถิ่น และปัญหาผู้นำในหมู่บ้านโครงการหลวงเกี่ยวกับการจัดหมู่บ้านสหกรณ์

ม.บ.น. 303 การเลี้ยงและการอบรมเด็ก 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การเจริญเติบโต และพัฒนาการของทารกและเด็ก อิทธิพลของการฝึกอบรมในบ้าน และอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมที่มีต่อการเจริญเติบโตในด้านต่าง ๆ การอบรมและการพัฒนาการของเด็ก การสังเกตเด็กที่บ้านและโรงเรียนเด็กเล็ก

ม.บ.น. 305 สุขวิทยาส่วนบุคคล 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

คุณค่าของสุขภาพ องค์ประกอบต่างๆ ที่มีอิทธิพลต่อสุขภาพ ระบบต่างๆ ของร่างกาย และการระวังรักษา การรักษาร่างกายให้มีสุขภาพดี การเลือก และการบริโภคอาหารที่เหมาะสม สารต่างๆ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ภูมิคุ้มกันและการให้ภูมิคุ้มกัน โรคภัยและการป้องกัน สุขภาพของแม่และเด็ก สุขภาพเด็ก

ม.บ.น. 313 เส้นใยและสิ่งทอ 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความสำคัญอุตสาหกรรมสิ่งทอในปัจจุบัน การผลิตเส้นใย การจำแนกประเภทเส้นใยที่ใช้ในสิ่งทอ เช่น ขนสัตว์ ไหม ฝ้าย ลินิน แร่ธาตุและใยสังเคราะห์อื่นๆ การทอ การย้อมสี การพิมพ์ การออกแบบผ้า การเลือก และการดูแลรักษาผ้า สิ่งทอที่ใช้ในครอบครัว

ม.บ.น. 315 เสื้อผ้าสำหรับครอบครัวในสมัยปัจจุบัน 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

อิทธิพลทางจิตวิทยา ทางสังคม และทางเศรษฐกิจ ที่มีต่อความต้องการเสื้อผ้า หลักในการพิจารณาเลือกและซื้อเสื้อผ้า การเก็บและการดูแลรักษาเสื้อผ้า และการทำงบประมาณใช้จ่ายค่าเสื้อผ้าสำหรับสมาชิกในครอบครัว

ม.บ.น. 316 เสื้อผ้าสำหรับเด็ก 3(2/2-1/3)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ม.บ.น. 115 หรือตามความเห็นชอบของผู้สอน

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การใช้ผ้าสีและแบบ การประดับตกแต่งเสื้อผ้า เทคนิคการตัดเย็บ และการดัดแปลงเสื้อผ้าที่ใช้แล้วมาเป็นเสื้อผ้าสำหรับเด็ก

ม.บ.น. 323 โภชนศาสตร์ประยุกต์ 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ม.บ.น. 223

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

นิสัยการกินและความเชื่อที่ผิดเกี่ยวกับอาหาร การเลือกกินอาหารที่ถูกสัดส่วน อาหารมาตรฐาน การประเมินคุณค่าอาหาร โภชนาการสำหรับหญิงมีครรภ์ หญิงแม่ลูกอ่อน ทารก เด็ก วัยรุ่น ผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ การควบคุม น้ำหนักของร่างกาย ภาวะโภชนาการต่ำ และโภชนบำบัด

ม.บ.น. 326 สุขวิทยาอาหาร 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

แหล่งต่างๆ ของอาหาร โรคที่เกิดขึ้นเนื่องจากอาหารเป็นสื่อ การรักษาอนามัยของอาหาร ปริมาณอาหารอันเหมาะสม ที่มนุษย์ต้องการตามหลักสุขวิทยาอนามัย

ม.บ.น. 341 หลักมนุษยสัมพันธ์
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

3(3/3-0/0)

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

หลักของมนุษยสัมพันธ์ บทบาทของมนุษยสัมพันธ์ในสังคม ความสัมพันธ์ปฐมภูมิและทุติยภูมิ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลประเภทต่างๆ ที่เป็นคู่กัน การปรับปรุงมนุษยสัมพันธ์ในครอบครัว ในโรงเรียน และในสำนักงาน ฯลฯ อุปสรรคของมนุษยสัมพันธ์และวิธีแก้ไข

ม.บ.น. 343 สุขวิทยาชุมชน
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

3(3/3-0/0)

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การสาธารณสุขและการสุขภาพ โรคติดต่อและการป้องกัน การจัดหาน้ำดื่มและน้ำใช้ สุขวิทยาสำหรับบ้านและโรงเรียน สระว่ายน้ำและที่อาบน้ำสาธารณะ การกำจัดสิ่งปฏิกูล การควบคุมแมลง และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ความปลอดภัยและอุบัติเหตุ สุขวิทยาสำหรับโรงงานอุตสาหกรรม การควบคุมสิ่งแวดล้อมเป็นพิษ สุขศึกษาสำหรับชุมชน

ม.บ.น. 413 เส้นใยสำหรับประดับตกแต่งและการออกแบบสิ่งทอชั้นสูง
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ม.บ.น. 313

3(2/2-1/3)

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การศึกษาเรื่องเส้นใยในอดีตและปัจจุบันพร้อมด้วยการวิเคราะห์รูปแบบและกลวิธีต่างๆ ของการตกแต่งเส้นใย คุณค่าของเส้นใยเพื่อการตกแต่ง ที่มีต่อการเพิ่มพูน ประสิทธิภาพของมนุษย์ ความสามารถในการสร้างสรรค์เกี่ยวกับการออกแบบเครื่องทอและกลวิธีการสอดประสานเส้นใยโดยไม่ใช้เครื่องทอในท้องที่เฉพาะแห่ง

ม.บ.น. 423 การจัดการอาหาร

3(2/2-1/3)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ม.บ.น. 126 และ ม.บ.น. 223 หรือตามความเห็นชอบของผู้สอน

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การจัดการอาหาร การเลือก การซื้อ การประกอบอาหาร และการเสิร์ฟอาหารสำหรับครอบครัว เพื่อสนองความต้องการของครอบครัว และงานเลี้ยงในโอกาสต่างๆ การจัดครัว และอุปกรณ์เพื่อสะดวกในการปฏิบัติงาน

ม.บ.น. 424 ตำรับอาหารไทยและการประเมินคุณค่าทางอาหาร 3(2/2-1/3)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ม.บ.น. 223

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยโดยทั่วๆ ไป การแนะนำเพื่อการปรับปรุงคุณค่าทางโภชนาการอาหารไทย พืชไทยที่รับประทานได้ และคุณค่าทางโภชนาการของพืชเหล่านั้น

ม.บ.น. 425 การประกอบอาหารโดยวิธีทอดลง 3(2/2-1/3)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ม.บ.น. 123 หรือ ม.บ.น. 126; หรือตามความเห็นชอบของอาจารย์ผู้สอน

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การประกอบอาหารโดยการทอดลง คุณสมบัติทางเคมี ทางกายภาพ และปฏิกิริยาของอาหารในขณะประกอบอาหารและถนอมอาหาร ทฤษฎีและการปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีหุงต้มแบบต่างๆ การทดสอบและการปรับปรุงตำรับอาหารไทยให้ได้มาตรฐาน

ม.บ.น. 426 การเก็บรักษาและการถนอมอาหาร 3(2/2-1/3)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ม.บ.น. 123 หรือ ม.บ.น. 126; หรือตามความเห็นชอบของอาจารย์

อธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การถนอมอาหารในวิชาคหกรรมศาสตร์ สาเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสีย วิธีการและหลักการใหม่ๆ ในการเก็บรักษาและถนอมอาหาร การนำเอาวิธีการเก็บรักษาและถนอมอาหารต่างๆ ที่ใช้ในบ้านมาปฏิบัติทดลองเพื่อให้เกิด ประสบการณ์และความชำนาญ

ม.บ.น. 446 ประชากรศึกษาและการวางแผนครอบครัว 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ปัญหาประชากรและประชากรศึกษา แนวความคิดต่างๆ เกี่ยวกับเรื่องการวางแผนครอบครัว กลไกของการสืบพันธุ์และการเกิด หน่วยงานและกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวกับการวางแผนครอบครัวในประเทศไทย การให้การศึกษากับมวลชนในเรื่องการวางแผนครอบครัว การอภิปรายกลุ่ม

ม.ศท. 100 การใช้ภาษาไทย 3(3/3-0/0)
 กระบวนวิชาเดิม ม.ท.103 เจื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ศึกษาการใช้ภาษา และฝึกการเขียนถ่ายทอดความคิด

ม.ศท. 103 สังคมและวัฒนธรรมไทย 3(3/3-0/0)
 เจื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การศึกษาเชิงแนะนำเกี่ยวกับสังคมและวัฒนธรรมไทย โดยอาศัยเครื่องมือการวิเคราะห์ที่มาจากมรดกทางปัญญาของไทย รวมทั้งการเสนอในเชิงวิพากษ์เกี่ยวกับทฤษฎีที่มาจากโลกทรรศน์ตะวันตกที่ใช้ในการศึกษาสังคม และวัฒนธรรมไทย และทางเลือกอื่น ๆ ของความเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคมของไทย

ม.ศท. 104 มนุษย์กับโลกสมัยใหม่ 3(3/3-0/0)
 เจื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ศึกษาคุณลักษณะสำคัญของ "มนุษย์สมัยใหม่" ลักษณะและความเป็นมาของโลกสมัยใหม่ ปัญหาที่โลกสมัยใหม่เผชิญ และแนวทางการแก้ไขปัญหา

ม.อ. 103 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 1 3(3/3-0/0)
 เจื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในสังคม และในบริบทวิชาการ กลยุทธ์การเรียนรู้เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ทั้งในและนอกห้องเรียน การใช้ภาษาเพื่อแสดงความคิดเห็นและความต้องการของตนเอง รวมทั้งการมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น

ม.อ. 104 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 2 3(2/2-1/2)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ม.อ. 103

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร กลยุทธ์การเรียนรู้เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการเรียนภาษาด้วยตนเองและการเรียนรู้ตลอดชีวิต การสืบค้น เลือกร และลำดับข้อมูล รวมทั้งการเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมและการคิดเชิงวิพากษ์

ม.อ. 203 ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษา 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ม.อ. 104 หรือ ม.อ. 107

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในบริบททางวิชาการ กลยุทธ์การเรียนรู้การประเมินข้อมูลที่ต้องการจากแหล่งต่าง ๆ และนำเสนอโดยการเขียนและพูด

ม.อ. 206 ภาษาอังกฤษสาขาวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ (3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ม.อ. 203 หรือตามความเห็นชอบของภาควิชาภาษาอังกฤษ

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การใช้ภาษาอังกฤษทางวิชาการในบริบทของมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์โดยใช้โครงการเป็นหลัก

คณะศึกษาศาสตร์

ศ.ช. 100 การศึกษาและสิ่งแวดล้อมในสังคมโลกาภิวัตน์ 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความสำคัญของโลกาภิวัตน์ วิวัฒนาการของสังคมยุคโลกาภิวัตน์ ผลกระทบต่อวิถีชีวิตของมนุษย์ในสังคมโลก วัฒนธรรมข้ามชาติ กระบวนการจัดการเชิงกลยุทธ์ด้านภูมิปัญญาและภูมิธรรม กระบวนการเรียนรู้ที่เหมาะสมเพื่อการพัฒนาอาชีพ การดำรงชีวิตและคุณภาพสิ่งแวดล้อม การบริโภคข่าวสาร การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสมด้วยปรัชญาการพึ่งตนเองและเศรษฐกิจพอเพียงและการจัดสิ่งแวดล้อมศึกษาในโรงเรียนและชุมชน

ศ.ช. 101 วิชาชีพครู 2(2/2-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความหมายและองค์ประกอบของวิชาชีพครู สถานภาพของวิชาชีพครูในสังคมไทยและปัจจัยที่กำหนดสถานภาพนั้น ๆ แนวทางธำรงและพัฒนาวิชาชีพครู จรรยาบรรณวิชาชีพครู บทบาทครู ประสบการณ์วิชาชีพเบื้องต้น และการประเมินภารกิจวิชาชีพครู

ศ.ช. 200 หลักการและทฤษฎีการศึกษา 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การศึกษาในฐานะกระบวนการเรียน การสอน องค์การ สถาบันศาสตร์ และวิชาชีพ แนวคิดเชิงปรัชญาที่มีอิทธิพลต่อการจัดการศึกษา การศึกษากับการพัฒนาประเทศทั้งทางด้าน เศรษฐกิจและ การเมืองและการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมและวัฒนธรรม การศึกษากับ ประชาธิปไตยและสิทธิมนุษยชน การศึกษากับปัญหาสังคม ท้องถิ่นกับการจัดการศึกษา การศึกษา ในระบบ นอกกระบบ และตามอัธยาศัย นวัตกรรมทางการศึกษาในยุคหลังปี ค.ศ.2000 รัฐธรรมนูญ พระราชบัญญัติการศึกษาและการปฏิรูป การศึกษากับทิศทางการศึกษาไทย

ศ.ช. 201 จิตวิทยาการศึกษา 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความสำคัญ ความหมาย และความเป็นมาของจิตวิทยาการศึกษา ทฤษฎีทางจิตวิทยา การศึกษา พัฒนาการมนุษย์ บุคลิกภาพ แรงจูงใจ อัดมโนทัศน์ การเรียนรู้ และการถ่ายโยง การให้ เหตุผล และการแก้ปัญหา อภิปัญญา การเรียนรู้ทางสังคม รวมทั้งมโนทัศน์ใหม่ ๆ ทางจิตวิทยาและ หลักการทางจิตวิทยาที่เป็นพื้นฐานของการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

ศ.ช. 202 หลักสูตรและการเรียนการสอน 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.ช. 200

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ปัจจัยที่ส่งผลต่อการเรียนรู้ การเรียนรู้ในรูปแบบการศึกษาต่าง ๆ หลักการพัฒนา หลักสูตร การจัดทำหลักสูตรสถานศึกษา การบูรณาการหลักสูตร วิธีการจัดการเรียนการสอนที่ เน้นผู้เรียนเป็น สำคัญ บทบาทของครูในการวางแผนการสอนและการส่งเสริมคุณภาพการเรียนรู้ของ ผู้เรียน

ศ.ช. 203 แหล่งการเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น 2(1/1-1/1)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.ช. 100

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

โครงสร้างทางสังคมและวัฒนธรรมของชุมชน การเปลี่ยนแปลงและสาเหตุของการ เปลี่ยนแปลง ปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลง ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งการเรียนรู้และ การถ่ายทอดภูมิปัญญาเหล่านั้น การประยุกต์และการอนุรักษ์ภูมิปัญญา

ศ.ช. 204 ศิลปะการสื่อสารสำหรับครู 2(1/1-1/ผ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.ช. 201

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การศึกษาเรื่องการสื่อสาร จิตวิทยาการสื่อสาร วาทยาศาสตร์ ศิลปะการใช้วัจนภาษา และ วัจนภาษาเพื่อการสื่อสารและการพัฒนาทักษะการสื่อสารของครู

ศ.ช. 300 สื่อการเรียนการสอน 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 3

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ทฤษฎีและบทบาทของสื่อการเรียนการสอน ประเภทและคุณลักษณะของสื่อ การผลิตสื่อ การเรียน การสอนเบื้องต้น หลักการใช้สื่อการเรียนการสอนอย่างมีระบบในการเรียนการสอนทุกระดับ และแนวโน้ม การพัฒนาสื่อการเรียนการสอน

ศ.ช. 301 การพัฒนานักเรียน 2(2/2-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.ช. 200 และ ศ.ช. 201

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

แนวคิด หลักการ และจุดมุ่งหมายในการพัฒนานักเรียน การจัดกิจกรรมนักเรียน การจัดกิจกรรมแนะแนวในโรงเรียน และการพัฒนานักเรียนด้านคุณธรรม จริยธรรม

ศ.ช. 302 การประเมินการเรียนรู้ 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.ช. 200

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

หลักการและวิธีการวัดและประเมินผลการศึกษา การวัดและประเมินผลการเรียนรู้ การประยุกต์ใช้หลักการการวัดและประเมินผลเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน และการเรียนรู้ของนักเรียนรายบุคคล

ศ.ช. 303 การศึกษาพิเศษ 2(2/2-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.ช. 101 และ ศ.ช. 201

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความเป็นมาและความหมายของการศึกษาพิเศษ ประเภทและลักษณะของผู้เรียนที่มีความต้องการจำเป็นพิเศษ การจัดโปรแกรมและแผนการศึกษาเฉพาะบุคคลที่สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษา สิทธิเด็ก กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และเหมาะสมกับลักษณะของผู้เรียนที่เรียนอยู่ในโรงเรียนต่าง ๆ ลักษณะการจัดการศึกษาในปัจจุบัน องค์การที่เกี่ยวข้อง การวัดและประเมินผล

- ศ.ช. 304 ศิลปวัฒนธรรมศึกษา 3(3/3-0/0)
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.ช. 100
 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา
 หลักการ ความเชื่อ และวิวัฒนาการของศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของชาติ บทบาทของ
 การศึกษาต่อศิลปะและวัฒนธรรม การอนุรักษ์ การพัฒนา การเผยแพร่ การวิเคราะห์และการ
 ประยุกต์ใช้ศิลปวัฒนธรรมในชีวิตและการเรียนการสอน
- ศ.ช. 305 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับครู 3(2/2-1/ฝ)
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 3
 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา
 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระบบสารสนเทศและเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับครู โครงสร้าง
 ของระบบคอมพิวเตอร์เพื่อการเรียนรู้ โปรแกรมพื้นฐานและโปรแกรมสำเร็จรูปทางการศึกษา การ
 ประยุกต์ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการเรียนรู้ การสอนโดยใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ช่วยสอน
- ศ.ช. 400 คุรุกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต 2(2/2-0/0)
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.ช. 101
 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา
 คุณภาพชีวิตในบริบทของวิชาชีพครู เน้นการพัฒนาด้านสุขภาพ สุนทรียภาพ มนุษย
 สัมพันธ์และการอยู่อย่างพอเพียง วิธีการพัฒนาคุณภาพชีวิต ทักษะชีวิต กลวิธีอภิปัญญา การ
 บริหารคน เงิน วัสดุ และเวลา การจัดการความเครียด การสร้างความสุข
- ศ.ช. 401 การประกันคุณภาพทางการศึกษา 2(2/2-0/0)
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.ช. 202
 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา
 แนวคิด หลักการ ทฤษฎีเกี่ยวกับคุณภาพ มาตรฐาน และวิธีการประกันคุณภาพองค์การ
 เทคนิค วิธีการประเมินคุณภาพองค์การ การประกันคุณภาพทางการศึกษาในสถานศึกษาระดับต่าง
 ๆ องค์กร และสถาบันด้านการประเมินคุณภาพทางการศึกษา การวิเคราะห์ปัญหาและแนวโน้มเกี่ยว
 กันการประกันคุณภาพการศึกษาของไทย
- ศ.ช. 402 คุรุกับการพัฒนาอาชีพ 3(3/3-0/0)
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.ช. 101
 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา
 ความหมายและความสำคัญของกระบวนการพัฒนาอาชีพ แนวทาง วิธีการ การให้
 คำปรึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพทั้งในระดับปัจเจกชนและกลุ่มในชุมชน เส้นทางอาชีพอื่นๆ การสร้าง
 งานอาชีพอิสระ การหาข้อมูล แหล่งการเรียนรู้และการสร้างเครือข่ายอาชีพ

ศ.ช. 500 การวิจัยชั้นเรียน 3(2/2-1/ผ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.ช.302

คำอธิบายลักษณะกระบวนการวิชา

การพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอนในชั้นเรียนด้วยกระบวนการวิจัยโดยผู้สอนเอง การประยุกต์ ระเบียบวิธีวิจัยเข้ากับกระบวนการเรียนการสอน เพื่อเน้นการพัฒนาทั้งผู้สอน การจัดสภาพ การเรียนรู้และผู้เรียนไปพร้อม ๆ กัน การแลกเปลี่ยนระหว่างผู้สอนด้วยกัน เพื่อค้นหาแนวทาง แก้ปัญหาพร้อมกัน และการเรียนรู้ที่เกิดจากกระบวนการทำวิจัยชั้นเรียน

ศ.ช. 589 การปฏิบัติงานวิชาชีพครู 6(0/0-6/ผ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน นักศึกษาชั้นปีที่ 5 ที่ผ่านกระบวนการวิชาตามหลักสูตร-

ของสาขาวิชาต่างๆ ทุกกระบวนการวิชา

คำอธิบายลักษณะกระบวนการวิชา

การบูรณาการประสบการณ์ทั้งหมดของนักศึกษา เพื่อประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริงตาม บทบาทและหน้าที่ครูพึงกระทำ เสริมสร้างเจตคติทั้งในวิชาชีพครูในฐานะที่เป็นวิชาชีพชั้นสูง และ ตระหนักในคุณธรรมและจริยธรรมวิชาชีพครูโดยปฏิบัติได้จริง

ศ.ช. 599 การปฏิบัติงานวิชาชีพครู II 6(0/0-6/ผ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.ช. 589

คำอธิบายลักษณะกระบวนการวิชา

การพัฒนาความสามารถในวิชาชีพครูต่อจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่ได้ ปฏิบัติผ่านมากในกระบวนการวิชา ศ.ช. 589 ให้มีคุณภาพยิ่งขึ้น

ศ.ล. 111 สุขภาพและการออกกำลังกาย 2(2/2-0/ผ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนการวิชา

หลักและวิธีการของการออกกำลังกาย และการฝึกปฏิบัติ วิธีใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ใน การออกกำลังกาย เพื่อส่งเสริมสุขภาพและสมรรถภาพ ตลอดจนการประยุกต์เทคนิคและทักษะใน การออกกำลังกายให้เหมาะสมกับศักยภาพของแต่ละบุคคล



กระบวนวิชาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ศ.คศ. 201 แนะนำคหกรรมศาสตร์

3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

เป็นการแนะนำให้ผู้เรียนรู้จักความหมาย ขอบข่ายและความสัมพันธ์กับศาสตร์อื่นๆ รวมถึงบทบาทในฐานะวิชาชีพและแนวทางในการประกอบอาชีพในอนาคต

ศ.คศ. 212 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและสิ่งแวดล้อม

3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความหมาย และความสำคัญของการจัดการทรัพยากรครอบครัวและสิ่งแวดล้อม โครงสร้างและบทบาทหน้าที่ของครอบครัว ระบบสิ่งแวดล้อม ความสัมพันธ์ของระบบครอบครัวและสิ่งแวดล้อม วัฏจักรการดำเนินชีวิตในครอบครัว สภาพปัญหาของครอบครัวและแนวทางการแก้ไข กรณีตัวอย่างครอบครัวที่ประสบความสำเร็จ

ศ.คศ. 302 การศึกษาความปลอดภัยในครัวเรือนและห้องปฏิบัติการ

3(2/2-1/ฝ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การศึกษาเกี่ยวกับวิธีทำงานบ้าน การใช้และการดูแลรักษาเครื่องใช้ในบ้านอย่างปลอดภัย และมีประสิทธิภาพ เช่น เครื่องใช้ในการประกอบอาหาร เครื่องใช้ในการทำความสะอาด เครื่องใช้ในการตัดเย็บ และเครื่องใช้อื่นๆ ภายในบ้าน การจัดเก็บเครื่องใช้ในห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการผ้าในโรงเรียน โดยคำนึงถึงความสะอาด ปลอดภัยในการใช้ การประหยัดพลังงาน และเชื้อเพลิงตามสภาพแวดล้อมของบ้านและโรงเรียน รวมถึงศึกษาหลักการ และวิธีการ เผยแพร่เรื่องความปลอดภัย

ศ.คศ. 311 หัตถกรรมสำหรับครู

2(1/1-1/ฝ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

กระบวนวิชานี้เป็นกระบวนวิชาเกี่ยวกับหัตถกรรม เช่น เครื่องประดับ การเขียนภาพลงบนวัสดุต่างๆ การประดิษฐ์เศษวัสดุ การประดิษฐ์เครื่องใช้ในบ้าน ตุ๊กตาไทย การเคลือบรูปภาพลงบนวัสดุ การคัดเลือกภาพแขวนประดับผนัง เครื่องหนัง โดยเฉพาะหัตถกรรมแขนงต่างๆ ที่กำลังอยู่ในความนิยม ฉะนั้นนักศึกษาจึงต้องเรียนรู้ถึงหัตถกรรม ตลอดจนการปฏิบัติจริง เพื่อใช้ประกอบการเรียนการสอนวิชาคหกรรมศาสตร์ และส่งเสริมด้านวิชาชีพ

ศ.คศ. 312 ศิลปประดิษฐ์ในงานคหกรรมศาสตร์ 3(1/1-2/ผ)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ประเภทของศิลปประดิษฐ์ในสาขาคหกรรมศาสตร์ การออกแบบ การเลือกวัสดุ เทคนิคและวิธีการประดิษฐ์ การบรรจุภัณฑ์ การวิเคราะห์แนวโน้มของตลาดงานประดิษฐ์ และการสร้างสรรค์งานประดิษฐ์ประเภทต่างๆ

ศ.คศ. 313 เทคนิคการสาธิตในวิชาคหกรรมศาสตร์ 2(1/1-1/ผ)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

หลักการ วิธีการ สำหรับการเป็นผู้สาธิตและเทคนิคการสาธิต เพื่อนำไปประยุกต์กับการสอนและเพิ่มพูนความก้าวหน้าในงานอาชีพ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ศ.คศ. 314 บริโภคศึกษา 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความหมายและความสำคัญของการบริโภค ลักษณะและพฤติกรรมของผู้บริโภค ความสัมพันธ์ของผู้บริโภคกับระบบสังคม เศรษฐกิจและการตลาด ทฤษฎีการเรียนรู้และแรงจูงใจของผู้บริโภค ตราสินค้า ฉลาก และมาตรฐานสินค้า กระบวนการตัดสินใจซื้อสินค้าของผู้บริโภค ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค สิทธิ หน้าที่ และการคุ้มครองผู้บริโภค การรักษาสีทธิ และผลประโยชน์ของผู้บริโภค

ศ.คศ. 321 การศึกษาอาหารไทยภาคเหนือ 3(1/1-2/4)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน นักศึกษาชั้นปีที่ 3

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

เป็นการศึกษาอาหารไทยภาคเหนือ การประกอบอาหาร โดยคำนึงถึงคุณค่าตามหลักโภชนาการ การพัฒนาคุณค่าตำรับอาหารไทยภาคเหนือ และการจัดอาหารที่เกี่ยวข้องกับประเพณี พิธีกรรม และความเชื่อ

ศ.คศ. 322 การจัดบริการอาหารในโรงเรียน 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ตามความเห็นชอบของผู้สอน

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

นิสัยในการรับประทานอาหารมีความสัมพันธ์กับการเจริญเติบโตของร่างกาย และพัฒนาการทางด้านสังคมของเด็ก การจัดการบริการอาหารในโรงเรียนและกิจกรรมต่างๆ ที่มีส่วนร่วม

ศ.คศ. 323 อาหารสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน 3(2/2-1/3)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความคัญของอาหารและโภชนาการสัมพันธ์กับที่พัฒนาการของเด็กวัยก่อนเรียน ปริมาณสารอาหารที่เด็กควรได้รับ ลักษณะอาหารที่เหมาะสมกับวัยและพัฒนาการของเด็ก ธรรมชาติของเด็กวัยก่อนเรียนกับการสร้างนิสัยการกิน รายการอาหาร การพัฒนาคุณค่าอาหารโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น และการประกอบอาหารเพื่อสงวนคุณค่าทางโภชนาการ

ศ.คศ. 401 คหกรรมศาสตร์กับคุณภาพชีวิต 3(2/2-1/ฝ)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน นักศึกษาชั้นปีที่ 3 หรือตามความเห็นชอบของผู้สอน

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ปรัชญา หลักการและขอบข่ายของคหกรรมศาสตร์ หลักการคหกรรมศาสตร์กับเศรษฐกิจพอเพียงและคุณภาพชีวิต คหกรรมศาสตร์กับการจัดการครอบครัว ศึกษากรณีตัวอย่าง

ศ.คศ. 404 คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา 2(1/1-1/ฝ)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : นักศึกษาชั้นปีที่ 3

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความหมายและความสำคัญของหลักสูตร โครงสร้างของหลักสูตร หลักการคหกรรมศาสตร์ ความสัมพันธ์ของคหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ในระดับต่างๆ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา กระบวนการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา การออกแบบหลักสูตรสถานศึกษา และการประเมินหลักสูตรสถานศึกษา

ศ.คศ. 411 การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ในชุมชน 3(2/2-1/ฝ)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน นักศึกษาชั้นปีที่ 3 หรือความเห็นชอบของผู้สอน

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความสำคัญการส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ในชุมชน บทบาทและหน้าที่ของนักคหกรรมศาสตร์ วิธีการส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ในชุมชน ประเภทและลักษณะของชุมชน การวินิจฉัยปัญหา ความต้องการของชุมชน การวางแผนและประเมินผลโครงการส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ในชุมชน

ศ.คศ. 412 กลวิธีการสอนทางคหกรรมศาสตร์ 2(1/1-1/ฝ)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.คศ. 489

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ปรัชญาและแนวคิดเกี่ยวกับการสอนทางคหกรรมศาสตร์ คุณลักษณะและบทบาทหน้าที่ของครูคหกรรมศาสตร์ การจัดทำแผนการสอนทางคหกรรมศาสตร์ การบูรณาการทักษะการสอน จุลภาคกับการจัดทำแผนการสอนทางคหกรรมศาสตร์ การใช้สื่อการสอนทางคหกรรมศาสตร์ การวัด

และประเมินผลการสอนทางคหกรรมศาสตร์ และการฝึกทักษะการสอนทางคหกรรมศาสตร์

ศ.คศ. 413 คุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์งานคหกรรมศาสตร์ 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน นักศึกษาชั้นปีที่ 3

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

คุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์งานคหกรรมศาสตร์ ด้านเสื้อผ้า งานศิลปะประดิษฐ์ งานอาหาร เกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์และการตรวจสอบ การรักษามาตรฐานผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ปัญหาในการควบคุมคุณภาพ

ศ.คศ. 414 กระบวนการผลิตสิ่งทอระบบอุตสาหกรรม 3(2/2-1/ฝ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน เป็นนักศึกษาสาขาวิชาเอกชั้นปีที่ 4

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

วิวัฒนาการของการผลิตสิ่งทอในระบบอุตสาหกรรม วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์สิ่งทอ อุปกรณ์และวิธีการในการผลิตสิ่งทอ กระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพการผลิต การรักษาสภาพแวดล้อมในกระบวนการผลิตสิ่งทอ

ศ.คศ. 415 การจัดการและการส่งเสริมพัฒนาการเด็กเล็กในสถานดูแลเด็ก 3(2/2-1/ฝ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน เป็นนักศึกษาสาขาวิชาเอกชั้นปีที่ 4

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

หลักการ วิธีการดูแลส่งเสริมพัฒนาการของเด็กเล็ก (เด็กแรกเกิด-3 ปี) การฝึกปฏิบัติ การดูแล และการจัดการในสถานดูแลเด็ก

ศ.คศ. 416 วัฒนธรรมไทยกับการแกะสลักผักและผลไม้ 3(2/2-1/ฝ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความสำคัญของการแกะสลักผักและผลไม้ ในเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีไทย ความสัมพันธ์ของวิถีชีวิตของคนไทยกับการแกะสลักผักและผลไม้ วิธีการถ่ายทอดความรู้ด้านการแกะสลักผักและผลไม้ในสังคมไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน การส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้ด้านการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อพัฒนาและรักษาคุณค่าทางวัฒนธรรมของสังคมไทย

ศ.คศ. 417 การฝึกปฏิบัติงานทางคหกรรมศาสตร์ 3(0/0-3/ฝ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน : นักศึกษาชั้นปีที่ 4

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การฝึกงานตามสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานทางคหกรรมศาสตร์แขนงต่างๆ ตามความสนใจ และความเห็นชอบของอาจารย์นิเทศก์

ศ.คศ. 421 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2/2-1/3)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ความสัมพันธ์ระหว่างสารอาหารกับสุขภาพ ปัญหาด้านโภชนาการ แนวคิดด้านสุขภาพ และสารอาหาร ประเภทของพืชผักและสมุนไพรที่มีคุณสมบัติเป็นทั้งอาหารและยา รวมทั้งวิธีการเตรียมการปรุง การเก็บรักษาและการบริการอาหารเพื่อส่งมอบคุณค่าทางโภชนาการ

ศ.คศ. 422 อาหารไทยเพื่ออาชีพ 3(2/2-1/3)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

คุณค่าของอาหารไทยทั้งด้านโภชนาการและวัฒนธรรม การจำแนกประเภทอาหารไทย การจัดทำรายการอาหาร (menu) ลักษณะของธุรกิจอาหารประเภทต่างๆ และการจัดการหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาหาร การพัฒนาตำรับอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ รวมทั้งแนวทางการพัฒนาธุรกิจ

ศ.คศ. 423 กลวิธีการสอนด้านอาหารและโภชนาการ 2(1/1-1/ฝ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ศ.คศ. 489

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

หลักการและวัตถุประสงค์การสอนด้านอาหารและโภชนาการ คุณลักษณะบทบาทและหน้าที่ของครูและบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ การทำแผนการสอนด้านอาหารและโภชนาการ การบูรณาการทักษะการสอนจุลภาคกับการจัดทำแผนการสอนด้านอาหารและโภชนาการ การใช้สื่อการสอนด้านอาหารและโภชนาการ การวัดและประเมินผลการสอนด้านอาหารและโภชนาการ และการฝึกทักษะการสอนด้านอาหารและโภชนาการ

ศ.คศ. 489 การสอนแบบจุลภาค 3(2/2-1/ฝ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน นักศึกษาชั้นปีที่ 4 หรือตามความเห็นชอบของผู้สอน

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

หลักการ ความสำคัญของการสอนจุลภาคทางคหกรรมศาสตร์ การวางแผนการสอนจุลภาคทางคหกรรมศาสตร์ การฝึกและพัฒนาทักษะที่จำเป็นสำหรับครูคหกรรมศาสตร์หรือนักคหกรรมศาสตร์ การบูรณาการทักษะการสอนจุลภาคในการประกอบอาชีพทางคหกรรมศาสตร์

ศ.คศ. 498 การเตรียมการปฏิบัติงานวิชาชีพครู 2(1/1-1/ฝ)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน นักศึกษาชั้นปีที่ 4 หรือตามความเห็นชอบของผู้สอน

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การเตรียมความพร้อมก่อนการปฏิบัติการสอนในสถานศึกษา โดยศึกษาบริบทสถานศึกษา และวัฒนธรรมของสถานศึกษา โครงสร้างการบริหารงานของสถานศึกษา บทบาทและหน้าที่ของครู คหกรรมศาสตร์ด้านต่างๆ ภายใต้การแนะนำและควบคุมของอาจารย์

ศ.บธ. 425 การจัดโครงการอาชีพอิสระ 3(3/3-0/0)
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน นักศึกษาชั้นปีที่ 3
 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

หลักการและวิธีการจัดงานอาชีพอิสระ บทบาทและหน้าที่ของครูต่อการส่งเสริมการจัดโครงการอาชีพอิสระ กระบวนการสร้างงาน อาชีพอิสระ การบริหารจัดการอาชีพอิสระ และการจัดดำเนินงานเกี่ยวกับการประกอบอาชีพอิสระ รวมถึงการพัฒนาการเขียนโครงการส่งเสริมอาชีพอิสระ ทั้ง 3 ระดับ ส่วนตัว โรงเรียน และชุมชน

คณะสังคมศาสตร์

ศ.ภม. 104 การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม 3(3/3-0/0)
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี
 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ปัญหาในการจัดการ และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ ซึ่งเน้นในเรื่อง ดิน ป่าไม้ น้ำ แร่ สัตว์ป่า มนุษย์ พลังงานธรรมชาติ ทิวทัศน์ธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมต่างๆ ตลอดจนวิธีการอนุรักษ์และมาตรการในการอนุรักษ์ที่ จำเป็นสำหรับประเทศไทย

ศ.ปค. 101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรัฐศาสตร์ 3(3/3-0/0)
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี
 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ลักษณะการปกครองของสังคมมนุษย์ในรูปของรัฐ แบบและทฤษฎีของรัฐบาลระบบต่างๆ รวมถึงสถาบันทางการเมือง เช่น พรรคการเมือง กลุ่มผลประโยชน์ โครงสร้าง และอำนาจหน้าที่ทางการเมือง การปกครองของรัฐบาลไทย ตลอดจนการพัฒนาการทางการเมืองการปกครองของประเทศไทย ด้วย

ศ.กม. 101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายทั่วไป 3(3/3-0/0)
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี
 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ลักษณะทั่วไปของกฎหมาย กระบวนการนิติบัญญัติ ประเภทต่างๆ ของกฎหมาย การตีความกฎหมาย บทบาทกฎหมายกับความสงบสุขของประชาชน บทบาทกฎหมายกับศีลธรรมอัน

ดีของประชาชน การบังคับใช้และการปฏิบัติตามกฎหมาย กฎหมายกับสวัสดิภาพของประชาชน สิทธิ
ในทางกฎหมาย อายุความ บทบัญญัติกฎหมายที่สำคัญซึ่งใช้บังคับในประเทศไทยในปัจจุบัน

สม.ศท. 101 ความคิดพื้นฐานทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

องค์ความรู้ทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยาที่ใช้ในการอธิบายปรากฏการณ์สังคมในด้าน
ต่างๆ ซึ่งจะนำไปสู่การเข้าใจสังคมอย่างเป็นระบบ เข้าใจความเชื่อมโยงในระดับความสัมพันธ์ของ
ปัจเจกกับพลังทางสังคมในระดับที่กว้างขวางขึ้นจนถึงระดับโลก ตลอดจนความเข้าใจต่อสังคมและ
วัฒนธรรมไทยท่ามกลางกระแสการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในยุคโลกาภิวัตน์

คณะวิทยาศาสตร์

ว.ชว. 100 ชีววิทยาพื้นฐาน 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน สำหรับนักศึกษามนุษยศาสตร์, สังคมศาสตร์, ศึกษาศาสตร์

และวิจิตรศิลป์

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การศึกษาหลักสำคัญพื้นฐานทางชีววิทยาที่เกี่ยวข้องกับสิ่งมีชีวิต โดยเน้นเฉพาะ
ปรากฏการณ์ที่พบบ่อยๆ ในชีวิตประจำวัน กระบวนวิชานี้เหมาะสำหรับนักศึกษาที่ไม่ได้เรียนทาง
วิทยาศาสตร์มาก่อน

ว.คม. 100 หลักการเบื้องต้นทางเคมี 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน สำหรับนักศึกษาคณะมนุษยศาสตร์, สังคมศาสตร์, ศึกษาศาสตร์,

และวิจิตรศิลป์

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

กระบวนวิชานี้สำหรับนักศึกษาที่ไม่ได้เรียนวิทยาศาสตร์เป็นวิชาเอก เปิดสอนให้เฉพาะผู้ที่
มีความ สนใจและเวลาจำกัดที่จะเรียนวิชาเคมีเพียงกระบวนวิชาเดียว (เช่น นักศึกษาสังคมศาสตร์
และมนุษยศาสตร์) ไม่อนุญาตให้เรียนสำหรับนักศึกษาศาสตร์หรือทางวิทยาศาสตร์ประยุกต์
หลักการที่สำคัญ และการพัฒนาของวิชาเคมี บทบาทของวิชาเคมีต่อสังคม หัวข้อเรื่องทางเคมีที่
น่าสนใจ รวมทั้งการประยุกต์ใช้วิชาเคมีในอุตสาหกรรมและชีวิตประจำวัน

ว.วท. 100 วิทยาศาสตร์บูรณาการ 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

วิวัฒนาการของวิทยาศาสตร์ กระบวนทางวิทยาศาสตร์ โลกและจักรวาล แหล่งทรัพยากรธรรมชาติ การนำไปใช้และการอนุรักษ์ รูปแบบและแหล่งผลิตพลังงาน การนำไปใช้และการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและมลพิษ ร่างกายของเรา อาหารและยา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านคมนาคม การสื่อสาร คอมพิวเตอร์ วัสดุศาสตร์ เครื่องอำนวยความสะดวกวิทยาศาสตร์และสังคม

ว.คพ .100 เทคโนโลยีสารสนเทศศ1 3(2/2-1/2)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ระบบคอมพิวเตอร์ สารสนเทศและการประมวลผลข้อมูล ซอฟต์แวร์สำหรับนำเสนอ โปรแกรมสำเร็จรูปที่นิยมใช้ อินเทอร์เน็ตและการสร้างเว็บเพจ

ว.ฟส. 100 ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน สำหรับนักศึกษาคณะมนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ ศึกษาศาสตร์และ

วิจิตรศิลป์

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ฟิสิกส์ทั่วไปสำหรับนักศึกษาที่ไม่มีพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ เนื้อหาวิชาจะประกอบด้วยความรู้ในเรื่องความร้อน ไฟฟ้า แสง เสียง พลังงานปรมาณูเพื่อสันติ และความเจริญก้าวหน้าในด้านอวกาศ ทั้งนี้จะมีจุดเน้นหนักไปทางประยุกต์กับชีวิตประจำวัน

ว.คณ. 100 คณิตศาสตร์ในแนวกว้าง 3(3/3-0/0)
เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

เซต, ตรรกวิทยา, ระบบคณิตศาสตร์, ระบบจำนวน, พัฒนาการของระบบการคำนวณ, การประยุกต์ของเมทริกซ์, ความน่าจะเป็นและสถิติ กระบวนวิชานี้เปิดสำหรับนักศึกษาทั่วไปที่ไม่ใช่สายวิทยาศาสตร์

คณะเภสัชศาสตร์ ภาควิชาเภสัชเวช

ภ.ภว. 131 พืชสมุนไพรเพื่อสุขภาพ 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน สำหรับนักศึกษาสาขาวิชาอื่น

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ศึกษาถึงพืชสมุนไพร และผลิตภัณฑ์ธรรมชาติอื่นๆ ที่มีผลต่อสุขภาพ โดยมุ่งเน้นในเรื่อง ความถูกต้องปลอดภัย และข้อควรระวังในการใช้เป็นยาในงานสาธารณสุขมูลฐาน อาหารเพื่อสุขภาพ และพืชพิษ

คณะพยาบาลศาสตร์ ภาควิชาการพยาบาลกุมารเวชศาสตร์

พย.กม. 352 การส่งเสริมสุขภาพเด็ก 2(2/2-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ศึกษาหลักการส่งเสริมสุขภาพ และการป้องกันการเจ็บป่วยในเด็กวัยต่างๆ ตลอดจนผลของการเจ็บป่วยต่อเด็กและครอบครัว บทบาทของครอบครัวและชุมชนต่อการส่งเสริมสุขภาพของเด็ก

คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

อ.วท. 201 หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ศึกษาถึงองค์ประกอบและคุณค่าทางอาหาร สาเหตุของการเน่าเสียของอาหาร อาหารเป็นพิษ หลักการของกรรมวิธีการถนอมรักษาอาหาร และกรรมวิธีการแปรรูป ตลอดจนจนถึงวิธีการควบคุมคุณภาพ และมาตรฐานของอาหารนั้น

อ.วท. 301 สารพิษในอาหาร 3(3/3-0/0)

เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน สำหรับนักศึกษานอกสาขาวิชา

คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การจำแนกชนิดของสารพิษในอาหาร สารพิษในอาหารที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติและความเป็นพิษของยาปราบศัตรูพืช ความเป็นพิษของโลหะหนัก ความเป็นพิษของสารปรุงแต่งอาหาร สารพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ ความเป็นพิษและวิธีการกำจัดสารพิษออกจากร่างกาย สารก่อมะเร็งและสารต้านมะเร็งในอาหาร การทดสอบความเป็นพิษ การป้องกันและการควบคุมสารพิษในอาหาร

อ.ทช. 120 จุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น 3(3/3-0/0)
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มีสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาอื่น
 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

ประเภทของจุลินทรีย์ การสร้างพลังงาน ปัจจัยที่มีผลต่อกิจกรรมของจุลินทรีย์ บทบาทของจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมเกษตร ความสัมพันธ์ของจุลินทรีย์กับโรคและสารพิษ สุขาภิบาลการควบคุมและการตรวจ บทบาทของจุลินทรีย์ในการจัดการของเสีย

คณะวิจิตรศิลป์

วจ.ศป. 100 มนุษย์กับศิลปะ 3(3/3-0/0)
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี
 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับศิลปะ ความเป็นมา โครงสร้างของงานศิลปะ อิทธิพล บทบาทและหน้าที่ระหว่างศิลปะกับมนุษย์ คุณค่าของศิลปกรรมในสังคมมนุษย์

คณะเศรษฐศาสตร์

ศศ. 100 เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น 3(3/3-0/0)
 เงื่อนไขที่ต้องผ่านก่อน ไม่มี
 คำอธิบายลักษณะกระบวนวิชา

(สำหรับนักศึกษาวิชาเอกสาขาอื่น และไม่นับเป็นวิชารอง นักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนกระบวนวิชา ศศ. 101, 102 จะไม่นับหน่วยกิตให้ในกระบวนวิชานี้) ความรู้พื้นฐานในการศึกษาเศรษฐศาสตร์ ทฤษฎีราคาและการผลิตเบื้องต้น รายได้ประชาชาติ และการว่าจ้างทำงาน การคลังของรัฐบาล การเงินและการธนาคาร ปัญหาเศรษฐกิจในปัจจุบัน

ภาคผนวก ข
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย



แบบสอบถามบัณฑิตและนักศึกษาคหกรรมศาสตร์

เรื่อง การประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่มอาหารและโภชนาการ
พุทธศักราช 2547 (หลักสูตร 5 ปี)
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วัตถุประสงค์

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
กลุ่มอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2547 หลักสูตร 5 ปี คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

คำชี้แจง แบบสอบถามฉบับนี้ ประกอบด้วย 3 ตอน แบ่งเป็น

ตอนที่ 1 เป็นข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเพื่อการประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
กลุ่มอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2547 หลักสูตร 5 ปี คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โครงสร้างเนื้อหาวิชา การจัดกิจกรรมการ
เรียนการสอน บทบาทอาจารย์ผู้สอนและบทบาทของอาจารย์ที่ปรึกษา และกิจกรรมเสริมหลักสูตร

ตอนที่ 3 เป็นข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
กลุ่มอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2547 หลักสูตร 5 ปี คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตอนที่ 1 เป็นข้อมูลทั่วไป

ไปของผู้ตอบแบบสอบถาม โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ที่ตรงกับความเป็นจริง

1. เพศ ชาย หญิง

2. สำเร็จการศึกษาปี เกรดเฉลี่ยเมื่อสำเร็จการศึกษา

3. ตำแหน่งที่ปฏิบัติงานอยู่ในขณะนี้
 ชื่อหน่วยงาน
 สถานที่ตั้ง
 ระยะเวลาในการทำงาน.....ปี.....เดือน

4. ลักษณะของหน้าที่ในการทำงานขณะนี้

5. ในกรณีที่ท่านต้องการเปลี่ยนงานหรือสถานที่ทำงาน โปรดบอกสาเหตุ

6. ถ้าจะมีการเปลี่ยนแปลงหรือหน้าที่การงานของท่านในระยะต่อไป โปรดระบุด้วยว่าเป็นงานอะไร
 และคาดว่าจะเปลี่ยนแปลงในช่วงเวลาใด

ตอนที่ 2 แบบสอบถามเพื่อการประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่ม
อาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2547 หลักสูตร 5 ปี คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ใน
ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โครงสร้างเนื้อหาวิชา การจัดการกรรมการเรียนการสอน บทบาท
อาจารย์ผู้สอนและบทบาทของอาจารย์ที่ปรึกษา และกิจกรรมเสริมหลักสูตร

คำชี้แจง : แบบสอบถามนี้แบ่งออกเป็น 5 ด้าน โปรดตอบแบบสอบถามนี้โดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน
 ตามความเป็นจริง โดยทั้งนี้ท่านอาจศึกษารายละเอียดของหลักสูตรจากเอกสาร ที่แนบ
มาพร้อมกันนี้เพื่อประกอบการพิจารณาในแต่ละด้าน

ส่วนที่ 1 ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

ท่านคิดว่าวัตถุประสงค์ของหลักสูตรมีความเหมาะสม สอดคล้องหรือครอบคลุมในเรื่องต่างๆ

ต่อไปนี้ มากน้อยเพียงใด โดยการทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

- 5 หมายถึง มากที่สุด
- 4 หมายถึง มาก
- 3 หมายถึง ปานกลาง
- 2 หมายถึง น้อย
- 1 หมายถึง น้อยที่สุด



วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ มีความเหมาะสมกับหลักสูตรหรือไม่					
2. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ ได้กล่าวถึงวิธีการที่มุ่งหวังผลผลิตไว้ชัดเจนเพียงใด					
3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ กำหนดได้เหมาะสมในเชิงปฏิบัติเพียงใด					
4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ กำหนดได้สอดคล้องและเหมาะสมกับการสภาพสังคม เศรษฐกิจในปัจจุบันเพียงใด					
5. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ ได้กำหนดให้ครอบคลุมในด้านต่างๆ ของจุดมุ่งหมายทางการศึกษาต่อไปนี้ เพียงใด					
* ด้านพุทธิพิสัย					
* ด้านจิตพิสัย					
* ด้านทักษะพิสัย					
6. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ มีความสอดคล้องกับความต้องการของท่านหรือไม่					

ส่วนที่ 2 ด้านโครงสร้างเนื้อหาวิชาของหลักสูตร

2.1 โครงสร้างของหลักสูตร	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
1. วิชาการศึกษาทั่วไป 32 หน่วยกิต แบ่งเป็น					
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต					
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 5 หน่วยกิต					
1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 15 หน่วยกิต					
1.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต					
2. หมวดวิชาเฉพาะ : ไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต แบ่งเป็น					
2.1 วิชาแกน : ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต (แกนของคณะศึกษาศาสตร์)					
• บังคับ 47 หน่วยกิต					
• บังคับเลือก 3 หน่วยกิต					
2.2 วิชาเอก : ไม่น้อยกว่า 63 หน่วยกิต (กลุ่มอาหารและโภชนาการ)					
2.2.1 ทางการศึกษา 15 หน่วยกิต					
2.2.2 ทางการเนื้อหา 48 หน่วยกิต					
• บังคับ 30 หน่วยกิต					
• บังคับเลือก 18 หน่วยกิต					
2.3 วิชาโท : ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต					
3. วิชาเลือกเสรี : ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					
4. หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 175 หน่วยกิต					

2.2 เนื้อหากระบวนวิชาของหลักสูตร	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
1. วิชาการศึกษาทั่วไป 32 หน่วยกิต แบ่งเป็น					
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต					
154104 การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม					
156101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรัฐศาสตร์					
157101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายทั่วไป					
159101 ความคิดพื้นฐานทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา					
751100 เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น					
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 5 หน่วยกิต					
050103 สังคมและวัฒนธรรมไทย					
050104 มนุษย์กับโลกสมัยใหม่					
109100 มนุษย์กับศิลปะ					
057111 สุขภาพและการออกกำลังกาย					

2.2 เนื้อหากระบวนวิชาของหลักสูตร (ต่อ)	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 15 หน่วยกิต					
001103 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 1					
001104 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 2					
001203 ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษาศึกษา					
001206 ภาษาอังกฤษสาขาวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์					
050100 การใช้ภาษาไทย					
1.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต					
201100 วิทยาศาสตร์บูรณาการ					
202100 ชีววิทยาพื้นฐาน					
203100 หลักการเบื้องต้นทางเคมี					
207100 ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน					
204100 เทคโนโลยีสารสนเทศ 1					
2. หมวดวิชาเฉพาะ : ไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต แบ่งเป็น					
2.1 วิชาแกน : ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต (แกนของคณะศึกษาศาสตร์)					
บังคับ 47 หน่วยกิต					
100100 การศึกษาและสิ่งแวดล้อมในสังคมโลกาภิวัตน์					
100101 วิชาชีพครู					
100200 หลักการและทฤษฎีการศึกษา					
100201 จิตวิทยาการศึกษา					
100202 หลักสูตรและการเรียนการสอน					
100203 แหล่งการเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น					
100204 ศิลปะการสื่อสารสำหรับครู					
100300 สื่อการเรียนการสอน					
100301 การพัฒนานักเรียน					
100302 การประเมินการเรียนรู้					
100303 การศึกษาพิเศษ					
100400 ครูกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต					
100401 การประกันคุณภาพทางการศึกษา					
100500 การวิจัยชั้นเรียน					
100589 การปฏิบัติงานวิชาชีพครู 1					
100599 การปฏิบัติงานวิชาชีพครู 2					
บังคับเลือก 3 หน่วยกิต					
100304 ศิลปวัฒนธรรมศึกษา					
100305 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับครู					
100402 ครูกับการพัฒนาอาชีพ					

2.2 เนื้อหากระบวนวิชาของหลักสูตร (ต่อ)	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
2.2 วิชาเอก : ไม่น้อยกว่า 63 หน่วยกิต (กลุ่มอาหารและโภชนาการ)					
2.2.1 ทางการศึกษา 15 หน่วยกิต					
077302 การศึกษาเรื่องความปลอดภัยในครัวเรือนและ ห้องปฏิบัติการ					
077401 คหกรรมศาสตร์กับคุณภาพชีวิต					
077404 คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา					
077423 กลวิธีการสอนด้านอาหารและโภชนาการ					
077489 การสอนแบบจุลภาค					
077498 การเตรียมการปฏิบัติงานวิชาชีพครู					
2.2.2 ทางกรเนื้อหา 48 หน่วยกิต					
บังคับ 30 หน่วยกิต					
006126 อาหารเบื้องต้น					
006305 สุขวิทยาส่วนบุคคล					
006326 สุขวิทยาอาหาร					
077201 แนะนำคหกรรมศาสตร์					
077321 การศึกษาอาหารไทยภาคเหนือ					
077322 การจัดการอาหารในโรงเรียน					
077421 อาหารเพื่อสุขภาพ					
077422 อาหารไทยเพื่ออาชีพ					
601201 หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร					
601301 สารพิษในอาหาร					
บังคับเลือก 18 หน่วยกิต					
006123 เคมีในคหกรรมศาสตร์					
006223 โภชนาศาสตร์เบื้องต้น					
006323 โภชนศาสตร์ประยุกต์					
006341 หลักมนุษยสัมพันธ์					
006343 สุขวิทยาชุมชน					
006423 การจัดการอาหาร					
006424 ตำรับอาหารไทยและการประเมินคุณค่าทางอาหาร					
006425 การประกอบอาหารด้วยวิธีทอด					
006426 การเก็บรักษาและการถนอมอาหาร					
076425 การจัดการโครงการอาชีพอิสระ					
077212 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและสิ่งแวดล้อม					
077311 ทัศนกรรมสำหรับครู					
077312 ศิลปะประดิษฐ์ในงานคหกรรมศาสตร์					
077313 เทคนิคการสาธิตในวิชาคหกรรมศาสตร์					

ส่วนที่ 3 ด้านการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน

- คำ : ท่านคิดว่าการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนในหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต
ชี้แจง สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่มอาหารและโภชนาการนั้น ผู้สอน (อาจารย์) ส่วนใหญ่ได้
ปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ต่อไปนี้หรือไม่ และมากน้อยเพียงใด โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงใน
ช่องที่ตรงกับสภาพจริง
- 0 หมายถึง 'ไม่ได้ปฏิบัติเลย'
1 หมายถึง 'น้อยที่สุด' 2 หมายถึง 'น้อย' 3 หมายถึง 'ปานกลาง' 4 หมายถึง 'มาก' 5 หมายถึง 'มากที่สุด'

รายการ	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
1. บอกวัตถุประสงค์และเนื้อหาที่เรียน					
2. บอกเกณฑ์การวัดและประเมินผล					
3. เปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียนและการประเมินผล					
4. ใช้สื่อประกอบการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาวิชา					
5. ให้ความสนใจและเอาใจใส่แก่นักศึกษาอย่างทั่วถึงทุกคน					
6. เลือกวิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาวิชา					
7. กำหนดเวลาในการปรึกษานอกเวลาเรียน					
8. ให้เสรีภาพทางความคิดแก่นักศึกษา					
9. เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ซักถามและเสนอแนะ					
10. ให้นักศึกษาได้เรียนรู้การใช้แหล่งทรัพยากรต่างๆ					
11. ส่งเสริมให้นักศึกษาได้เรียนรู้ ค้นคว้าด้วยตนเอง					
12. เปิดโอกาสให้นักศึกษานำเสนอผลงานอย่างเหมาะสม					
13. มอบหมายงานแก่นักศึกษาอย่างเหมาะสมกับเนื้อหา เวลา และ แสดงรายละเอียดที่ชัดเจน					
14. เปิดโอกาสให้นักศึกษาสะท้อนการเรียนรู้อย่างสม่ำเสมอ					
15. เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้แก้ตัว กรณีนักศึกษาสอบไม่ผ่าน					
16. เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ประเมินการสอนของผู้สอน					
17. วิธีการสอนที่ใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน					
17.1 บรรยายประกอบแผ่นใส, Power point ฯลฯ					
17.2 อภิปรายทั้งชั้นตลอดคาบเรียน					
17.3 ฝึกปฏิบัติการ					

17.4 สาธิต					
17.5 ศึกษาเอกสารที่ , ศึกษาดูงาน					
17.6 ค้นคว้าอิสระ					
17.7 ทำรายงานกลุ่ม					
17.8 ทำรายงานรายบุคคล					
17.9 อื่นๆ โปรดระบุ.....					

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

ส่วนที่ 4 บทบาทอาจารย์ผู้สอนและบทบาทของอาจารย์ที่ปรึกษา

รายการ	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
1. ให้ความรู้เกี่ยวกับหลักสูตรและการเรียนของสาขาวิชาฯ					
2. ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเลือกกระบวนวิชาและการลงทะเบียนเรียน					
3. ให้คำแนะนำปรึกษาเมื่อนักศึกษามีปัญหาด้านการเรียน					
4. พบปะพูดคุยกับนักศึกษา					
5. มีความสามารถในการถ่ายทอดเนื้อหาวิชา					
6. มีความรับผิดชอบในการสอน					
7. มีความกระตือรือร้นและใช้วิธีการสอนหลายๆ แบบ					
8. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และมีความเป็นกันเองกับนักศึกษา					
9. ตักเตือนนักเรียนที่มีผลการเรียนต่ำเพื่อปรับปรุงให้ดีขึ้น					
10. ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการเรียนและการประสบความสำเร็จ					
11. ให้คำแนะนำการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ของมหาวิทยาลัย					
12. ให้คำปรึกษาปัญหาส่วนตัวและครอบครัว					
13. ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการคบเพื่อนและการมีเพื่อนสนิท					
14. ให้คำแนะนำเรื่องการเรียนรู้การปรับตัวทางสังคม					
15. ให้คำแนะนำเรื่องการใช้เวลาว่างอย่างเกิดประโยชน์					
16. ให้คำแนะนำเรื่องการฝึกทักษะฝีมือนอกเวลาเรียนเพื่อใช้ในการ					

ฝึกสอนและประกอบอาชีพ					
17. ให้การแนะนำเกี่ยวกับการศึกษาต่อในระดับสูง					
18. ให้การแนะนำเกี่ยวกับการเลือกอาชีพในลักษณะต่างๆ ที่สนใจ					
19. ให้การแนะนำเกี่ยวกับการเตรียมตัวเพื่อประกอบอาชีพ					
20. ให้ข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการประกอบอาชีพ					

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

ส่วนที่ 5 ปัจจัยในการดำเนินการของหลักสูตร

รายการ	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
1. สภาพอาคารเรียน					
2. สภาพห้องเรียนบรรยาย					
3. สภาพห้องเรียนปฏิบัติการ					
4. สื่อประกอบการเรียนการสอน					
5. วัสดุและอุปกรณ์ในการเรียนแบบปฏิบัติการ					
6. สำนักหอสมุด					
7. ห้องสมุดคณะฯ					
8. ห้องคอมพิวเตอร์คณะฯ					
9. การบริการ Internet , Wireless LAN ฯลฯ					
10. แหล่งเรียนรู้อื่นๆ โปรดระบุ.....					

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

ตอนที่ 3 เป็นข้อเสนอแนะเกี่ยวกับหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่ม
อาหารและโภชนาการ ชนากการ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

1. ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

2. ด้านโครงสร้างและเนื้อหาวิชา

3. ด้านการจัดการเรียนการสอน

4. ด้านการประเมินผลการเรียนการสอน

5. ด้านอื่นๆ โปรดระบุ



แบบสอบถามสำหรับอาจารย์ผู้สอนและผู้ทรงคุณวุฒิ หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

เรื่อง การประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่มอาหารและโภชนาการ
พุทธศักราช 2547 (หลักสูตร 5 ปี)
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

วัตถุประสงค์

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
กลุ่มอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2547 หลักสูตร 5 ปี คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

คำชี้แจง แบบสอบถามฉบับนี้ ประกอบด้วย 3 ตอน แบ่งเป็น

ตอนที่ 1 เป็นข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเพื่อการประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
กลุ่มอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2547 หลักสูตร 5 ปี คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โครงสร้างเนื้อหาวิชา การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน
คุณลักษณะของบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ตอนที่ 3 เป็นข้อเสนอแนะทั่วไปเกี่ยวกับหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
กลุ่มอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2547 หลักสูตร 5 ปี คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ที่ตรงกับความเป็นจริง

1. สอนประจำสาขาวิชาบ้านและชุมชน คณะมนุษยศาสตร์
 สอนประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์
2. ตำแหน่ง
 อาจารย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์
3. วุฒิการศึกษา
ปริญญาตรี สาขา..... สถาบัน.....
ปริญญาโท สาขา สถาบัน.....
ปริญญาเอก สาขา..... สถาบัน.....
3. ประสบการณ์ในการสอน ปี
4. กระบวนวิชาที่ท่านรับผิดชอบสอน

สาขาวิชาบ้านและชุมชน คณะมนุษยศาสตร์
กระบวนวิชาบังคับ <input type="checkbox"/> 006126 อาหารเบื้องต้น <input type="checkbox"/> 006305 สุขวิทยาส่วนบุคคล <input type="checkbox"/> 006326 สุขวิทยาอาหาร กระบวนวิชาบังคับเลือก <input type="checkbox"/> 006123 เคมีในคหกรรมศาสตร์ <input type="checkbox"/> 006223 โภชนศาสตร์เบื้องต้น <input type="checkbox"/> 006323 โภชนศาสตร์ประยุกต์ <input type="checkbox"/> 006341 หลักมนุษยสัมพันธ์ <input type="checkbox"/> 006343 สุขวิทยาชุมชน <input type="checkbox"/> 006423 การจัดการอาหาร <input type="checkbox"/> 006424 ตำรับอาหารไทยและการประเมินคุณค่าทางอาหาร <input type="checkbox"/> 006425 การประกอบอาหารด้วยวิธีทอดลวก <input type="checkbox"/> 006426 การเก็บรักษาและการถนอมอาหาร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์
กระบวนวิชาบังคับ <input type="checkbox"/> 077201 แนะนำคหกรรมศาสตร์ <input type="checkbox"/> 077302 การศึกษาเรื่องความปลอดภัยในครัวเรือนและห้องปฏิบัติการ <input type="checkbox"/> 077321 การศึกษาอาหารไทยภาคเหนือ <input type="checkbox"/> 077322 การจัดบริการอาหารในโรงเรียน <input type="checkbox"/> 077401 คหกรรมศาสตร์กับคุณภาพชีวิต <input type="checkbox"/> 077404 คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา <input type="checkbox"/> 077421 อาหารเพื่อสุขภาพ <input type="checkbox"/> 077422 อาหารไทยเพื่ออาชีพ

<p>กระบวนวิชาบังคับเลือก</p> <p><input type="checkbox"/> 077423 กลวิธีการสอนด้านอาหารและโภชนาการ</p> <p><input type="checkbox"/> 077489 การสอนแบบจุลภาค</p> <p><input type="checkbox"/> 077498 การเตรียมการปฏิบัติงานวิชาชีพครู</p> <p><input type="checkbox"/> 077212 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและสิ่งแวดล้อม</p> <p><input type="checkbox"/> 077311 หัตถกรรมสำหรับครู</p> <p><input type="checkbox"/> 077312 ศิลปะประดิษฐ์ในงานคหกรรมศาสตร์</p> <p><input type="checkbox"/> 077313 เทคนิคการสาธิตในวิชาคหกรรมศาสตร์</p> <p><input type="checkbox"/> 077314 บริโภคศึกษา</p> <p><input type="checkbox"/> 077323 อาหารสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน</p> <p><input type="checkbox"/> 077411 การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ในชุมชน</p> <p><input type="checkbox"/> 077415 การจัดการและส่งเสริมพัฒนาการเด็กเล็กในสถานดูแลเด็ก</p> <p><input type="checkbox"/> 077416 วัฒนธรรมไทยกับการแกะสลักผักและผลไม้</p> <p><input type="checkbox"/> 077417 การฝึกปฏิบัติงานทางคหกรรมศาสตร์</p>

<p>คณะอุตสาหกรรมเกษตร</p> <p><input type="checkbox"/> 601201 หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร</p> <p><input type="checkbox"/> 601301 สารพิษในอาหาร</p>

<p>สาขาวิชาบริหารธุรกิจ คณะศึกษาศาสตร์</p> <p><input type="checkbox"/> 076425 การจัดการโครงการอาชีพอิสระ</p>
--

ตอนที่ 2 แบบสอบถามเพื่อการประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่ม
อาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2547 หลักสูตร 5 ปี คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ใน
ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โครงสร้างเนื้อหาวิชา การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน
คุณลักษณะของบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ท่านคิดว่าวัตถุประสงค์ของหลักสูตรมีความเหมาะสม สอดคล้องหรือครอบคลุมในเรื่องต่างๆ
ต่อไปนี้ มากน้อยเพียงใด โดยการทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน

- 6 หมายถึง มากที่สุด
- 5 หมายถึง มาก
- 4 หมายถึง ปานกลาง
- 3 หมายถึง น้อย
- 1 หมายถึง น้อยที่สุด

ส่วนที่ 1 ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

2.1 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
1. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ มีความเหมาะสมกับหลักสูตรหรือไม่					
2. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ ได้กล่าวถึงวิธีการที่มุ่งหวังผลผลิตไว้ชัดเจนเพียงใด					
3. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ กำหนดได้เหมาะสมในเชิงปฏิบัติเพียงใด					
4. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ กำหนดได้สอดคล้องและเหมาะสมกับการสภาพสังคม เศรษฐกิจในปัจจุบันเพียงใด					
5. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ ได้กำหนดให้ครอบคลุมในด้านต่างๆ ของจุดมุ่งหมายทางการศึกษาต่อไปนี้ เพียงใด					
• ด้านพุทธพัสัย					
• ด้านจิตพัสัย					
• ด้านทักษะพัสัย					
6. วัตถุประสงค์ของหลักสูตรฯ มีความสอดคล้องกับความต้องการของท่านหรือไม่					

ส่วนที่ 2 ด้านโครงสร้างเนื้อหาวิชาของหลักสูตร

2.2 โครงสร้างของหลักสูตร	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
วิชาการศึกษาทั่วไป 32 หน่วยกิต แบ่งเป็น					
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต					
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 5 หน่วยกิต					
1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 15 หน่วยกิต					
1.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต					
หมวดวิชาเฉพาะ : ไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต แบ่งเป็น					
วิชาแกน : ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต (แกนของคณะศึกษาศาสตร์)					
• บังคับ 47 หน่วยกิต					
• บังคับเลือก 3 หน่วยกิต					
วิชาเอก : ไม่น้อยกว่า 63 หน่วยกิต (กลุ่มอาหารและโภชนาการ)					
ทางการศึกษา 15 หน่วยกิต					
ทางการเนื้อหา 48 หน่วยกิต					
• บังคับ 30 หน่วยกิต					
• บังคับเลือก 18 หน่วยกิต					
วิชาโท : ไม่น้อยกว่า 24 หน่วยกิต					
วิชาเลือกเสรี : ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต					
หน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร 175 หน่วยกิต					

ส่วนที่ 3 ด้านโครงสร้างกระบวนวิชาของหลักสูตร

2.3 กระบวนวิชาของหลักสูตร	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
วิชาการศึกษาทั่วไป 32 หน่วยกิต แบ่งเป็น					
1.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ 6 หน่วยกิต					
154104 การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม					
156101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรัฐศาสตร์					
157101 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายทั่วไป					
159101 ความคิดพื้นฐานทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา					
751100 เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น					
1.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ 5 หน่วยกิต					
050103 สังคมและวัฒนธรรมไทย					
050104 มนุษย์กับโลกสมัยใหม่					
109100 มนุษย์กับศิลปะ					
057111 สุขภาพและการออกกำลังกาย					

2.3 กระบวนวิชาของหลักสูตร (ต่อ)	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
1.3 กลุ่มวิชาภาษาและการสื่อสาร 15 หน่วยกิต					
001103 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 1					
001104 ภาษาอังกฤษพื้นฐาน 2					
001203 ภาษาอังกฤษเพื่อการศึกษา					
001206 ภาษาอังกฤษสาขาวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์					
050100 การใช้ภาษาไทย					
1.4 กลุ่มวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ 6 หน่วยกิต					
201100 วิทยาศาสตร์บูรณาการ					
202100 ชีววิทยาพื้นฐาน					
203100 หลักการเบื้องต้นทางเคมี					
207100 ฟิสิกส์ในชีวิตประจำวัน					
204100 เทคโนโลยีสารสนเทศ 1					
หมวดวิชาเฉพาะ : ไม่น้อยกว่า 137 หน่วยกิต แบ่งเป็น					
2.1 วิชาแกน : ไม่น้อยกว่า 50 หน่วยกิต (แกนของคณะศึกษาศาสตร์)					
บังคับ 47 หน่วยกิต					
100100 การศึกษาและสิ่งแวดล้อมในสังคมโลกาภิวัตน์					
100101 วิชาชีพครู					
100200 หลักการและทฤษฎีการศึกษา					
100201 จิตวิทยาการศึกษา					
100202 หลักสูตรและการเรียนการสอน					
100203 แหล่งการเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น					
100204 ศิลปะการสื่อสารสำหรับครู					
100300 สื่อการเรียนการสอน					
100301 การพัฒนานักเรียน					
100302 การประเมินการเรียนรู้					
100303 การศึกษาพิเศษ					
100400 ครูกับการพัฒนาคุณภาพชีวิต					
100401 การประกันคุณภาพทางการศึกษา					
100500 การวิจัยชั้นเรียน					
100589 การปฏิบัติงานวิชาชีพครู 1					
100599 การปฏิบัติงานวิชาชีพครู 2					
บังคับเลือก 3 หน่วยกิต					
100304 ศิลปวัฒนธรรมศึกษา					
100305 เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับครู					
100402 ครูกับการพัฒนาอาชีพ					

2.3 เนื้อหากระบวนวิชาของหลักสูตร (ต่อ)	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
วิชาเอก : ไม่น้อยกว่า 63 หน่วยกิต (กลุ่มอาหารและโภชนาการ)					
ทางการศึกษา 15 หน่วยกิต					
077302 การศึกษาเรื่องความปลอดภัยในครัวเรือนและห้องปฏิบัติการ					
077401 คหกรรมศาสตร์กับคุณภาพชีวิต					
077404 คหกรรมศาสตร์กับการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา					
077423 กลวิธีการสอนด้านอาหารและโภชนาการ					
077489 การสอนแบบจุลภาค					
077498 การเตรียมการปฏิบัติงานวิชาชีพครู					
ทางการเนื้อหา 48 หน่วยกิต					
บังคับ 30 หน่วยกิต					
006126 อาหารเบื้องต้น					
006305 สุขวิทยาส่วนบุคคล					
006326 สุขวิทยาอาหาร					
077201 แนะนำคหกรรมศาสตร์					
077321 การศึกษาอาหารไทยภาคเหนือ					
077322 การจัดบริการอาหารในโรงเรียน					
077421 อาหารเพื่อสุขภาพ					
077422 อาหารไทยเพื่ออาชีพ					
601201 หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร					
601301 สารพิษในอาหาร					
บังคับเลือก 18 หน่วยกิต					
006123 เคมีในคหกรรมศาสตร์					
006223 โภชนศาสตร์เบื้องต้น					
006323 โภชนศาสตร์ประยุกต์					
006341 หลักมนุษยสัมพันธ์					
006343 สุขวิทยาชุมชน					
006423 การจัดการอาหาร					
006424 ตำรับอาหารไทยและการประเมินคุณค่าทางอาหาร					
006425 การประกอบอาหารด้วยวิธีทดลอง					
006426 การเก็บรักษาและการถนอมอาหาร					
076425 การจัดการโครงการอาชีพอิสระ					
077212 การจัดการทรัพยากรครอบครัวและสิ่งแวดล้อม					
077311 ทัศนกรรมสำหรับครู					
077312 ศิลปประดิษฐ์ในงานคหกรรมศาสตร์					
077313 เทคนิคการสาธิตในวิชาคหกรรมศาสตร์					

2.3 เนื้อหากระบวนวิชาของหลักสูตร (ต่อ)	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
บังคับเลือก 18 หน่วยกิต					
077314 บริโภคศึกษา					
077323 อาหารสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน					
077411 การส่งเสริมคหกรรมศาสตร์ในชุมชน					
077415 การจัดการและส่งเสริมพัฒนาการเด็กเล็กใน สถานดูแลเด็ก					
077416 วัฒนธรรมไทยกับการแกะสลักผักและผลไม้					
077417 การฝึกปฏิบัติงานทางคหกรรมศาสตร์					
453131 พิษสมุนไพรเพื่อสุขภาพ					
602120 จุลชีววิทยาในอุตสาหกรรมเกษตรเบื้องต้น					

ส่วนที่ 4 ด้านกิจกรรมการเรียนการสอนของหลักสูตร

2.4 กิจกรรมการเรียนการสอน	ระดับความเหมาะสม				
	1	2	3	4	5
1. บอกวัตถุประสงค์และเนื้อหาที่เรียน					
2. บอกเกณฑ์การวัดและประเมินผล					
3. เปิดโอกาสให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียนและการประเมินผล					
4. ใช้สื่อประกอบการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาวิชา					
5. ให้ความสนใจและเอาใจใส่แก่นักศึกษาอย่างทั่วถึงทุกคน					
6. เลือกวิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาวิชา					
7. กำหนดเวลาในการปรีกษานอกเวลาเรียน					
8. ให้เสรีภาพทางความคิดแก่นักศึกษา					
9. เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ซักถามและเสนอแนะ					
10. ให้นักศึกษาได้เรียนรู้การใช้แหล่งทรัพยากรต่างๆ					
11. ส่งเสริมให้นักศึกษาได้เรียนรู้ ค้นคว้าด้วยตนเอง					
12. เปิดโอกาสให้นักศึกษานำเสนอผลงานอย่างเหมาะสม					
13. มอบหมายงานแก่นักศึกษาอย่างเหมาะสมกับเนื้อหา เวลา และแสดงรายละเอียดที่ชัดเจน					
14. เปิดโอกาสให้นักศึกษาสะท้อนการเรียนรู้อย่างสม่ำเสมอ					
15. เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้แก้ตัว กรณีนักศึกษาสอบไม่ผ่าน					
16. เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ประเมินการสอนของผู้สอน					
17. วิธีการสอนที่ใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน					
17.1 บรรยายประกอบสื่อแผ่นใส Power point ฯลฯ					
17.2 อภิปรายตลอดคาบเรียน					
17.3 ฝึกปฏิบัติการ					
17.4 สาธิตประกอบการสอนแบบปฏิบัติการ					
17.5 ศึกษาเอกสารที่หรือการศึกษาดูงาน					
17.6 ค้นคว้าอิสระ ปัญหาพิเศษ หรือ					
17.7 ทำรายงานกลุ่ม					
17.8 ทำรายงานรายบุคคล					
17.9 การใช้กระบวนการกลุ่ม					
17.10 อื่นๆ โปรดระบุ.....					
.....					

2.5 ท่านคิดว่าบัณฑิต/นักศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ที่ท่านสอน มีคุณลักษณะด้านต่าง ๆ ต่อไปนี้มากน้อยเพียงใด โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ตรงกับสภาพจริง

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 5 หมายถึง มากที่สุด | 2 หมายถึง น้อย |
| 4 หมายถึง มาก | 1 หมายถึง น้อยที่สุด |
| 3 หมายถึง ปานกลาง | |

ส่วนที่ 4 ด้านกิจกรรมการเรียนการสอนของหลักสูตร

2.5 ความสามารถ/ทักษะ	ระดับความสามารถ				
	1	2	3	4	5
1. เป็นผู้ที่มีความรักและความศรัทธาในวิชาชีพ					
2. เป็นผู้ที่มีคุณธรรมและจริยธรรม					
3. เป็นผู้ที่มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์					
4. เป็นผู้ที่มีบุคลิกภาพการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี					
5. เป็นผู้ที่มีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่น					
6. เป็นผู้ที่มีความตรงต่อเวลา					
7. เป็นผู้ที่เห็นความสำคัญของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์และมีจิตวิญญาณแห่งความเป็นครู					
8. สามารถนำความรู้ไปปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพในสังคม					
9. มีความสามารถในการปฏิบัติการสอนคหกรรมศาสตร์ได้					
10. มีความสามารถปฏิบัติทักษะทางคหกรรมศาสตร์ได้					
11. มีความสามารถปฏิบัติงานทางคหกรรมศาสตร์ในภาคเอกชนหรือประกอบอาชีพอิสระที่เกี่ยวข้องได้					
12. มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้ร่วมอาชีพ					
13. ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาอาชีพเพิ่มเติมอยู่เสมอ					
14. มีความสามารถในการปฏิสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน					
15. ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาอาชีพเพิ่มเติมอยู่เสมอ					
16. มีความสามารถในการปฏิสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน					
17. มีความสามารถในด้านอื่นๆ นอกเหนือจากวิชาเอก					
18. มีความสามารถในการถ่ายทอดและประยุกต์ใช้ความรู้					
19. มีความสามารถในการวางแผนและปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ					
20. มีความสามารถในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์					
21. อื่นๆ โปรดระบุ					

ตอนที่ 3 เป็นข้อเสนอแนะทั่วไปเกี่ยวกับหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
กลุ่มอาหารและโภชนาการ พ.ศ. 2547 หลักสูตร 5 ปี คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

1. ด้านวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

.....
.....
.....
.....

2. ด้านโครงสร้างและเนื้อหาวิชา

.....
.....
.....
.....

3. ด้านการจัดการเรียนการสอน

.....
.....
.....
.....

4. ด้านการประเมินผลการเรียนการสอน

.....
.....
.....
.....

5. ด้านอื่นๆ โปรดระบุ

.....
.....
.....
.....



แบบสอบถามสำหรับผู้บังคับบัญชาบัณฑิต หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

เรื่อง การประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่มอาหารและโภชนาการ
พุทธศักราช 2547 (หลักสูตร 5 ปี)
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

แบบสอบถามฉบับนี้สร้างขึ้นเพื่อประเมินหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กลุ่มอาหารและโภชนาการ ซึ่งผู้ประเมินใคร่ขอความร่วมมือจากท่านโปรดตอบแบบสอบถามทุกข้อตามความคิดเห็นของท่าน ซึ่งข้อมูลที่ได้จากท่านจะเป็นแนวทางอันเป็นประโยชน์ในการนำผลการประเมินนำเสนอเพื่อการพิจารณาหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้

คำชี้แจง แบบสอบถามฉบับนี้ ประกอบด้วย 2 ตอน แบ่งเป็น
ตอนที่ 1 แบบประเมินคุณภาพการปฏิบัติงานของมหาบัณฑิต
ตอนที่ 2 แบบสอบถามคุณลักษณะของมหาบัณฑิต

ตอนที่ 1 แบบประเมินคุณภาพการปฏิบัติงานของมหาบัณฑิต

ข้อมูลทั่วไปของท่านผู้บังคับบัญชา

1. ชื่อหน่วยงาน
- ที่อยู่
2. ตำแหน่ง
3. วุฒิการศึกษา
 - ปริญญาตรี สาขา..... สถาบัน.....
 - ปริญญาโท สาขา..... สถาบัน.....
 - ปริญญาเอก สาขา..... สถาบัน.....
4. ประสบการณ์ในการทำงาน ปี

ข้อมูลของผู้ได้บังคับบัญชา

1. ผู้ได้บังคับบัญชาของท่าน ทำงานในตำแหน่งอะไร

.....

2. ผู้ได้บังคับบัญชาของท่าน ได้ทำงานตรงสายงานที่เรียนมาหรือไม่ (ศึกษาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ กลุ่มวิชาเอกอาหารและโภชนาการ)

ตรงสายงาน

ไม่ตรงสายงาน

3. ผู้ได้บังคับบัญชาของท่าน ได้ใช้ความรู้ที่เรียนมากับงานที่ทำอยู่หรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

.....

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามคุณลักษณะของบัณฑิต ขอให้ท่านโปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ที่
ตรงกับความเป็นจริง

5 หมายถึง มากที่สุด 4 หมายถึง มาก 3 หมายถึง ปานกลาง 2 หมายถึง น้อย 1 หมายถึง น้อยที่สุด

คุณลักษณะของบัณฑิต	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
ด้านความรู้ความเข้าใจ					
2. มีความรู้ความสามารถทางวิชาเอกคหกรรมศาสตร์					
3. มีความรู้ความเข้าใจบทบาทหน้าที่ในการปฏิบัติงาน					
4. มีความรู้ความสามารถทางวิชาการและวิชาชีพ					
5. มีความมุ่งมั่นในการแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาตนเอง					
6. มีความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีและวิทยาการใหม่ๆ เกี่ยวกับ บทบาทหน้าที่					
7. มีความสามารถในการนำความรู้ในหลักการและแนวคิดเชิง ทฤษฎีมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน					
8. มีความสามารถอื่นๆ นอกเหนือจากวิชาเอกคหกรรมศาสตร์					
ด้านทักษะในการปฏิบัติงาน					
9. มีทักษะในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
10. มีความสามารถในการใช้ภาษาเพื่อการติดต่อสื่อสารกับผู้อื่น					
11. สามารถวิเคราะห์และแก้ปัญหาต่างๆ ได้อย่างมีเหตุผล					
12. มีทักษะในการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง					

คุณลักษณะของบัณฑิต (ต่อ)	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
ด้านทักษะในการปฏิบัติงาน					
13. มีความสามารถในการวางแผนและปฏิบัติตามได้อย่างเป็นระบบ					
14. มีความสามารถในการตัดสินใจได้อย่างรวดเร็วและถูกต้อง					
15. มีความสามารถในการใช้อุปกรณ์เครื่องมือในการปฏิบัติงาน					
16. มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการปฏิบัติงานได้					
ด้านจิตลักษณะ					
17. มีเจตคติที่ดีและมีความตระหนักในคุณค่าของอาชีพ					
18. มีคุณธรรม จริยธรรมและยึดมั่นในวิชาชีพ					
19. มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และมีวิจรรณญาณในการปฏิบัติงาน					
20. มีการยอมรับต่อการเปลี่ยนแปลงทางสังคม					
21. มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและการปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมในการทำงาน					
22. มีภาวะในการเป็นผู้นำสำหรับการพัฒนาสังคม					
ด้านบุคลิกภาพ					
23. มีความรับผิดชอบและตรงต่อเวลาในการทำงาน					
24. มีความซื่อสัตย์ต่อตนเองและผู้อื่นในการปฏิบัติหน้าที่					
25. มีความเสียสละและมีน้ำใจต่อผู้อื่น					
26. มีความขยัน ใฝ่เรียนและอดทนไม่ย่อท้อ					
27. มีความเชื่อมั่นในตนเอง มีความกล้าในการแสดงออก					
28. มีไหวพริบและช่างสังเกต					
29. มีความสุภาพอ่อนน้อม					
30. มีการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น					
31. มีความคิดละเอียดรอบคอบในการปฏิบัติงาน					
32. ใช้ภาษาได้ถูกต้องเหมาะสมกับกาลเทศะ					
33. มีทักษะในการสื่อสาร เช่น การพูด การเขียน การแสดงออกต่อผู้อื่น					

ตอนที่ 3 เป็นข้อเสนอแนะทั่วไปเกี่ยวกับบัณฑิตศึกษาศาสตร์ กลุ่มอาหารและโภชนาการ
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

1. ด้านเนื้อหาวิชาของหลักสูตร

.....
.....
.....
.....

2. ด้านความรู้ ความสามารถทางคหกรรมศาสตร์ของบัณฑิต

.....
.....
.....
.....

3. ด้านคุณลักษณะทั่วไปอื่นๆ ของบัณฑิต

.....
.....
.....

แบบการสนทนากลุ่ม

1. อธิบายให้นักศึกษาหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาครุศาสตร ศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ร่วมสนทนากลุ่มทราบถึงวัตถุประสงค์ของการประเมินหลักสูตรในครั้งนี้ เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรอย่างมีประสิทธิภาพต่อไป
2. เริ่มการสนทนากลุ่มโดยการพูดคุยเกี่ยวกับ
 - ความต้องการของหลักสูตร
 - วัตถุประสงค์ของหลักสูตร
 - โครงสร้างหลักสูตร 175 หน่วยกิต ความเหมาะสมของการแบ่งสัดส่วนเนื้อหาวิชาของหลักสูตร
 - วิชาศึกษาทั่วไป 32
 - วิชาเฉพาะ 137 แบ่งเป็น วิชาแกน 50
 - วิชาเอก 63 แบ่งย่อยเป็น ทางการศึกษา 15 (กลุ่มอาหารและโภชนาการ) ทางด้านเนื้อหา 48 แบ่งเป็น 30 และบังคับเลือก 18
 - วิชาโท 24
 - วิชาเลือกเสรี 6
3. กระบวนการบริหารหลักสูตร
 - 3.1 แผนการจัดการศึกษาเหมาะสมหรือไม่
 - 3.2 บทบาทของอาจารย์ที่ปรึกษาในสภาพที่เป็นจริงควรเป็นเช่นไร
 - 3.3 กิจกรรมหรือวิธีการสอนในแต่ละกระบวนการฯ แหล่งวิทยาการที่ส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนตามหลักสูตร การวัดและประเมินผลการศึกษา
 - 3.4 ความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์-นักศึกษา และระหว่างนักศึกษาภายในรุ่นและระหว่างรุ่นเป็นเช่นไร
 - 3.5 กิจกรรมส่งเสริมวิชาการ/การศึกษาดูงานของสาขาวิชาฯ
4. กระบวนการในการส่งเสริมการปฏิบัติงานวิชาชีพครู
 - 4.1 การคัดเลือกโรงเรียนในการปฏิบัติงานวิชาชีพครู
 - 4.2 การรับผิดชอบงานวิชาการ เช่น รายวิชาที่สอน งานอื่นๆ
 - 4.3 รูปแบบการนิเทศจากอาจารย์พี่เลี้ยงและอาจารย์นิเทศ
 - 4.4 กระบวนการทำวิจัยในชั้นเรียน
5. ปิดท้ายด้วยการสนทนาด้วยการแสดงความคิดเห็นเพื่อเสนอแนะแนวทางในการปรับปรุงหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพต่อไป
6. ขอให้นักศึกษาช่วยเพิ่มเติมและแสดงความคิดเห็น และกล่าวขอบคุณในความร่วมมือ