



หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

คำนำ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิตฉบับนี้จัดทำเพื่อพัฒนากระบวนการคิดเชิงวิเคราะห์ด้านการพัฒนาเทคโนโลยีที่ใช้ในงานคหกรรมศาสตร์แก่บัณฑิตคหกรรมศาสตร์จาการศึกษาอุปสงค์ และอุปทานคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต โดยคำนึงถึงปรัชญาและวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีเป็นบรรทัดฐาน พิจารณาตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาและให้มีความสอดคล้องต่อนโยบายการพัฒนาการศึกษา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มุ่งเน้นการผลิตมหาบัณฑิต “ให้เป็นผู้มีกระบวนการคิดเชิงวิเคราะห์วางแผนบริหารจัดการเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ และเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ” จึงกำหนดให้ผู้ศึกษาตามหลักสูตรมีความเชี่ยวชาญด้านการวิเคราะห์ สังเคราะห์ เทคโนโลยีที่ใช้ในงานคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์ใช้ความรู้ประสบการณ์ ในการแก้ปัญหาตามสภาพการทำงานจริง ในสถานประกอบการ ซึ่งคาดหวังว่าหลักสูตรนี้จะมีประสิทธิภาพ และประสิทธิผลในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีคุณลักษณะและศักยภาพที่เหมาะสม ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน อันจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมส่วนรวมและประเทศชาติต่อไป

หลักสูตรฉบับนี้มีรายละเอียดสำคัญประกอบด้วย วัตถุประสงค์ของหลักสูตร โครงสร้างของหลักสูตร แผนการศึกษา และคำอธิบายรายวิชา การนำหลักสูตรไปใช้ในการจัดการเรียนการสอนควรพิจารณาให้สอดคล้องกับความมุ่งหมาย ปรัชญา และหลักการของหลักสูตร เพื่อช่วยให้สามารถใช้หลักสูตรได้อย่างมีประสิทธิภาพและตรงตามวัตถุประสงค์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	๗
หมวดที่	
1 ข้อมูลทั่วไป	1
2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร	6
3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างหลักสูตร	8
4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล	29
5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา	39
6 การพัฒนาคณาจารย์	40
7 การประกันคุณภาพหลักสูตร	41
8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร	52
ตารางเปรียบเทียบระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง	53
ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา	55
ภาคผนวก	56
ก คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา	57
หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)	
ข ประวัติและผลงานทางวิชาการ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์พิเศษ	60
ค ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2559	105
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560	
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2561	
ง ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่อง เกณฑ์การวัดและประเมินผล การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2559	131
จ ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานความรู้ ภาษาอังกฤษระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่2) พ.ศ.2559	136
ฉ ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่อง การตีพิมพ์บทความวิจัย เพื่อการ สำเร็จการศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2561	139
ช ข้อตกลงความร่วมมือ	144

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
คณะ/ภาควิชา/สาขาวิชา	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อหลักสูตร	
ภาษาไทย:	หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ภาษาอังกฤษ:	Master of Home Economics Program in Home Economics Technology
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	
ชื่อเต็ม (ไทย):	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ชื่อย่อ (ไทย):	คศ.ม. (เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์)
ชื่อเต็ม (อังกฤษ):	Master of Home Economics (Home Economics Technology)
ชื่อย่อ (อังกฤษ):	M.H.E. (Home Economics Technology)
3. วิชาเอก	
-	
4. จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร	
36 หน่วยกิต	
5. รูปแบบของหลักสูตร	
5.1 รูปแบบ	
หลักสูตรระดับปริญญาโท หลักสูตร 2 ปี แผน ก แบบ ก 2	
5.2 ภาษาที่ใช้	
ภาษาไทย	
5.3 การรับเข้าศึกษา	
รับนักศึกษาไทย และนักศึกษาต่างประเทศที่สามารถใช้ภาษาไทยได้เป็นอย่างดี	
5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น	
School of Nutrition and Dietetics Faculty of Health Science, University Sultan Zainal Abidin, Malaysia	

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร ☐ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2553 ☒ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 สภาวิชาการ เห็นชอบในการนำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัยฯ ในการประชุม ครั้งที่ 11/2562 วันที่ 7 พฤศจิกายน 2562 สภามหาวิทยาลัยฯ ให้ความเห็นชอบหลักสูตร ในการประชุม ครั้งที่ 2 วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2563 เปิดสอน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรคุณภาพและมาตรฐาน หลักสูตรจะได้รับการเผยแพร่ว่าเป็นหลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2565
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา 8.1 อาจารย์ในหน่วยงานของรัฐและเอกชน 8.2 นักวิจัย ในหน่วยงานของรัฐและเอกชน 8.3 นักวิชาการในหน่วยงานของรัฐและเอกชน 8.4 ผู้บริหารงานโภชนาการและโภชนาการในเอกชน 8.5 ผู้ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ 8.6 นักออกแบบระบบการผลิตงานคหกรรมศาสตร์ 8.7 ผู้บริหารในสถานประกอบการหรือเจ้าของกิจการ 8.8 ที่ปรึกษาทางด้านคหกรรมศาสตร์

9. ชื่อ-สกุลตำแหน่ง และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ - สาขาวิชา	สำเร็จจาก	ปีที่จบ	ผลงานทางวิชาการ
1	นางอรวิทย์ อุปถัมภ์มานนท์ *	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ สาขา อาหารและ โภชนาการ	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยรังสิต	2552 2538 2534	1. O. Oupathumpanont, and U. Chitravimol, "Physical Chemical and Sensory Properties of Glass Noodle Supplemented with Jerusalem Artichoke Flour," <i>International Journal of Home Economics</i> , vol. 9 Issue 2, pp.118-126, July-December 2016. 2. O. Oupathumpanont, L. Jeshinn, "Development of High Fiber Bean Noodle by adding Tigernut Flour," in <i>ICC International Conference, GRAINS FOR WELLBEING, Taipei Chinese</i> , 5-8 November 2018, pp.1-22. 3. อรวิทย์ อุปถัมภ์มานนท์ และ โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล, "การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์พลาสติกชีวภาพจากแป้งเมล็ดขนุน," <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> , 20(1), นน.114-125, มกราคม-เมษายน 2561, (TCI กลุ่ม 1).
2	นางสาวสาคร ชลสาคร	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ สาขา ผ้าและเครื่อง แต่งกาย	Ph.D. (Tropical Agriculture) ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) ศศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2558 2542 2533	1. S. Chonsakorn, R. Mongkholtattanasit, and S. Srivoradattaisan, "Effect of Different Extraction Methods on Some Properties of Water Hyacinth fiber," <i>Journal of Natural fiber</i> , Vol. 16 Issue 2, pp.1015-1025, March 2018. 2. S. Chonsakorn, S. Boonyobhas, R. Mongkholtattanasit, K. Pholam, P. Parsapratet, and T. Arrak, "Extraction and Tensile behavior of High performance Hibiscus Tiliaceus Fiber," <i>Materials Science Forum</i> , vol. 857, pp.499-502, August 2016. 3. S. Chonsakorn, K. Piromthamsiri, and C. Sirikasemlert, "Characteristics and Properties of Knitted Paper Mulberry Fabrics," <i>Rmuti Journal Science and Technology</i> , vol. 10 Issue 1, pp.1-10, January-April 2560, (TCI กลุ่ม 1).
3	นางสุภา จุฬคุปต์	อาจารย์	Ph.D. (Education) ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป-คหกรรม ศาสตร์ศึกษา)	Calcutta University, West Bengal, India มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	2547 2535 2529	1. สุภา จุฬคุปต์ และไศลเพชร ศรีสุวรรณ, "การพัฒนากระเป๋าสานจากกกอบหมาก," ใน <i>การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 10</i> , ณ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 29 มีนาคม 2562, นน.1193-1203. 2. ไศลเพชร ศรีสุวรรณ และสุภา จุฬคุปต์, "ผลิตภัณฑ์สบู่สักรับรังไหม," ใน <i>รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ การศึกษาเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ ครั้งที่ 2</i> , ณ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 25 พฤษภาคม 2561, นน.1718-1729. 3. สุภา จุฬคุปต์ และไศลเพชร ศรีสุวรรณ, "ผลของสารปรับนุ่มประจุบวกต่อคุณภาพของกกอบหมากสำหรับงานจักสาน," ใน <i>การประชุมวิชาการเพื่อเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 14</i> , ณ ห้องประชุมกิจจาพร 1 อาคารปียมหาราช มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 5 พฤษภาคม 2561, นน.420-430.

หมายเหตุ * ประธานหลักสูตร

10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

การพัฒนาประเทศจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่จะต้องสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจใหม่ที่จะช่วยยกระดับการพัฒนาประเทศไปสู่เป้าหมายที่ตั้งไว้ ซึ่งการพัฒนาในช่วง 20 ปีข้างหน้า จะมุ่งเน้นการวิจัยพัฒนานวัตกรรม การนำเทคโนโลยีมาปรับใช้และต่อยอดภาคการผลิต และบริการในปัจจุบัน เพื่อเพิ่มผลิตภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่ม รวมทั้งส่งเสริมให้เกิดสังคมผู้ประกอบการ (Start up) ตามยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ. 2561-2580 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันสำหรับประเทศไทยที่มีการมุ่งเน้นเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่นเป็นการส่งเสริมการนำอัตลักษณ์พื้นถิ่นและภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยมาเป็นผลิตภัณฑ์การเกษตร รวมทั้งสินค้าที่ได้รับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ โดยส่งเสริมการนำอัตลักษณ์พื้นถิ่นและภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยมาใช้ในการผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์การเกษตรที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น เป็นสินค้าเกษตรชนิดใหม่ให้รองรับความต้องการของตลาดยุคใหม่ เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจของท้องถิ่นและสร้างจุดเด่นของสินค้าเกษตรไทยในตลาดโลกเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่แตกต่างกันในประเทศต่าง ๆ ได้ โดยนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ๆ มาพัฒนา นอกจากนั้นนโยบายของรัฐบาลปัจจุบันจึงได้วางแผนในการพัฒนาเศรษฐกิจให้ประเทศก้าวผ่านประเทศรายได้ปานกลางไปให้ได้ โดยตั้งชื่อโมเดลของการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศว่า Thailand 4.0 ที่มุ่งให้เป็นประเทศที่ “มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน” ในระยะยาวให้ได้โดยโมเดลประเทศไทย 4.0 นี้ต้องการปรับเปลี่ยนเศรษฐกิจไปสู่ “Value-Base Economy” ที่ขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี และนวัตกรรม และได้ตั้งเป้าหมายในการพัฒนาด้านต่าง ๆ แบ่งได้เป็น 5 กลุ่ม (Cluster) ได้แก่ กลุ่มอาหารเกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ กลุ่มสาธารณสุขและเทคโนโลยีการแพทย์ กลุ่มหุ่นยนต์อัจฉริยะและระบบเครื่องกล กลุ่มดิจิทัล เทคโนโลยี และอินเทอร์เน็ตเชื่อมต่อ และกลุ่มอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ วัฒนธรรมและบริการที่มีมูลค่าสูง เพื่อให้มีการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างครบถ้วนส่งผลต่อการเพิ่มรายได้ของประเทศที่เพิ่มมากขึ้น นอกจากนั้นทิศทางของประเทศดังที่ได้กล่าวแล้ว การเปลี่ยนแปลงทางสังคม เศรษฐกิจ และการเมือง ในกลุ่มประเทศอาเซียน ยังเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลกระทบต่อสังคมโดยรวม ทำให้เกิดการเคลื่อนย้ายของประชาชนในภูมิภาค ก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ ความก้าวหน้าในด้านต่าง ๆ ได้แก่ ภาษา วัฒนธรรม ประเพณี เทคโนโลยีสื่อสาร อุตสาหกรรมการผลิต นวัตกรรมต่าง ๆ เทคโนโลยี รวมถึงการที่ประเทศได้ก้าวเข้าสู่การเป็นสังคมผู้สูงอายุ จำเป็นต้องมีการเตรียมการสำหรับวิถีชีวิตที่เปลี่ยนไป คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ซึ่งเป็นหน่วยงานการศึกษาภาครัฐที่ทำหน้าที่ผลิตนักศึกษาทางด้านสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ เป็นศูนย์กลางความรู้ด้านความคิดสร้างสรรค์ในงานสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม อาหารและโภชนาการ และงานประดิษฐ์ มีความพร้อมที่จะส่งเสริมความรู้ ปัญญา วัฒนธรรมและเทคโนโลยีซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญของแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ดังนั้นปัจจัยต่าง ๆ ที่กล่าวมาข้างต้นจึงถือเป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนาหลักสูตรเพื่อการผลิตนักคหกรรมศาสตร์มหาบัณฑิตจึงเป็นการช่วยสร้างสรรค์งานวิจัย พัฒนา ดัดแปลงและต่อยอดการพัฒนาเทคโนโลยีไปสู่ความเป็นอัจฉริยะโดยใช้เทคโนโลยีขั้นสูงและการผสมผสานเทคโนโลยี รวมทั้งพัฒนาและยกระดับโครงสร้างพื้นฐานที่มีอยู่ให้ตอบสนองการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีแบบก้าวกระโดดด้วยนวัตกรรมบูรณาการการวิจัยและพัฒนาการนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ตลอดจนการยกระดับ

คุณภาพการศึกษาสู่ความเป็นเลิศนั้นคือการเตรียมความพร้อมของกำลังคนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่จะเปลี่ยนแปลงในอนาคต

11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

การเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมและวัฒนธรรม อันเนื่องมาจากความก้าวหน้าของเทคโนโลยี โดยเฉพาะด้านการสื่อสารนำไปสู่การลื่นไหลของวิทยาการ และวัฒนธรรมอย่างมาก เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมไปสู่การเป็นสังคมเมือง การมีค่านิยมในทางวัตถุ การใช้ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีในทางที่เป็นภัยต่อสังคม จิตสำนึกทางด้านศีลธรรมและจริยธรรมเสื่อมลง การถือประโยชน์ส่วนตนมากกว่าส่วนรวม การลอกเลียนผลงานทางวิชาการ สิ่งเหล่านี้ก่อให้เกิดปัญหาทางสังคม ในการแก้ปัญหาเหล่านี้สถาบันการศึกษานับเป็นองค์กรสำคัญในการหล่อหลอมกลมเกลียวเพื่อให้บัณฑิตที่จบการศึกษาไป เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพทั้งด้านความรู้ความสามารถ และด้านจริยธรรม มีมาตรฐานชีวิตที่ดี การพัฒนาหลักสูตรจึงเป็นส่วนสำคัญที่ต้องมุ่งเน้นการสร้างบัณฑิตในหลักสูตรให้เป็นผู้ที่มีคุณธรรมจริยธรรม มีวัฒนธรรมอันดี ประพฤติตนให้เป็นประโยชน์ต่อสังคมและประเทศชาติ รวมทั้งมีการพัฒนาทางด้านความคิด รู้จักการคิดวิเคราะห์ รู้เท่าทันข้อมูลที่มีมากมาย มีการพัฒนาตนเองอยู่เสมอ รวมทั้งสามารถเลือกใช้สื่อทางอินเทอร์เน็ตได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

12. ผลกระทบจากข้อ 11 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

12.1 การพัฒนาหลักสูตร

เนื่องจากต้องการหลักสูตรที่มีศักยภาพและสอดคล้องกับวิวัฒนาการ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อผลิตบุคลากรสายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการพัฒนาหลักสูตรดังต่อไปนี้

- 1) หลักสูตรต้องมีการปรับปรุง และพัฒนาให้สอดคล้องกับวิวัฒนาการด้านเทคโนโลยี นวัตกรรม และระบบสารสนเทศ รวมทั้งสังคมและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา
- 2) ต้องสร้างหลักสูตรให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับทั้งในและต่างประเทศ
- 3) หลักสูตรต้องพัฒนาให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถในการค้นคว้า นำกระบวนการวิจัยเทคโนโลยีและวิทยาศาสตร์ มาใช้เพื่อสร้างงานวิจัยที่สามารถนำไปใช้ในการพัฒนาชุมชน สังคม และประเทศได้
- 4) หลักสูตรต้องพัฒนาให้ผู้เรียนมีจรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความรู้ที่เป็นมาตรฐานแก้ปัญหา เฉพาะหน้าได้ และสามารถดำรงชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้

12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตตามวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยที่มุ่งสู่ความเป็นเลิศทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสร้างงานวิจัยและนวัตกรรม รวมทั้งผลิตบุคลากรที่มีคุณภาพ เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ตามนโยบาย Thailand 4.0 ตลอดจนสามารถให้บริการทางวิชาการ และถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ และเป็นพี่เลี้ยงของสังคม ทำนุบำรุงศาสนา อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม รักษาสิ่งแวดล้อม ตามวิสัยทัศน์และพันธกิจของมหาวิทยาลัย

13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของมหาวิทยาลัย

13.1 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรนี้เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชา/หลักสูตรอื่น

-

13.2 กลุ่มวิชา/รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนให้ภาควิชา/หลักสูตรอื่นต้องมาเรียน

-

13.3 การบริหารจัดการ

-

หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.1 ปรัชญา

มุ่งเน้นการผลิตมหาบัณฑิต เป็นผู้มีความสามารถในการคิดเชิงวิเคราะห์ สร้างองค์ความรู้ และวางแผนบริหารจัดการเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานวิศวกรรมศาสตร์ ให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 มีความรู้ความสามารถด้านเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์แบบบูรณาการ

1.2.2 สามารถทำวิจัยและเผยแพร่ผลการวิจัยด้านเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์อย่างมีคุณภาพ

1.2.3 มีความเป็นนักวิชาการด้านเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์

1.2.4 มีคุณธรรม จริยธรรม ความมีระเบียบวินัย จรรยาบรรณต่อวิชาชีพ

1.3 ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (PLO)

PLO 1: สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่เป็นพื้นฐานทางด้านวิศวกรรมศาสตร์ ความรู้เฉพาะกลุ่มวิชา และสามารถประยุกต์ใช้สถิติในการศึกษาวิจัยเพื่อประกอบการเขียนโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้

PLO 2: สามารถนำความรู้ เฉพาะกลุ่มวิชามาประยุกต์ใช้และบูรณาการกับการศึกษา วิทยานิพนธ์ การวางแผนจัดทำวิทยานิพนธ์ วิธีการดำเนินงาน การวิเคราะห์และอภิปรายผลตลอดจนนำเสนอผลงานวิจัยต่อสาธารณะได้

2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ตัวบ่งชี้
พัฒนาหลักสูตรให้ทันกับสถานการณ์และความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์	- ประเมินและปรับปรุงการดำเนินงานของหลักสูตร - ปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัยทุก ๆ 5 ปี - ส่งเสริมให้อาจารย์มีโอกาสพัฒนาความรู้ในสาขาที่เกี่ยวข้องด้วยการหาประสบการณ์ทั้งในและต่างประเทศ	- รายงานผลการประเมินและปรับปรุงหลักสูตรประจำปี - หลักสูตรที่ปรับปรุงใหม่เสนอต่ออว. - จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมประชุม/สัมมนา/อบรม/นำเสนอผลงานทางวิชาการ
ส่งเสริมให้นักศึกษามีความใฝ่รู้ สามารถวิเคราะห์และนำความรู้ที่เรียนมาใช้ในการวิจัยและสร้างองค์ความรู้ใหม่	- สนับสนุนการเรียนรู้เพื่อกระตุ้นให้เกิดการใฝ่รู้ตลอดเวลา - สนับสนุนการเข้าร่วมประชุม/สัมมนา/อบรม/นำเสนอผลงานทางวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติ - จัดให้มีการรายงานความก้าวหน้าของวิทยานิพนธ์ในรายวิชาสัมมนา	- กำหนดให้นักศึกษาเข้าร่วมสัมมนาวิชาการในรายวิชาสัมมนาตลอดหลักสูตร - จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมประชุม/สัมมนา/อบรม/นำเสนอผลงานทางวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติ

หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างหลักสูตร

1. ระบบการจัดการศึกษา

1.1 ระบบ

การจัดการศึกษาเป็นระบบทวิภาค ในปีการศึกษาหนึ่งจะแบ่งออกเป็นสองภาคการศึกษาซึ่งเป็นภาคการศึกษาบังคับ มีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่าสิบห้าสัปดาห์ต่อหนึ่งภาคการศึกษา ทั้งนี้ไม่รวมเวลาสำหรับการสอบด้วย และข้อกำหนดต่าง ๆ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 และส่วนที่แก้ไขเพิ่มเติม (ภาคผนวก ค)

1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

อาจเปิดสอนภาคการศึกษาฤดูร้อนได้แต่ต้องมีเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์ โดยให้เพิ่มชั่วโมงการศึกษาในแต่ละรายวิชาให้เท่ากับภาคการศึกษาปกติ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

-

2. การดำเนินการหลักสูตร

2.1 วัน-เวลาในดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1	เดือนมิถุนายน-ตุลาคม
ภาคการศึกษาที่ 2	เดือนพฤศจิกายน-มีนาคม
ภาคการศึกษาฤดูร้อน	เดือนเมษายน-มิถุนายน

2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

2.2.1 รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิทยาศาสตร์บัณฑิต หรือสาขาวิชาอื่น ๆ ที่ผ่านเกณฑ์การทดสอบพื้นฐานคหกรรมศาสตร์ โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

2.2.2 คุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 และส่วนที่แก้ไขเพิ่มเติม (ภาคผนวก ค)

2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

2.3.1 นักศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรอาจประสบปัญหาด้านทักษะการเรียนรู้ในระดับ บัณฑิตศึกษาที่ต้องค้นคว้าและเรียนรู้ด้วยตนเอง

2.3.2 นักศึกษามีทักษะในการอ่าน ฟัง พูด และเขียนภาษาอังกฤษ

2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

2.4.1 แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทั่วไปประจำรุ่น เพื่อแนะนำวิธีการเรียนในระดับบัณฑิตศึกษา รวมทั้งดูแลปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างการเรียนของนักศึกษา

2.4.2 จัดให้มีกิจกรรมเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาก่อนเข้าศึกษา

2.4.3 ส่งเสริมให้นักศึกษาฝึกอ่าน ทำความเข้าใจภาษาอังกฤษจากการมอบหมายงาน รวมทั้ง ฝึกการพูดและฟังจากรายวิชาสัมมนา

2.4.4 สนับสนุนให้เข้าร่วมประชุมวิชาการในระดับนานาชาติ เพื่อการฟัง พูด และสื่อสารเป็น ภาษาอังกฤษ

2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

จำนวนนักศึกษา	จำนวนนักศึกษาแต่ละปีการศึกษา				
	2563	2564	2565	2566	2567
ชั้นปีที่ 1	15	15	15	15	15
ชั้นปีที่ 2	-	15	15	15	15
รวม	15	30	30	30	30
คาดว่าจะสำเร็จการศึกษา	-	15	15	15	15

2.6 งบประมาณตามแผน

2.6.1 งบประมาณรายรับ (หน่วย:บาท)

รายละเอียดรายรับ	ปีงบประมาณ				
	2563	2564	2565	2566	2567
ค่าบำรุงการศึกษา	360,000	720,000	720,000	720,000	720,000
ค่าลงทะเบียน	345,000	795,000	795,000	795,000	795,000
ค่าสนับสนุนการศึกษา	300,000	600,000	600,000	600,000	600,000
เงินอุดหนุนจากรัฐบาล	-	-	-	-	-
รวมรายรับ	1,005,000	2,115,000	2,115,000	2,115,000	2,115,000

2.6.2 งบประมาณรายจ่าย (หน่วย:บาท)

หมวดเงิน	ปีงบประมาณ				
	2563	2564	2565	2566	2567
ก. งบดำเนินการ					
1. ค่าใช้จ่ายบุคลากร	400,000	439,200	439,200	439,200	439,200
2. ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน	304,000	769,500	769,500	769,500	769,500
3. ทุนการศึกษา	-	-	-	-	-
4. รายจ่ายระดับมหาวิทยาลัย	201,000	423,000	423,000	423,000	423,000
(รวม ก)	905,000	1,631,700	1,631,700	1,631,700	1,631,700
ข. งบลงทุน					
ค่าครุภัณฑ์	100,000	150,000	150,000	150,000	150,000
(รวม ข)	100,000	150,000	150,000	150,000	150,000
รวม (ก) + (ข)	1,005,000	1,781,700	1,781,700	1,781,700	1,781,700
จำนวนนักศึกษา	15	30	30	30	30
ค่าใช้จ่ายต่อหัวนักศึกษา	67,000	59,390	59,390	59,390	59,390

2.7 ระบบการศึกษา

ระบบการศึกษาเป็นแบบชั้นเรียน และเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 และส่วนที่แก้ไขเพิ่มเติม (ภาคผนวก ค)

2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา

การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชา และการลงทะเบียนเรียนข้ามสถาบันอุดมศึกษา ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 และส่วนที่แก้ไขเพิ่มเติม (ภาคผนวก ค)

3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

3.1 หลักสูตร

3.1.1 จำนวนหน่วยกิต รวมตลอดหลักสูตร 36 หน่วยกิต

3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

เป็นหลักสูตรแผน ก แบบ ก 2 เป็นแผนการศึกษาที่เป็นการวิจัยโดยมีการทำวิทยานิพนธ์และศึกษารายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาโดยมีโครงสร้างหลักสูตรดังนี้

1. หมวดวิชาบังคับ	12	หน่วยกิต
1.1 นับหน่วยกิต	12	หน่วยกิต
1.2 ไม่นับหน่วยกิต*	1	หน่วยกิต
2. หมวดวิชาเลือก	12	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (Textile and Clothing Group)		
- กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Group)		
- กลุ่มวิชางานประดิษฐ์ (Craft Group)		
3. วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต
จำนวนหน่วยกิตรวม	36	หน่วยกิต

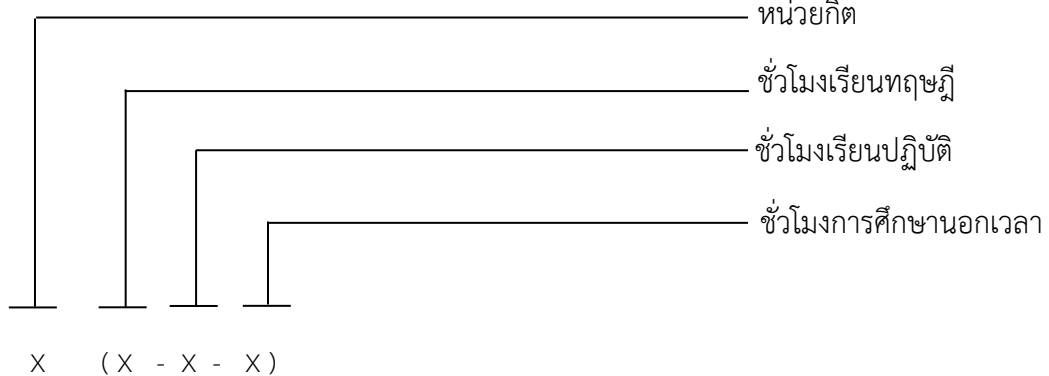
หมายเหตุ *หมายถึงรายวิชาที่ลงทะเบียนแบบไม่นับหน่วยกิต และต้องมีผลการเรียนผ่านเกณฑ์ในระดับ S (สอบผ่าน)

3.1.3 รายวิชา

การกำหนดรหัสรายวิชา ในหลักสูตรประกอบด้วยตัวเลขทั้งหมด 8 ตัว ซึ่งจำแนกตามแผนภูมิต่อไปนี้



ความหมายของเลขรหัสการจัดชั่วโมงเรียน



*กำหนดเลขรหัส ดังนี้

- เลข 6 หมายถึง ปริญญาโท ชั้นปีที่ 1
เลข 7 หมายถึง ปริญญาโท ชั้นปีที่ 2

1. หมวดวิชาบังคับ 12 หน่วยกิต โดยศึกษาจากรายวิชาต่อไปนี้

06-810-601	ทัศนมิติในงานคหกรรมศาสตร์ Perspective in Home Economics	3(3-0-6)
06-810-602	เทคโนโลยีการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ Product Quality Analysis Technology	3(3-0-6)
06-810-603	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจในงานคหกรรมศาสตร์ Information Technology for Business Management in Home Economics	3(3-0-6)
06-810-604	การวางแผนการทดลองสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Experimental Design for Research in Home Economics	3(3-0-6)
06-810-605	สัมมนา Seminar	1(0-2-1)

2. หมวดวิชาเลือก ประกอบด้วย 3 กลุ่มวิชา ให้เลือกศึกษาตามกลุ่มวิชาที่มีความสนใจเป็นพื้นฐาน และเลือกศึกษาตามแผนการเรียนแผน ก แบบ ก 2 เลือกเรียน 12 หน่วยกิต โดยเลือกศึกษารายวิชาจากกลุ่มวิชาต่อไปนี้

2.1 กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (Textile and Clothing Group)

06-811-701	นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Innovations in Textiles and Clothing	3(3-0-6)
06-811-702	การพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textiles and Clothing Development	3(3-0-6)
06-811-703	การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม Production Planning and Control in Garment Industry	3(3-0-6)
06-811-704	การวิเคราะห์ระบบการจัดการสินค้าเครื่องนุ่งห่ม Analysis of Merchandizing System	3(3-0-6)
06-811-705	ธุรกิจแฟชั่นนานาชาติ International Fashion Business	3(3-0-6)
06-811-706	เทคโนโลยีในการจัดการแฟชั่น Fashion Management Technology	3(3-0-6)
06-811-707	หัวข้อคัดสรรในทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Selected Topics in Textiles and Clothing	3(3-0-6)

2.2 กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Group)

06-812-701	แนวคิดด้านผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Trend of Food and Nutrition Products	3(3-0-6)
06-812-702	เทคโนโลยีการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร Production Technology in Food Industry	3(3-0-6)
06-812-703	การบริหารจัดการอุตสาหกรรมบริการอาหาร Management of Food Service Industry	3(3-0-6)
06-812-704	นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ Innovations in Food and Nutrition	3(3-0-6)
06-812-705	การวิเคราะห์คุณภาพอาหารและโภชนาการขั้นสูง Advanced Analysis of Food and Nutrition	3(3-0-6)
06-812-706	หัวข้อคัดสรรในทางอาหารและโภชนาการ Selected Topics in Food and Nutrition	3(3-0-6)

2.3 กลุ่มวิชางานประดิษฐ์ (Craft Group)

06-813-701	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในงานหัตถกรรม Sufficiency Economy Philosophy in Handicraft Development	3(3-0-6)
06-813-702	การบริหารจัดการนวัตกรรมงานประดิษฐ์ Management of Innovations in Crafts	3(3-0-6)
06-813-703	นวัตกรรมเพื่อชุมชน Innovations for the Community	3(3-0-6)
06-813-704	การประเมินโครงการงานประดิษฐ์ Evaluation of Craft Projects	3(3-0-6)
06-813-705	เทคโนโลยีการออกแบบงานประดิษฐ์ Technology for Craft Designs	3(3-0-6)
06-813-706	งานประดิษฐ์เพื่อสิ่งแวดล้อม Crafts Products for Environment	3(3-0-6)
06-813-707	การพัฒนาภูมิปัญญาไทยด้านงานประดิษฐ์ Development of Thai Wisdom Crafts	3(3-0-6)
06-813-708	งานประดิษฐ์เพื่อสุขภาพ Handicraft for Health	3(3-0-6)
06-813-709	หัวข้อคัดสรรในทางงานประดิษฐ์ Selected Topics in Crafts	3(3-0-6)

3. วิชาวิทยานิพนธ์ ศึกษา 12 หน่วยกิต

06-810-701 วิทยานิพนธ์
Thesis

12(0-0-36)

3.1.4 แผนการศึกษา

แผนการเรียนแผน ก แบบ ก 2 ใช้เวลาศึกษา 2 ปี ในรายวิชาหมวดวิชาบังคับ 12 หน่วยกิต
หมวดวิชาเลือก 12 หน่วยกิต และวิทยานิพนธ์ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
06-810-604	การวางแผนการทดลองสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
06-810-602	เทคโนโลยีการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์	3	3	0	6
06-810-601	ทัศนมิติในงานคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
06-810-603	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจในงานคหกรรมศาสตร์	3	3	0	6
รวม		12	หน่วยกิต		

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
06-xxx-xxx	วิชาเลือก (1)	3	3	0	6
06-xxx-xxx	วิชาเลือก (2)	3	3	0	6
06-xxx-xxx	วิชาเลือก (3)	3	3	0	6
06-xxx-xxx	วิชาเลือก (4)	3	3	0	6
รวม		12	หน่วยกิต		

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
06-810-605	สัมมนา*	1	0	2	1
06-810-701	วิทยานิพนธ์	6	0	0	18
รวม		7	หน่วยกิต		

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ศึกษด้วยตนเอง
06-810-701	วิทยานิพนธ์	6	0	0	18
รวม		6	หน่วยกิต		

หมายเหตุ *หมายถึงรายวิชาที่ลงทะเบียนแบบไม่นับหน่วยกิต และต้องมีการเรียนผ่านเกณฑ์ในระดับ S (สอบผ่าน)

3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

06-810-601	ทัศนมิติในงานคหกรรมศาสตร์ Perspective in Home Economics กรอบแนวคิด วิวัฒนาการเทคโนโลยีทางคหกรรมศาสตร์ การเรียนรู้และพัฒนา ศักยภาพจากประสบการณ์ ความคิดสร้างสรรค์ การนำเสนอผลงานวิจัยและนวัตกรรม ทางคหกรรมศาสตร์ Concepts of home economics technology, evolution learning and development, potential from experience creativity, presentation of research and home economics innovations	3(3-0-6)
06-810-602	เทคโนโลยีการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ Product Quality Analysis Technology ความสำคัญ หลักการและการวิเคราะห์ สมบัติทางเคมี กายภาพ จุลินทรีย์ และ ประสาทสัมผัสของของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ Importance, principles and analysis of physical, chemical, microbial and sensory properties of products	3(3-0-6)
06-810-603	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจในงานคหกรรมศาสตร์ Information Technology for Business Management in Home Economics ข้อมูลสารสนเทศ หลักการจัดการธุรกิจในงานคหกรรมศาสตร์ การวิเคราะห์ ประเมิน ความพร้อมในการทำธุรกิจ การจัดทำแผนธุรกิจคหกรรมศาสตร์ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการธุรกิจด้านคหกรรมศาสตร์ Information technology, principle of business management in home economics, analysis and evaluation of business conditions, business plan in home economics, information technology in home economics management	3(3-0-6)
06-810-604	การวางแผนการทดลองสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Experimental Design for Research in Home Economics กระบวนการวิจัย บทบาทของสถิติในงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ แนวคิด และทฤษฎี เกี่ยวกับการวางแผนการทดลอง การวิเคราะห์ ตีความ สรุปผล และการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อช่วยในการวิเคราะห์ข้อมูล Research process the role of statistics in research in home economics concept and theories of experimental design analysis interpretation conclusion and use of software for data analysis	3(3-0-6)

06-810-605	สัมมนา Seminar การนำเสนอ การอภิปราย เกี่ยวกับหัวข้อและผลของวิทยานิพนธ์บางส่วน (อย่างน้อยร้อยละ 70) หรือการนำเสนอผลงานทางวิชาการแบบบรรยายในงานประชุมวิชาการ Presentation discussion about the thesis title and a part of result (at least 70%) or oral presentation in an academic conference	1(0-2-1)
06-811-701	นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Innovations in Textiles and Clothing นวัตกรรมและเทคโนโลยีสร้างสรรค์ การพัฒนาศักยภาพและการต่อยอดนวัตกรรม รูปแบบและต้นทุนการผลิต และการสร้างมูลค่าสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มสู่เชิงพาณิชย์ Innovation and creative technology, potential development and innovation, model and production cost, and the creation of value for textiles and clothing to commercial	3(3-0-6)
06-811-702	การพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textiles and Clothing Development วิวัฒนาการวัสดุสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการผลิต และการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทั้งในปัจจุบันและอนาคต Evolution of textile materials and clothing, apply production technology, and increasing competitive from now on	3(3-0-6)
06-811-703	การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม Production Planning and Control in Garment Industry กระบวนการวางแผนและควบคุมการผลิต หลักการพัฒนาคุณภาพและประสิทธิภาพ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค การควบคุมต้นทุนการผลิต การวิเคราะห์อุตสาหกรรมสิ่งทอขนาดใหญ่และขนาดย่อมทั้งในและต่างประเทศ Production planning and control process, principles of quality and efficiency development to reach consumer needs, production cost control, analysis of large and small textile industry both domestic and international	3(3-0-6)

06-811-704	การวิเคราะห์ระบบการจัดการสินค้าเครื่องนุ่งห่ม Analysis of Merchandizing System รูปแบบธุรกิจและการจัดการสินค้าเครื่องนุ่งห่มในระบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่และขนาดย่อม การวิเคราะห์ปัญหาและการพัฒนาปรับปรุงการจัดการอย่างมีประสิทธิภาพ Business model and management of apparel products in large and small industrial systems, problem analysis and improvement of effective management	3(3-0-6)
06-811-705	ธุรกิจแฟชั่นนานาชาติ International Fashion Business ที่มาและแนวโน้มแฟชั่น การออกแบบผลิตภัณฑ์ องค์ประกอบของธุรกิจแฟชั่น กระบวนการซื้อขายเสื้อผ้าแฟชั่น ทั้งในประเทศและต่างประเทศ Source and fashion trends, product design, elements of fashion business, fashion clothing trading process both of domestic and international	3(3-0-6)
06-811-706	เทคโนโลยีในการจัดการแฟชั่น Fashion Management Technology การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการวางแผน ออกแบบแฟชั่น การโฆษณาธุรกิจแฟชั่น และการจัดการสินค้าแฟชั่นให้ตอบสนอง ความต้องการของลูกค้าอย่างแม่นยำ Application of technology in fashion design planning, advertising, fashion business and managing fashion products to respond precise customer needs	3(3-0-6)
06-811-707	หัวข้อคัดสรรในทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Selected Topics in Textiles and Clothing หัวข้อเรื่องต่าง ๆ ที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ เรื่องที่น่าสนใจในปัจจุบันทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม หัวข้ออาจเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสมในแต่ละภาคการศึกษา The new knowledge, interesting current topics in textiles and clothing, the topics can be varied according to the suitability of each academic semester	3(3-0-6)

06-812-701	แนวคิดด้านผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Trend of Food and Nutrition Products กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ตลาดและผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการในปัจจุบันและแนวโน้มในประเทศและภูมิภาคอาเซียน แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบและการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด Product development process, market and consumer analysis of current and tendency food and nutrition products within country and ASEAN, guidelines for developing prototypes product and product launch	3(3-0-6)
06-812-702	เทคโนโลยีการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร Production Technology in Food Industry หัวข้อที่อยู่ในความสนใจเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารและโภชนาการ แนวโน้มการใช้เทคโนโลยีในการผลิตอาหารและการนำไปประยุกต์ใช้ Topic of interest about food processing and nutrition, technology tendency in food production and applying	3(3-0-6)
06-812-703	การบริหารจัดการอุตสาหกรรมบริการอาหาร Management of Food Service Industry การบริหารจัดการธุรกิจอาหารในรูปแบบต่าง ๆ การวิเคราะห์สถานการณ์โลกกับการพัฒนาอุตสาหกรรมบริการอาหาร กรณีศึกษาการบริหารจัดการอุตสาหกรรมบริการอาหาร Management of the food service industry in different styles, analysis of the world situation on food service industry developing, case study management of food service industry	3(3-0-6)
06-812-704	นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ Innovations in Food and Nutrition กรณีศึกษางานสร้างสรรค์ที่เป็นนวัตกรรมใหม่ด้านอาหารและโภชนาการ การประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี วิจัย ในการสร้างสรรค์ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตรและอาหาร เพื่อการแข่งขันในตลาด Case study of innovative food and nutrition, science, technology and research application for creation and value added to agricultural commodities and food in market competition	3(3-0-6)

06-812-705	การวิเคราะห์คุณภาพอาหารและโภชนาการขั้นสูง 3(3-0-6) Advanced Analysis of Food and Nutrition หลักการและการวิเคราะห์คุณสมบัติอาหารขั้นสูงด้วยเทคนิคสเปกโตรสโคปี เทคนิคโครมาโตกราฟี เทคนิคเชิงความร้อน เทคนิคทางอิมมูโนโลยี และเนื้อสัมผัส เทคนิคกล้องจุลทรรศน์ และเทคนิคทางประสาทสัมผัส Principles and advanced analytical techniques of food properties including spectroscopy techniques, chromatography techniques, thermal analysis techniques, rheological techniques and texture analysis, microscope techniques and sensory techniques
06-812-706	หัวข้อคัดสรรในทางอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) Selected Topics in Food and Nutrition หัวข้อต่าง ๆ ที่เป็นองค์ความรู้ใหม่เรื่องที่น่าสนใจในปัจจุบันทางอาหารและโภชนาการ หัวข้ออาจเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสมในแต่ละภาคการศึกษา The new knowledge, interesting current topics in food and nutrition, the topics can be varied according to the suitability of each academic semester
06-813-701	ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในงานหัตถกรรม 3(3-0-6) Sufficiency Economy Philosophy in Handicraft Development ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง งานหัตถกรรมที่เกี่ยวข้อง ในวิถีชีวิตวัฒนธรรมและประเพณีของคนไทย ประเภทของงานหัตถกรรม การวิเคราะห์กระบวนการประดิษฐ์ การเลือกใช้วัสดุ และการประยุกต์เทคโนโลยีงานประดิษฐ์สร้างสรรค์ และเทคโนโลยี การออกแบบงานประดิษฐ์ การประยุกต์ให้สอดคล้องกับงานประดิษฐ์ การสร้างอาชีพ และการพัฒนางานหัตถกรรมให้สอดคล้องกับทรัพยากรและการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่น Sufficiency economy, history of handicrafts in relation to Thai culture, classification of handicrafts, analysis of decoration methods, material selection, application of handicraft and design technology, career and handicraft development in accord with local resources and ways of life

06-813-702	การบริหารจัดการนวัตกรรมงานประดิษฐ์ Management of Innovations in Crafts กระบวนการสร้างนวัตกรรมสำหรับงานประดิษฐ์ การศึกษาความต้องการของตลาด การออกแบบ การผลิตและการนำนวัตกรรมไปสู่เชิงพาณิชย์ กรณีศึกษาตัวอย่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จ และการนำไปประยุกต์ใช้ An innovation process for craft products, studies of market demands, innovation designs, manufacturing processes and product commercialization, case studies of development of successful innovation products and their applications	3(3-0-6)
06-813-703	นวัตกรรมเพื่อชุมชน Innovations for the Community ความหมาย การวางแผน การสำรวจสถานที่ การวิเคราะห์ กระบวนการผลิต เทคนิค วิธีการ และการสร้างนวัตกรรมในชุมชน Concepts, planning, surveying of locations, analysis, production process, techniques, methods and creation of innovations for the community	3(3-0-6)
06-813-704	การประเมินโครงการงานประดิษฐ์ Evaluation of Craft Projects ความหมาย ความสำคัญ หลักและวิธีการเขียนโครงการ งานประดิษฐ์ การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ การดำเนินโครงการและประเมินโครงการงานประดิษฐ์ เพื่อสร้างงาน สร้างอาชีพแก่ชุมชนและประเทศชาติ Concepts, significance, principles and methodology of art and craft projects, analysis of project feasibility, project operation and evaluation for enhancing career in the community and the country	3(3-0-6)
06-813-705	เทคโนโลยีการออกแบบงานประดิษฐ์ Technology for Craft Designs ความหมาย ประเภท และหลักการออกแบบงานประดิษฐ์ แนวทางในการออกแบบเชิงสร้างสรรค์ การออกแบบผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ร่วมสมัยสู่สากล หลักการวิเคราะห์วิธีการและหลักการใช้เทคโนโลยีกับการออกแบบงานประดิษฐ์ Concepts, classification and principles of craft design, guidelines for creative design, international contemporary craft products design, analysis principles of design, and principles of innovations application in craft design	3(3-0-6)

06-813-706	งานประดิษฐ์เพื่อสิ่งแวดล้อม Crafts Products for Environment ความสำคัญ ประเภทสิ่งแวดล้อม ความเชื่อมโยงงานประดิษฐ์กับสิ่งแวดล้อม สัญลักษณ์สิ่งแวดล้อม ขั้นตอนวิธีการเลือกใช้วัสดุงานประดิษฐ์เพื่อสิ่งแวดล้อม หลักการและแนวทางในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมกับงานประดิษฐ์ Significance, classification of environment, relationship between crafts and environment, symbols of environment, process and method of selecting handicraft materials for clean environment, principles and methods of environment conservation in handicraft work	3(3-0-6)
06-813-707	การพัฒนาภูมิปัญญาไทยด้านงานประดิษฐ์ Development of Thai Wisdom Crafts ความสำคัญ ประวัติความเป็นมา ลักษณะ ขอบข่ายและรูปแบบของงานภูมิปัญญาไทย ที่มีมาแต่ดั้งเดิมของไทยในด้านการประดิษฐ์ วิเคราะห์งานภูมิปัญญาไทย แล้วนำมาพัฒนา ให้เป็นมาตรฐาน เพื่อสร้างงานประดิษฐ์ใหม่ อันเป็นที่ต้องการของตลาดในปัจจุบัน Significance, history, scope and characteristics of conventional Thai wisdom in handicraft work, analysis of Thai wisdom products, and development of standard products to meet the market demand	3(3-0-6)
06-813-708	งานประดิษฐ์เพื่อสุขภาพ Handicrafts for Health ความสำคัญ ประเภทของงานประดิษฐ์เพื่อสุขภาพ ศิลปประดิษฐ์กับการพัฒนาจิตใจ Significance, classification of crafts for health, handicrafts for mental development	3(3-0-6)
06-813-709	หัวข้อคัดสรรในทางงานประดิษฐ์ Selected Topics in Crafts หัวข้อเรื่องต่าง ๆ ที่เป็นองค์ความรู้ใหม่ เรื่องที่น่าสนใจในปัจจุบันทางงานประดิษฐ์ หัวข้อเรื่องอาจเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสมในแต่ละภาคการศึกษา The new knowledge, interesting current topics in crafts, the topics can be varied according to the suitability of each academic semester	3(3-0-6)

06-810-701	วิทยานิพนธ์	12(0-0-36)
Thesis		
นักศึกษาเลือกหัวข้อวิจัยเกี่ยวข้องกับงานเศรษฐศาสตร์หรือกลุ่มวิชาที่มีความสนใจ		
ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง โดยใช้วิธีการออกแบบวิจัย ตามระเบียบวิธีวิจัยเป็นบรรทัดฐาน		
Research on topics related to home economics work or topics of interest		

3.2 ชื่อ-สกุล ตำแหน่ง และคุณวุฒิของอาจารย์

3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ - สาขาวิชา	สำเร็จจาก	ปีที่ยจบ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอน ชม./สัปดาห์/ปีการศึกษา			
							2563	2564	2565	2566
1	นางอรวิทย์ อุปถัมภานนท์ *	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขา อาหารและโภชนาการ	ปร.ด. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยรังสิต	2552	1. O. Oupathumpanont, and U. Chitravimol, "Physical Chemical and Sensory Properties of Glass Noodle Supplemented with Jerusalem Artichoke Flour," <i>International Journal of Home Economics</i> , vol. 9 Issue 2, pp.118-126, July-December 2016. 2. O. Oupathumpanont, L. Jeshinn, "Development of High Fiber Bean Noodle by adding Tigernut Flour," in <i>ICC International Conference, GRAINS FOR WELLBEING, Taipei Chinese</i> , 5-8 November 2018, pp.1-22. 3. อรวิทย์ อุปถัมภานนท์ และ โสภิตา วิชาลศักดิ์กุล, "การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์พลาสติกชีวภาพจากแป้งเมล็ดขนุน," <i>วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> , 20(1), นน.114-125, มกราคม-เมษายน 2561, (TCI กลุ่ม 1).	6	6	6	6
					2538					
					2534					
2	นางสาวสาคร ชลสาคร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขา ผ้าและเครื่องแต่งกาย	Ph.D. (Tropical Agriculture) คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2558	1. S. Chonsakorn, R. Mongkhorrattanasit, and S. Srivorradatpaisan, "Effect of Different Extraction Methods on Some Properties of Water Hyacinth fiber," <i>Journal of Natural fiber</i> , Vol. 16 Issue 2, pp.1015-1025, March 2018. 2. S. Chonsakorn, S. Boonyobhas, R. Mongkhorrattanasit, K. Pholam, P. Parsapratet, and T. Arrak, "Extraction and Tensile behavior of High performance Hibiscus Tiliceus Fiber," <i>Materials Science Forum</i> , vol. 857, pp.499-502, August 2016. 3. S. Chonsakorn, K. Piromthamsiri, and C. Sirikasemlert, "Characteristics and Properties of Knitted Paper Mulberry Fabrics," <i>Rmuti Journal Science and Technology</i> , vol. 10 Issue 1, pp.1-10, January-April 2560, (TCI กลุ่ม 1).	6	6	6	6
					2542					
					2533					

3	นางสุภา จุฬคุปต์	อาจารย์	Ph.D. (Education) ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา) ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป- คหกรรมศาสตร์ศึกษา)	Calcutta University, West Bengal, India มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	2547 2535 2529	1. สุภา จุฬคุปต์ และไศลเพชร ศรีสุวรรณ, “การพัฒนากระเป๋าสานจาก กาบหมาก,” ใน <i>การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ และนานาชาติ ครั้งที่ 10</i> , ณ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวน สุนันทา, 29 มีนาคม 2562, นน.1193-1203. 2. ไศลเพชร ศรีสุวรรณ และสุภา จุฬคุปต์, “ผลิตภัณฑ์สบู่สักรับรังไหม,” ใน <i>รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ การศึกษาเพื่อ พัฒนาการเรียนรู้ ครั้งที่ 2</i> , ณ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวน สุนันทา, 25 พฤษภาคม 2561, นน.1718-1729. 3. สุภา จุฬคุปต์ และไศลเพชร ศรีสุวรรณ, “ผลของสารปรับนุ่มประจุบวก ต่อคุณภาพของกาบหมากสำหรับงานจักสาน,” ใน <i>การประชุมวิชาการ เพื่อเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 14</i> , ณ ห้องประชุม กิจจาทร 1 อาคารปิยมหาราช มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 5 พฤษภาคม 2561, นน.420-430.	6	6	6	6
4	นางสาวสุนัน ปานสาคร	รอง ศาสตราจารย์ สาขา วิศวกรรม อาหาร	D.Eng. (Food Engineering and Bioprocess Technology) M.Eng. (Post-harvest and Food Process Engineering) วศ.บ. (วิศวกรรมอาหาร)	Asian Institute of Technology, Thailand Asian Institute of Technology, Thailand มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน	2552 2544 2540	1. สุนัน ปานสาคร, จตุรงค์ ลังกาพินธุ์ และรัตน ม่วงรัตน์, “ผลของการแช่ เยือกแข็งต่อความคงตัวของกาบและแอนโทไซยานินในข้าวกล้องงอก หุงสุกพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่,” <i>วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี</i> , 18(1), นน.1-13, มกราคม-มิถุนายน 2562, (TCI กลุ่ม 2). 2. สุนัน ปานสาคร, จตุรงค์ ลังกาพินธุ์, ประภาภรณ์ กล้าจ้อย และมธุรา ไพฑโรด, “ผลของอุณหภูมิในขั้นตอนการแช่และการอบแห้งต่อคุณภาพ ของข้าวเหนียวพันธุ์หอมนิล,” <i>วารสารวิศวกรรมศาสตร์ราชมงคลธัญบุรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</i> , 17(1), นน.175-185, มกราคม- มิถุนายน 2562, (TCI กลุ่ม 1). 3. S. Parnsakhorn, and J. Langkapin, “Effect of Drying Temperature on the Physicochemical Properties of Germinated Brown Rice,” <i>Songklanakarin Journal of Science and Technology</i> , 40(1), pp.127-134, January-February 2018, (TCI 1).	3	3	3	3
5	นางสาวพิมพ์ลรี สุวรรณ	อาจารย์	Ph.D. (Food Science and Technology) M.Sc. (Packaging Technology Management) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	University of Nebraska-Lincoln Brunel University มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2558 2551 2549	1. พิมพ์ลรี สุวรรณ, “อิทธิพลของการลวกด้วยน้ำร้อนและไอน้ำต่อคุณภาพ ของถั่วและญี่ปุ่นแช่แข็ง,” ใน <i>การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหาร แห่งชาติ ครั้งที่ 2</i> , ณ ห้องประชุม คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบัน เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 19 เมษายน 2559, นน.27-31. 2. พิมพ์ลรี สุวรรณ, ขจรศักดิ์ บุญมี, และวีริยา ละอองจันทร์, “การศึกษาผล ของการสกัดเย็นต่อสมบัติของน้ำมันเบอร์รี่,” ใน <i>การประชุมทางวิชาการ วิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 4</i> , ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี, 3 เมษายน 2561, นน.177-182.	3	3	3	3

						3. G. Samseemoung, P. Soni, and P. Suwan, "Development of a Variable Rate Chemical Sprayer for Monitoring Diseases and Pests Infestation in Coconut Plantations," <i>Agriculture and Natural Resources</i> , Vol.7 Issue 89, pp.1-13, October 2017.				
6	นายสุรัชย์ ชันแก้ว	อาจารย์	ปร.ต. (เทคโนโลยีการบรรจุ) วท.ม. (เทคโนโลยีการพิมพ์) ทล.บ. (เทคโนโลยีการพิมพ์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าธนบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2561 2551 2549	1. S. Khankaew, S. Chinarunmangkorn, and C. Phuangsuwan, "Color Transition of a Bio-based Ready-to-serve Label Using Extracted Dye from Red Dragon Peel," <i>Journal of the Color Science Association of Japan</i> , vol. 43 Issue 3, pp.195-198, May 2019. 2. S. Khankaew, K. Phanboonkerd, W. WaiWong, and C. Phuangsuwan, "Influence of Extraction Methods on Dye Intensity of Onion Peel and Its Color Transition in Natural pH-dye Application," <i>Journal of the Color Science Association of Japan</i> , vol. 43 Issue 3, pp.203-206, May 2019. 3. S. Khankaew, and C. Phuangsuwan, "Indicator Ink Checkable for Security Printing and Packaging Application," <i>Journal of the Color Science Association of Japan</i> , vol. 43 Issue 3, pp.44-47, May 2018.	3	3	3	3

หมายเหตุ ลำดับที่ 1-3 เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตร
และลำดับที่ 1 เป็นประธานหลักสูตร
ลำดับที่ 4-6 เป็นอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง วิชาการ	คุณวุฒิ - สาขาวิชา	สำเร็จจาก	ปีที่ จบ	ผลงานทางวิชาการ	ภาระการสอน ชม./ สัปดาห์/ปีการศึกษา			
							2563	2564	2565	2566
1	นายณัฐวัฒน์ จิตพัฒน์วโรดม	อาจารย์	Ph.D. (Mathematics) M.Sc. (International Fashion Marketing) คศ.บ. (ผ้าและเครื่องแต่งกาย ออกแบบแฟชั่น)	Portsmouth University Manchester Metropolitan University มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลธัญบุรี	2558 2552 2551	1. N. Jatuphatwarodom, D.F. Jones, and D. Ouelhadj, "A mixed-model multi-objective analysis of strategic supply chain decision support in the Thai silk industry," <i>Annals of Operations Research Springer Science + Business Media</i> , LLC, part of Springer Nature, 267(1-2), pp.221-247, August 2018.	3	3	3	3
2	นายพนพพัชร ภัทรจิตติวิสต์	อาจารย์	วท.ด. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร) วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีอาหาร)	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยพายัพ	2561 2550 2546	1. พนพพัชร ภัทรจิตติวิสต์ และพิไลรัก อินธิปัญญา, "สูตรสารละลายที่เหมาะสมต่อการหมักอบแห้งแครอท," ใน รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรราชภัฏวราวุฒิ ครั้งที่ 1 เกษตรไทยก้าวไกลสู่ความยั่งยืน, ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ นนทบุรี, 22 มกราคม 2559, นน.22-31.	3	3	3	3
3	นายรัฐ ชมภูพาน	อาจารย์	ศศ.ด. (อาชีวศึกษา) วท.ม. คหกรรมศาสตร์ (ศิลปสัมพันธ์) คศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา- คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2562 2550 2543	1. รัฐ ชมภูพาน, "การพัฒนาแบบการจัดการจัดดอกไม้ประดิษฐ์," ใน รายงานรวมบทความวิจัยการประชุมวิชาการระดับชาติ เครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ครั้งที่ 11, ณ อาคารสุรพัฒน์ 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี นครราชสีมา, 19-20 ธันวาคม 2559, นน.2059-2064.	3	3	3	3
4	นายเจริญ เจริญชัย	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	Ph.D. (Food Science & Technology) M.S. (Food Engineering) วท.บ. (พัฒนาผลิตภัณฑ์)	University of New South Wales, Sydney, Australia University of New South Wales, Sydney, Australia มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2539 2531 2529	1. ปาลิดา ตั้งอนุรัตน์ และเจริญ เจริญชัย, "การผลิตน้ำส้มผสมแครอทและสับปะรดเสริมโปรไบโอติก," <i>วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. (พิเศษ)</i> , 49(2), นน.593-596, มกราคม-เมษายน 2561.	3	3	3	3

3.2.3 อาจารย์พิเศษ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน	ผลงานทางวิชาการ
1	นางสุทัศน์ บัญญาส	รองศาสตราจารย์	ข้าราชการบำนาญ	1. S. Chonsakorn, S. Boonyobhas, R. Mongkhorrattanasit, K. Pholam, P. Parsapratet, and T. Arrak, "Extraction and Tensile behavior of High performance Hibiscus Tiliceus Fiber," <i>Materials Science Forum</i> , (857), pp.499-502, August 2016.
2	นางสินีนถ เลิศไพรวณ	รองศาสตราจารย์	คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	1. S. Laedpriwan, W. Nuntatong, W. lam-In, P. Thunthumrong, "Cross-Cultural Study in Local Wisdom for Creative Food Package Development in Secondary School," <i>IJCAS International Journal of Creative and Arts Studies</i> , Vol. 5 Issue 2, pp.41-52, December 2018.
3	นายรัตนพล มงคลรัตนาสี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	1. R. Mongkhorrattanasit, C. Klaichoi, N. Sasithorn, W. Changmuang, K. Manarungwit, K. Maha-In, P. Ruenma, N. Boonkerd, N. Sangaphat, and M. Pangsay, "Screen printing on silk fabric using natural indigo," <i>Vlákná a textile</i> , Vol. 23 Issue 3, pp.51-56, January 2018.
4	นายพิสิษฐ์ ธรรมวิถิ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	1. N. Pupan, P. Dhamvithee, A. Jangchud, and S. Boonbumrung, "Influences of different freezing and thawing methods on the physicochemical flavor and sensory properties of durian puree (cv. Mothong)," <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 42(7), May 2018, pp.1-12.
5	นางสาวพรณทิพา เจริญไทยกิจ	อาจารย์	คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	1. P. Charoenthaikij, J. Srilarp, N. Winnavoravej, T. Uan-on, D. Torrico, D. and C. Pithchayaphon, "Effects of transglutaminase and kappa-carrageenan on the physical and sensory qualities of fish (<i>Pangasiamonodon hypophthalmus</i>) patties," <i>Current Applied Science and Technology Journal (CAST)</i> , Vol. 18 Issue 1, pp.12-23, January-April 2018.

4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม (การฝึกงาน หรือสหกิจศึกษา)

-

4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

-

4.2 ช่วงเวลา

-

4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

-

5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

นักศึกษาทุกคนต้องมีหัวข้องานวิจัยของตนเอง โดยเป็นการค้นคว้าวิจัยในหัวข้อที่น่าสนใจที่เกี่ยวข้องกับสาขาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ภายใต้การดูแลและให้คำปรึกษาจากอาจารย์ผู้ควบคุม มีขอบเขตการทำงานที่ชัดเจน การรายงานความก้าวหน้าทุกภาคการศึกษา การเขียนวิทยานิพนธ์ตามรูปแบบที่กำหนด การนำเสนอผลงานต่อที่ประชุมและทดสอบความรู้ด้วยปากเปล่าต่อคณะกรรมการสอบ

5.1 คำอธิบายโดยย่อ

นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ปัญหา เพื่อกำหนดหัวข้อวิจัย สืบค้นข้อมูล รวบรวมข้อมูล วางแผนการวิจัย การวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผลการวิจัย เสนอผลงานทางวิชาการ เขียนรายงานผลการวิจัย เน้นการทำงานวิจัยใหม่โดยใช้ความรู้พื้นฐานทางด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้ได้องค์ความรู้ใหม่ที่สามารถนำไปประยุกต์สร้างนวัตกรรมที่มีคุณค่าได้

5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษาได้เรียนรู้กระบวนการวิจัย สามารถค้นคว้าและใช้เทคนิคต่าง ๆ เพื่อให้ได้มาซึ่งผลการวิจัย นำผลมาประมวลและวิเคราะห์ในเชิงวิชาการ เพื่อนำมาสังเคราะห์หาข้อวิจารณ์และข้อสรุป และผ่านกระบวนการสอบวิทยานิพนธ์ ตลอดจนการพัฒนาทักษะการนำเสนอผลงานในเวทีประชุมวิชาการที่มีรายงานการประชุม (Conference Proceeding) หรือการตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือนานาชาติ ทั้งนี้ต้องเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่องการตีพิมพ์บทความวิจัยเพื่อการสำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

5.3 ช่วงเวลา

วิทยานิพนธ์สามารถเริ่มดำเนินการได้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 3 เป็นต้นไป

5.4 จำนวนหน่วยกิต

12 หน่วยกิต

5.5 การเตรียมการ

ให้คำแนะนำและช่วยเหลือนักศึกษาด้านการวิจัย โดยมีการดำเนินการดังนี้

5.5.1 ให้ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการวิจัย และรูปแบบในการทำวิทยานิพนธ์

5.5.2 ให้นักศึกษาค้นคว้าหัวข้อวิจัยที่สนใจแล้วนำมาเสนอในรายวิชาสัมมนา 1 เพื่อเป็นการเตรียมการในการวิทยานิพนธ์

5.5.3 อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ กำหนดตารางเวลาในการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษา

5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากการเสนอเค้าโครงร่างวิทยานิพนธ์ ติดตามความก้าวหน้าในการทำวิทยานิพนธ์ การตีพิมพ์ผลงานวิจัย และการสอบวิทยานิพนธ์ให้เป็นไปตามแผนการศึกษา

หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา		
คุณลักษณะพิเศษ	กลยุทธ์หรือกิจกรรมของนักศึกษา	
1. สามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- การจัดการเรียนการสอนในวิชาสัมมนา และวิชาอื่น ๆ ที่มีการนำเสนอผลงาน - จัดให้มีการสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ - ส่งเสริมให้เข้าร่วมกิจกรรมประชุมวิชาการ	
2. ด้านภาวะความเป็นผู้นำและทักษะในวิชาชีพ	- มีกิจกรรมที่ส่งเสริมการแสดงออกและฝึกทักษะการเป็นผู้นำของนักศึกษาในสถานการณ์ต่าง ๆ - ฝึกทักษะให้เกิดความเชี่ยวชาญงานวิจัยด้านเทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ หรือสามารถนำความรู้ทางด้านเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมและการประกอบอาชีพ - มีการให้ความรู้ในการทำงานวิจัยที่ดี ความซื่อสัตย์ต่อการรายงานผลการวิจัย มีความเสียสละ มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณ ในการประกอบอาชีพ	
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน		
1. คุณธรรม จริยธรรม		
ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
1. ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา มีระเบียบวินัย	1. มีการสอนสอดแทรกในรายวิชาต่าง ๆ รวมทั้งรายวิชาสัมมนาที่ปลูกฝังคุณธรรมจริยธรรมให้แก่นักศึกษา 2. มอบหมายงานให้ทำเป็นกลุ่ม และเสริมประสบการณ์จากการทำวิจัย 3. จัดกิจกรรมเสริมคุณธรรม จริยธรรมร่วมกับสถานประกอบการหรือชุมชน	1. มีการประเมินผลจากการตรงต่อเวลาในการเข้าเรียน การส่งงานตามกำหนด ไม่ทุจริตในการสอบ และการมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่มในรายวิชาเรียน
2. ไม่ลอกเลียน ตลอดจนส่งเสริมให้ผู้อื่นปฏิบัติตามหลักคุณธรรม จริยธรรม		2. ประเมินจากการจัดกิจกรรมร่วมกับสถานประกอบการและเครือข่ายในชุมชนที่เกี่ยวข้อง
3. ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ		3. ประเมินผลสัมฤทธิ์จากการสอบในรายวิชาเรียนที่กำหนด 4. สังเกตจากพฤติกรรมระหว่างการทำวิทยานิพนธ์ ไม่คัดลอกผลงานผู้อื่น การให้เกียรติในการอ้างอิงผลงานในการทำวิจัย

2. ความรู้

ผลการเรียนรู้ด้านความรู้	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
1. มีความรู้ ความเข้าใจใน ทฤษฎีและหลักการพื้นฐาน ด้านเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ 2. มีความรอบรู้และความ เข้าใจในระเบียบวิธีวิจัย เพื่อ การวิจัยเชิงวิชาการ 3. มีความเข้าใจกระบวนการ พัฒนาองค์ความรู้ และ ประยุกต์ใช้ในการพัฒนา วิชาชีพที่มีผลต่อการพัฒนา ประเทศ 4. สามารถบูรณาการความรู้ ทางสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และเทคโนโลยี หรือศาสตร์ อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกิด ผลประโยชน์สูงสุดต่อสังคม ชุมชน และประเทศ	1.มีการบรรยาย แลกเปลี่ยนความ คิดเห็น และอภิปรายร่วมกัน 2. จัดหาวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญใน วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ เพื่อถ่ายทอด เทคโนโลยีนวัตกรรม 3. การศึกษาค้นคว้า แสวงหาความรู้ ด้วยตนเองจากสื่อสารสนเทศ และ นำเสนอความรู้ 4. เรียนรู้จากการศึกษาดูงาน 5. จัดให้มีการสัมมนาทางคหกรรม- ศาสตร์ เพื่อให้นักศึกษาได้มีการสืบค้น ข้อมูล เรียนรู้ ความรู้ และเทคโนโลยี ใหม่ ๆ ทางคหกรรมศาสตร์ และบูรณา การความรู้ เพื่อแก้ไขปัญหาด้วย แผนการวิจัย 6.มีการทำงานวิจัยเชิงลึก โดย นักศึกษาต้องค้นคว้าหาข้อมูลด้วย ตนเอง และใช้กระบวนการทางวิจัย รวมทั้งต้องวิเคราะห์ และสรุปประเด็น ที่สำคัญจากการค้นคว้า และเผยแพร่ งานวิจัยด้วยตนเอง	1.การประเมินผลการเรียนรู้ ด้วยการสอบ การทำรายงานที่ ได้รับมอบหมาย และการนำเสนอ ผลงาน 2.การประเมินผลการเรียนรู้ จากการจัดสัมมนาวิชาการทาง คหกรรมศาสตร์ 3. การประเมินผลการเรียนรู้จาก การทำวิทยานิพนธ์ 4. มีการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ จากงานวิจัยในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งใน ระดับประเทศและนานาชาติ

3. ทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
1. สามารถใช้ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ประเด็นปัญหา 2. สามารถวิเคราะห์ผลงานวิชาการ และนำมาใช้อย่างเหมาะสม 3. สามารถสังเคราะห์และใช้ข้อมูลจากสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการเพื่อสร้างและพัฒนาทางความคิด วางแผนในการทำวิจัยได้	1. เน้นการสอนให้นักศึกษารู้จักคิดวิเคราะห์บูรณาการความรู้ต่าง ๆ ผ่านการทำรายงาน และงานที่มอบหมายในวิชาต่าง ๆ 2. เน้นการสอนให้ฝึกคิดประเด็นปัญหาและความสำคัญของปัญหาต่าง ๆ เพื่อนำมากำหนดวัตถุประสงค์ในการแก้ปัญหา ผ่านการเสนอหัวข้อวิทยานิพนธ์ 3. เน้นความสำคัญในการเก็บข้อมูลอย่างถูกต้องเพื่อการวิเคราะห์อย่างมีเหตุผลและอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลที่ทำวิจัย ผ่านการทำวิทยานิพนธ์	1. การนำเสนอเค้าโครงวิทยานิพนธ์ 2. ผลการทำรายงาน และงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การประเมินผลในรายวิชาสัมมนา 4. การประเมินผลการเรียนรู้ 5. ประเมินจากผลงานของวิทยานิพนธ์

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
1. มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งในภาวะผู้นำและผู้ตาม 2. มีมนุษยสัมพันธ์ สามารถทำงานเป็นกลุ่ม ช่วยงานกลุ่มให้ประสบความสำเร็จ 3. สามารถแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อนหรือความยุ่งยากระดับสูงทางวิชาชีพได้ด้วยตนเอง	1. ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น การนำเสนองาน หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคล และมีความสามารถในการรับผิดชอบ	1. ประเมินผลจากการสังเกตพฤติกรรมกลุ่ม ผลสำเร็จของผลงานที่ทำ และการนำเสนอรายงานโดยกลุ่ม 2. ประเมินผลจากพฤติกรรม การนำเสนอผลงาน และการร่วมกิจกรรมกลุ่มในชั้นเรียน 3. ประเมินการปฏิบัติงาน และรายงานความก้าวหน้าในวิชาวิทยานิพนธ์ รวมทั้งการสอบปากเปล่าวิทยานิพนธ์

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	กลยุทธ์การสอน	กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้
1. มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล และเลือกใช้ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม 2. สามารถเลือกใช้สถิติในการทำวิจัย การวิเคราะห์ข้อมูลและการแปลผลได้อย่างถูกต้อง 3. มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ทางคณิตศาสตร์และทางสถิติ 4. มีทักษะในการนำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ โดยใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีที่เหมาะสม	1. โดยการทำรายงานและนำเสนอผลงาน 2. ส่งเสริม และเตรียมความพร้อมในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 3. จัดการเรียนการสอนเพื่อเสริมทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและสถิติ 4. จัดการเรียนการสอนรูปแบบต่าง ๆ ในการนำเสนอรายงาน 5. ส่งเสริมให้นักศึกษานำเสนอผลงานวิชาการในที่ประชุมวิชาการ	1. ประเมินจากผลการทำรายงานการมีส่วนร่วมในการอภิปราย และการนำเสนองานที่มอบหมาย โดยใช้สื่อและเทคโนโลยีที่เหมาะสม 2. คุณภาพของวิธีการที่เลือกใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติและสารสนเทศ 3. คุณภาพ และความถูกต้องของข้อมูล

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา
(Curriculum Mapping) ผลการเรียนรู้ในตารางมีความหมาย ดังนี้

มาตรฐานผลการเรียนรู้	รายละเอียดผลการเรียนรู้
1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม	1.1 ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา มีระเบียบวินัย 1.2 ไม่ลอกเลียน ตลอดจนส่งเสริมให้ผู้อื่นปฏิบัติตามหลักคุณธรรมจริยธรรม 1.3 ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
2. ด้านความรู้	2.1 มีความรู้ ความเข้าใจในทฤษฎีและหลักการพื้นฐานด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 2.2 มีความรอบรู้และความเข้าใจในระเบียบวิธีวิจัย เพื่อการวิจัยเชิงวิชาการ 2.3 มีความเข้าใจกระบวนการ พัฒนาการความรู้ และประยุกต์ใช้ในการพัฒนาวิชาชีพที่มีผลต่อการพัฒนาประเทศ 2.4 สามารถบูรณาการความรู้ทางสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี หรือศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกิดผลประโยชน์สูงสุดต่อสังคม ชุมชน และประเทศ
3. ด้านทักษะทางปัญญา	3.1 สามารถใช้ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ประเด็นปัญหา 3.2 สามารถวิเคราะห์ผลงานวิชาการ และนำมาใช้อย่างเหมาะสม 3.3 สามารถสังเคราะห์และใช้ข้อมูลจากสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการเพื่อสร้างและพัฒนาทางความคิดวางแผนในการทำวิจัยได้
4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	4.1 มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตาม 4.2 มีมนุษยสัมพันธ์ สามารถทำงานเป็นกลุ่มช่วยงานกลุ่มให้ประสบความสำเร็จ 4.3 สามารถแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อนหรือความยุ่งยากระดับสูงทางวิชาชีพได้ด้วยตนเอง

	มาตรฐานผลการเรียนรู้	รายละเอียดผลการเรียนรู้
	5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	5.1 มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลและเลือกใช้ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม 5.2 สามารถเลือกใช้สถิติในการทำวิจัยการวิเคราะห์ข้อมูลและการแปลผลได้อย่างถูกต้อง 5.3 มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ ในการวิเคราะห์ทางคณิตศาสตร์และทางสถิติ 5.4 มีทักษะในการนำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ โดยใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีที่เหมาะสม

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
06-810-601 ทักษะมิติในงานคหกรรมศาสตร์		○	●		○	●		○	●			○	●	○		●	
06-810-602 เทคโนโลยีการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์	●	○		○		●	●	●	●			○	○	○			●
06-810-603 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจในงานคหกรรมศาสตร์	●	●	●	●		○	○	●			●	○	●	●			●
06-810-604 การวางแผนการตลาดสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	●	○	○		●		○	●	○	●			○	○	●	●	○
06-810-605 สัมมนา	○	●	○	●	●	○	○		●	●			●	●	●	●	●
06-811-701 นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม			●		○	●				●		○	●		○	●	
06-811-702 การพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม		○			○	●			○	●			●			○	
06-811-703 การวางแผนและควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม		○	●			○	●		○	●			●		○	●	
06-811-704 การวิเคราะห์ระบบการจัดการสินค้าเครื่องนุ่งห่ม		○	●		○	●			○	●		○	●			○	●
06-811-705 ธุรกิจแฟชั่นนานาชาติ			○			○	○			●		○	●		○	●	
06-811-706 เทคโนโลยีในการจัดการแฟชั่น		○				○	●		○	●			○			○	○

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

● ความรับผิดชอบหลัก

○ ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	1. คุณธรรม จริยธรรม			2. ความรู้				3. ทักษะทาง ปัญญา			4. ทักษะ ความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความ รับผิดชอบ			5. ทักษะการวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
06-811-707 หัวข้อคัดสรรในทางสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	○	●			○	●	●	○	●	●			○	●	○	○	
06-812-701 แนวคิดด้านผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ	○		○	●	●		○	●				○	○	●		●	○
06-812-702 เทคโนโลยีการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร			○	○		●	○			●		○	●	●			○
06-812-703 การบริหารจัดการอุตสาหกรรมบริการอาหาร	○		○	●		●	○		○		○	●	○				●
06-812-704 นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ		○		●		●	○	●	○		○		●	●		●	○
06-812-705 การวิเคราะห์คุณภาพอาหารและโภชนาการขั้นสูง			○	○		○	○		●	○			●	●			○
06-812-706 หัวข้อคัดสรรในทางอาหารและโภชนาการ	○	●			○	●	●	○	●	●			○	●	○	○	
06-813-701 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในงานหัตถกรรม		○	●		●	●				●	○						
06-813-702 การบริหารจัดการนวัตกรรมงานประดิษฐ์			○		○		●		●				●		○		
06-813-703 นวัตกรรมเพื่อชุมชน					○		●			●					○		
06-813-704 การประเมินโครงการงานประดิษฐ์		○	●			○			○	●						○	
06-813-705 เทคโนโลยีการออกแบบงานประดิษฐ์		○	●		○	●				●		○	●	○	●		
06-813-706 งานประดิษฐ์เพื่อสิ่งแวดล้อม		○	●		○	●				○			○		○	●	

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

- ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง

[illegible]

หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่อง เกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2559 (ภาคผนวก ง)

2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

2.1. การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ไม่สำเร็จการศึกษา

การทวนสอบมาตรฐานการเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพ ภายในของมหาวิทยาลัยฯ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะทำการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ดังนี้

2.1.1. มีคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน เป็นกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของข้อสอบและการตัดสินผลการเรียน

2.1.2. การทวนสอบมาตรฐานวิทยานิพนธ์ มีผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกมาเป็นกรรมการ

2.1.3. แต่งตั้งคณะกรรมการของหลักสูตร ทวนสอบผลการประเมินทุกรายวิชา

2.1.4. นักศึกษากรอกแบบประเมินการสอนของอาจารย์ผู้สอน

2.2. การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

การกำหนดวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้หลังนักศึกษาสำเร็จการศึกษา ควรเน้นการประเมินผลสัมฤทธิ์การประกอบอาชีพของมหาบัณฑิต และนำผลการประเมินที่ได้ย้อนกลับมาพัฒนาและปรับปรุงการเรียนการสอนของหลักสูตร โดยดำเนินการดังนี้

2.2.1. ภาวะการได้งานทำของมหาบัณฑิต โดยประเมินจากมหาบัณฑิตในแต่ละรุ่นที่สำเร็จการศึกษา

2.2.2. ประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้มหาบัณฑิตเพื่อให้ได้ข้อมูลพัฒนาคุณภาพของบัณฑิตศึกษา

2.2.3. ความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่มีต่อการจัดการเรียนการสอน

2.2.4. การประเมินจากมหาบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในส่วนของความพร้อมและความรู้ที่เรียนตามหลักสูตร เพื่อนำมาใช้ในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

นักศึกษาที่มีสิทธิ์ได้รับปริญญามหาบัณฑิต ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังต่อไปนี้

3.1. ศึกษารายวิชาครบตามที่กำหนดในหลักสูตร และมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมของรายวิชาตามหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 3.00 จากระบบ 4.00 ระดับคะแนน หรือเทียบเท่า

3.2. เสนอวิทยานิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยกรรมการสอบที่คณบดีแต่งตั้ง และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ สำหรับผลงานวิทยานิพนธ์ หรือส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ ต้องได้รับการตีพิมพ์ หรืออย่างน้อยได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติที่มีคุณภาพตามประกาศคณะกรรมการการอุดมศึกษา เรื่องหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการ สำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการหรือนำเสนอต่อที่ประชุมวิชาการ โดยบทความที่นำเสนอฉบับสมบูรณ์ (Full Paper) ได้รับการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ (Proceedings) อย่างน้อย 1 เรื่อง ทั้งนี้ข้อกำหนดอื่นใด จะต้องเป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่องการตีพิมพ์บทความวิจัยเพื่อสำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

3.3. สอบผ่านความรู้ภาษาต่างประเทศตามเงื่อนไขและหลักเกณฑ์ โดยให้เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

3.4. เกณฑ์อื่นใด ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

หมวดที่ 6 การพัฒนาอาจารย์

1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1. อาจารย์ใหม่ทุกคนเข้าร่วมโครงการพัฒนาความรู้และทักษะกระบวนการเรียนการสอนตามนโยบายของมหาวิทยาลัยฯ

1.2. จัดให้มีระบบอาจารย์พี่เลี้ยงสำหรับอาจารย์ใหม่

1.3. ส่งเสริมอาจารย์ใหม่ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ สร้างเสริมประสบการณ์ เพื่อส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง

2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่อาจารย์

2.1. การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

2.1.1. อาจารย์ทุกคนเข้าร่วมโครงการพัฒนาความรู้และทักษะกระบวนการเรียนการสอนตามนโยบายมหาวิทยาลัยฯ เพื่อเพิ่มพูนทักษะการจัดการเรียนการสอน และการประเมินผลให้มีความทันสมัย

2.1.2. ส่งเสริมอาจารย์ให้มีการเพิ่มพูนความรู้ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการในหน่วยงานภายในและต่างประเทศ ส่งเสริมการสอนและการวิจัยอย่างต่อเนื่อง

2.2. การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านต่าง ๆ

2.2.1. ส่งเสริมการทำวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและพัฒนาทักษะให้มีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพ

2.2.2. ส่งเสริมให้อาจารย์ทำผลงานทางวิชาการเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น

2.2.3. ส่งเสริมและกระตุ้นให้อาจารย์สมัครรับทุนอุดหนุนวิจัยภายนอก โดยสนับสนุนให้มีความร่วมมือการทำวิจัยระหว่างมหาวิทยาลัย สถาบันวิจัยที่มีชื่อเสียง และสถานประกอบการ สนับสนุนการเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์การทำวิจัยทั้งในและต่างประเทศ

2.2.4. ส่งเสริมให้อาจารย์มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการทางวิชาการแก่สังคมหรือชุมชนที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นการพัฒนาความรู้และเสริมสร้างทักษะในการประกอบอาชีพ

หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

1. การกำกับมาตรฐาน

มีการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และระบบประกันคุณภาพการศึกษาระดับอุดมศึกษาของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม รวมทั้งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 ดังนี้

1.1. หลักสูตรมีการบริหารจัดการให้มีจำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นไปตาม เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 โดยเฉพาะจำนวนและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ซึ่งทำหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล ต้องเป็นไปตามเกณฑ์ฯ และข้อกำหนดของหลักสูตรและอยู่ประจำหลักสูตรนี้เพียงหลักสูตรเดียวตลอดระยะเวลาของการจัดการศึกษา และดำเนินการบริหารจัดการหลักสูตรให้มีความเชื่อมโยงกับปรัชญา ปณิธาน เอกลักษณ์ทั้งของมหาวิทยาลัยฯ และคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ให้มีความสอดคล้องกับตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิทั้ง 12 ตัวบ่งชี้ เพื่อการประกันคุณภาพหลักสูตรและการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินประจำปี ประกอบด้วย

1.1.1. อาจารย์ประจำหลักสูตร มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการ ในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

1.1.2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำนวนอย่างน้อย 3 คน มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า หรือขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ และมีผลงานทางวิชาการที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของการศึกษาเพื่อรับปริญญา และเป็นผลงานทางวิชาการที่ได้รับการเผยแพร่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในการพิจารณาแต่งตั้งให้บุคคลดำรงตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อย 3 รายการ ในรอบ 5 ปี ย้อนหลัง โดยอย่างน้อย 1 รายการต้องเป็นผลงานวิจัย

1.2. มีการปรับปรุงหลักสูตรตามรอบระยะเวลาที่กำหนด (ภายใน 5 ปี) ตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร โดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร และคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิชาชีพหลักสูตร

2. บัณฑิต

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563) มุ่งเน้นการผลิตมหาบัณฑิต เป็นผู้มีความสามารถในการคิดเชิงวิเคราะห์ สร้างองค์ความรู้ และวางแผนบริหารจัดการเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานคหกรรมศาสตร์ ให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล จึงได้มีการบริหารจัดการให้มหาบัณฑิตมีคุณภาพดังนี้

2.1. คุณภาพมหาบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

คุณภาพมหาบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ มีการกำหนดให้ประเมินคุณภาพมหาบัณฑิตในมุมมองของผู้ใช้มหาบัณฑิต ซึ่งต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5 จึงได้มีการกำหนดคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ครอบคลุมผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ดังนี้

- 2.1.1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม
- 2.1.1.1. ซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา มีระเบียบวินัย
 - 2.1.1.2. ไม่ลอกเลียน ตลอดจนส่งเสริมให้ผู้อื่นปฏิบัติตามหลักคุณธรรมจริยธรรม
 - 2.1.1.3. ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีตามจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- 2.1.2. ด้านความรู้
- 2.1.2.1. มีความรู้ ความเข้าใจในทฤษฎีและหลักการพื้นฐานด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 - 2.1.2.2. มีความรอบรู้และความเข้าใจในระเบียบวิธีวิจัย เพื่อการวิจัยเชิงวิชาการ
 - 2.1.2.3. มีความเข้าใจกระบวนการ พัฒนาองค์ความรู้ และประยุกต์ใช้ในการพัฒนาวิชาชีพที่มีผลต่อการพัฒนาประเทศ
 - 2.1.2.4. สามารถบูรณาการความรู้ทางสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี หรือศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกิดผลประโยชน์สูงสุดต่อสังคม ชุมชน และประเทศ
- 2.1.3 ด้านทักษะทางปัญญา
- 2.1.3.1. สามารถใช้ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการวิเคราะห์ประเด็นปัญหา
 - 2.1.3.2. สามารถวิเคราะห์ผลงานวิชาการ และนำมาใช้อย่างเหมาะสม
 - 2.1.3.3. สามารถสังเคราะห์และใช้ข้อมูลจากสิ่งตีพิมพ์ทางวิชาการเพื่อสร้างและพัฒนาทางความคิด วางแผนในการทำวิจัยได้
- 2.1.4. ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- 2.1.4.1. มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งในภาวะผู้นำและผู้ตาม
 - 2.1.4.2. มีมนุษยสัมพันธ์ สามารถทำงานเป็นกลุ่ม ช่วยงานกลุ่มให้ประสบความสำเร็จ
 - 2.1.4.3. สามารถแก้ไขปัญหาที่มีความซับซ้อนหรือความยุ่งยากระดับสูงทางวิชาชีพได้ด้วยตนเอง
- 2.1.5. ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ
- 2.1.5.1. มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลและเลือกใช้ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ได้อย่างเหมาะสม
 - 2.1.5.2. สามารถเลือกใช้สถิติในการทำวิจัย การวิเคราะห์ข้อมูลและการแปลผลได้อย่างถูกต้อง
 - 2.1.5.3. มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ ในการวิเคราะห์ทางคณิตศาสตร์และทางสถิติ
 - 2.1.5.4. มีทักษะในการนำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเผยแพร่ผลงานทางวิชาการโดยใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีที่เหมาะสม
- 2.2. การเผยแพร่ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
- ในการเผยแพร่ผลงานของนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีการกำหนดให้นักศึกษาระดับปริญญาโท แผน ก แบบ ก2 จะต้องมีผลงานวิทยานิพนธ์ หรือผลงานที่เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ตีพิมพ์หรือได้รับการยอมรับให้ตีพิมพ์อย่างน้อยจำนวน 1 บทความ ตามข้อกำหนดในประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่อง การตีพิมพ์บทความวิจัย เพื่อการสำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

3. นักศึกษา

3.1. การรับนักศึกษา

หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีระบบและกลไกดำเนินการรับและการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาใหม่เพื่อเข้าศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา ซึ่งมีการดำเนินการให้เป็นไปตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัยฯ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา และมีระบบรวมไปถึงเกณฑ์ในการคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษาอย่างชัดเจนและโปร่งใส เพื่อให้ได้นักศึกษาที่มีความพร้อมและมุ่งมั่นในการเรียน โดยหลักสูตรมีเป้าหมายการรับนักศึกษาใหม่ ดังนี้

3.1.1. จำนวนนักศึกษารับเข้า จำนวน 15 คน โดยการพิจารณาจากแผนการรับและภาระงานของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร

3.1.2. การรับนักศึกษาใหม่ผ่านการคัดเลือกในระบบการสอบตรงเพียงระบบเดียว

3.1.3. ผู้สอบผ่านทุกคนมีคุณสมบัติตามที่หลักสูตรกำหนด และอยู่ในประกาศของมหาวิทยาลัย

3.1.4. ผู้สอบผ่านสามารถเสนอ Concept Paper ต่อหน้าคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60

และหลักสูตรได้มีการกำหนดกระบวนการรับนักศึกษา ดังนี้

1) มีการจัดประชุมวางแผนระดับหลักสูตรเกี่ยวกับการกำหนดแผนรับนักศึกษาเป็นแผนรับ 5 ปี โดยหลักสูตรได้กำหนดแผนรับนักศึกษาปีละ 15 คน

2) การกำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต โดยคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ประกอบด้วย

(1) รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิทยาศาสตร์บัณฑิต หรือสาขาวิชาอื่น ๆ ที่ผ่านเกณฑ์การทดสอบพื้นฐานคหกรรมศาสตร์ โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

(2) มีคุณสมบัติอื่น ๆ ตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

3) หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต ดำเนินการส่งแผนการรับนักศึกษาและคุณสมบัติผู้สมัครเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาโท ไปยังสำนักบัณฑิตศึกษาเพื่อดำเนินการประกาศรับสมัครตามขั้นตอนต่อไป

4) หลักสูตรมีการออกประชาสัมพันธ์หลักสูตรต่อกลุ่มเป้าหมาย เช่น การแจกแผ่นพับประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาปริญญาตรีชั้นปีสุดท้าย และการออกจัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์ในงานต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง

3.2. การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต มีกระบวนการในการส่งเสริมพัฒนานักศึกษาให้มีความพร้อมทางการเรียน มีระบบและกลไกในการควบคุมการให้คำปรึกษาวิชาการ และแนะแนวแก่นักศึกษา รวมทั้งมีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา และการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้เพื่อให้นักศึกษาเรียนอย่างมีความสุขและมีทักษะที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพในอนาคต เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความสามารถตามหลักสูตร มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และมีทักษะการวิจัยที่สามารถสร้างองค์ความรู้ได้ โดยได้ดำเนินการใน 2 ประเด็นหลัก คือ

1) การพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยหลักสูตรมีเป้าหมายจัดโครงการเพื่อเป็นการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้นักศึกษาตรงกับความต้องการของนักศึกษาอย่างน้อยปีละ 2 โครงการ

2) การควบคุมดูแลและการให้คำปรึกษาวิทยานิพนธ์ในระดับบัณฑิตศึกษา มีการกำหนดอัตราส่วนอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ต่อนักศึกษา เป็นไปตามที่ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2559 และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อให้ นักศึกษาสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนด

3.3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

หลักสูตรมีการบริหารจัดการผลที่เกิดกับนักศึกษาโดยการศึกษาอัตราการคงอยู่ของนักศึกษา การสำเร็จการศึกษาตามระยะที่กำหนด รวมไปถึงสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการบริหาร หลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 รวมทั้งมีการเปิดโอกาสให้มีช่องทางให้นักศึกษาได้ให้ข้อเสนอแนะและมีการปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของนักศึกษา เพื่อให้มีนักศึกษาคงอยู่และสำเร็จตามแผนการศึกษาของ หลักสูตร

4. อาจารย์

4.1. การบริหารและพัฒนาอาจารย์

การบริหารและพัฒนาอาจารย์ เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณสมบัติทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่กำหนดโดยกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563) จึงได้มีการดำเนินงาน ดังนี้

4.1.1. การรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

การคัดเลือกอาจารย์ใหม่ เมื่อมีการลาออกของอาจารย์ประจำหลักสูตร หลักสูตรต้องรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร ซึ่งการลาออกแบ่งออกเป็น 2 กรณี คือ กรณีที่รู้ล่วงหน้า ได้แก่ เนื่องจากการเกษียณหรือการลาศึกษาต่อ และกรณีลาออกกะทันหัน หลักสูตรจะมีกระบวนการรับและแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่จากอาจารย์ในคณะโดยพิจารณาคุณสมบัติให้ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรโดย อว. ดังนี้

- 1) เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรด้านคุณวุฒิ
- 2) ความรู้ความสามารถในการสอน
- 3) ประสบการณ์
- 4) งานวิจัย
- 5) ตำแหน่งทางวิชาการ

4.1.2. ระบบการบริหารอาจารย์

การบริหารอาจารย์ โดยการกำหนดให้มีการประชุมเพื่อกำหนดบทบาทหน้าที่ของอาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร ติดตามผลการดำเนินงาน การจัดการเรียนการสอน กำหนดนโยบาย แผนระยะยาว และการวางแผนแสดงอัตรากำลังสำรอง เพื่อให้มีจำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรครบตามจำนวนที่กำหนดไว้ และมีการส่งเสริมให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรมีตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้น

4.1.3. การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563) ส่งเสริมให้อาจารย์ได้พัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง เพื่อยกระดับคุณภาพของหลักสูตรฯ ให้มีความทันสมัย ก้าวทันเทคโนโลยี และสอดคล้องกับความต้องการตลาดแรงงาน โดยมีการวางแผนส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ 2 ส่วน ดังนี้

4.1.3.1. การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ อาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ มีระบบ/กลไกการดำเนินงาน ดังนี้

- 1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตร
- 2) จัดปฐมนิเทศอาจารย์ประจำหลักสูตรในหัวข้อของการแนะนำอาจารย์ประจำหลักสูตร, หลักสูตร, ภาระงาน และกิจกรรมต่าง ๆ
- 3) ประเมินความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่ต่อการจัดปฐมนิเทศอาจารย์ประจำหลักสูตร
- 4) นำผลการประเมินไปปรับปรุงหัวข้อในการจัดปฐมนิเทศอาจารย์ประจำหลักสูตรใหม่

4.1.3.2. การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร

การส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตร แบ่งออกเป็น 2 กระบวนการ ดังนี้

- 1) การพัฒนาอาจารย์ทุกคนในหลักสูตร มีระบบและกลไกการดำเนินการดังนี้
 - (1) คณะกรรมการบริหารหลักสูตร
 - (2) ประชุมร่วมกันกำหนดหัวข้อการพัฒนาอาจารย์
 - (3) ประธานหลักสูตรจัดทำโครงการและเสนอของบประมาณ
 - (4) จัดโครงการพัฒนาอาจารย์ในหลักสูตร
 - (5) ประเมินโครงการพัฒนาอาจารย์
 - (6) นำผลการประเมินเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร
 - (7) ปรับปรุงแก้ไขและกำหนดแนวทางการพัฒนาในปีต่อไป
- 2) การพัฒนาอาจารย์ประจำหลักสูตรรายบุคคล มีระบบและกลไกการดำเนินการดังนี้
 - (1) หลักสูตรประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสาร กิจกรรมการพัฒนาคุณภาพอาจารย์ผ่านทางช่องทางออนไลน์, ป้ายประชาสัมพันธ์ ฯลฯ
 - (2) หลักสูตรสำรวจความต้องการในการพัฒนาตนเองของอาจารย์ประจำหลักสูตร
 - (3) อาจารย์ประจำหลักสูตรแต่ละท่านดำเนินการขออนุมัติต่อคณะ
 - (4) อาจารย์เข้าร่วมการอบรม สัมมนา
 - (5) ประเมินผลการเข้าร่วมการพัฒนาตนเอง
 - (6) ปรับปรุงแก้ไขและกำหนดแนวทางการพัฒนาในปีต่อไป

4.2. คุณภาพอาจารย์ประจำหลักสูตร

คุณภาพอาจารย์ประจำหลักสูตร เพื่อให้ได้อาจารย์ที่มีคุณภาพที่เป็นไปตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับอุดมศึกษา 2557 ระดับหลักสูตรที่กำหนดโดยกระทรวงการอุดมศึกษา

วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ซึ่งกำหนดให้อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และมีผลงานทางวิชาการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 40

4.3. ผลที่เกิดกับอาจารย์

หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) มีการวางอัตรากำลังของอาจารย์ประจำหลักสูตรให้ครบตามเกณฑ์ที่กำหนด และมีการรายงานผลแสดงการคงอยู่ของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร รวมทั้งมีการเก็บคะแนนความพึงพอใจของอาจารย์ประจำหลักสูตรต่อการบริหารจัดการหลักสูตรในแต่ละด้าน เพื่อนำผลการประเมินมาใช้ปรับปรุงการบริหารของหลักสูตรต่อไป

5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) มีการควบคุมคุณภาพการดำเนินงานการจัดการเรียนการสอน โดยให้ความสำคัญกับประเด็นต่างๆ ดังนี้

5.1. สาระรายวิชาในหลักสูตร

หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) ได้ปรับปรุงมาจากหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (พ.ศ. 2558) โดยออกแบบหลักสูตรในด้านการส่งเสริมกิจกรรม การสืบค้นงานวิจัยจากฐานข้อมูล นำงานวิจัยใหม่ ๆ มาประกอบการเรียนการสอน เพิ่มการศึกษาดูงานสอดแทรกเข้าไปในทุกรายวิชา เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดการเรียนการสอนจากประสบการณ์ตรง ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ จากการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร ในยุคไร้พรมแดนได้ส่งผลกระทบต่อบทบาทหน้าที่การทำงานของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเฉพาะการทำงานในระดับผู้บริหารที่เกี่ยวข้องในสายวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ สามารถพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งการพัฒนาความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีและวิทยาศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ถูกพัฒนาเพื่อตอบสนองต่อปัญหาของงานด้านคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นการสร้างองค์ความรู้ใหม่ เทคโนโลยีทางด้านการกระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การปรับปรุงคุณภาพการควบคุมคุณภาพ และสามารถประยุกต์เทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันได้ในระดับสากล รวมทั้งสร้างนักวิจัยที่มีความรู้ความสามารถในการทำงานด้านการวิจัยที่มีคุณภาพและใช้งานได้จริง ตลอดจนสอดคล้องต่อแนวทางในการพัฒนาประเทศเพื่อการแข่งขันในระดับภูมิภาคและระดับโลกต่อไป

5.2. การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

5.2.1. การพิจารณากำหนดผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดำเนินการประชุมร่วมกันเพื่อกำหนดผู้สอนโดยพิจารณาจาก คุณวุฒิและความชำนาญ ผลงานวิจัย รวมไปถึงผลการประเมินโดยนักศึกษาซึ่งจะต้องมีค่าคะแนนเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5 และดำเนินการกำหนดผู้สอน โดยกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนสอนในวิชา บังคับไม่ควรเกิน 2 วิชา หรือผู้เรียนไม่ควรเรียนกับอาจารย์คนเดิมเกินกว่า 2 วิชา/ภาคการศึกษา และในการพิจารณาผู้สอนควรคำนึงถึงความชำนาญในเนื้อหาที่สอน ผลงานวิจัยหรือประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชานั้น ๆ และการกำหนดรายวิชาสอนสำหรับอาจารย์พิเศษ หลักสูตรฯ กำหนดให้อาจารย์พิเศษสอนในแต่ละรายวิชาได้ไม่เกินร้อยละ 50 ของจำนวนชั่วโมงสอน และดำเนินการให้อาจารย์ประจำ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชานั้น ๆ

5.2.2. การกำกับติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3) การจัดการเรียนการสอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการกำกับติดตามและตรวจสอบการจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3) โดยมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนทุกคนจัดทำ มคอ.3 ให้แล้วเสร็จก่อนเปิดภาคการศึกษา และเมื่อเปิดจัดการเรียนการสอนในแต่ละภาคการศึกษา ผู้สอนจะดำเนินการเผยแพร่ มคอ.3 ให้ผู้เรียนได้ทราบแผนการเรียนการสอนในรายวิชานั้น ๆ

5.2.3. การควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษาให้สอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ดำเนินการควบคุมหัวข้อวิทยานิพนธ์นักศึกษาให้มีความสอดคล้องกับสาขาวิชาและความก้าวหน้าของศาสตร์ ดังนี้

1) แนะนำนักศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการทำวิทยานิพนธ์ในวิชาที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยขณะศึกษาตั้งแต่ชั้นปีที่ 1 เลือกทำหัวข้อวิจัยตามความสนใจของตนเองภายใต้การดูแลของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ในชั้นต้น

2) แต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมและมีความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่สอดคล้องกับความต้องการของนักศึกษา ตลอดจนเป็นประเด็นหัวข้อวิจัยที่ร่วมสมัย สนองความต้องการและเป็นประโยชน์ต่อสังคม สอดคล้องกับปรัชญาของหลักสูตรนั้น ๆ โดยจะมีวิชาสัมมนาที่ช่วยพัฒนาหัวข้อวิทยานิพนธ์ให้มีความเหมาะสม

3) จัดสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์ โดยให้นักศึกษานำเสนอหัวข้อและแนวคิดทางการวิจัย นำเสนอและตอบข้อซักถามของคณะอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ภายในภาคการศึกษาต้นของปีการศึกษาในชั้นปีที่ 2

4) กำกับ ส่งเสริม ควบคุมผลงานวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาให้ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ตามประกาศของมหาวิทยาลัยฯ

5.2.4. การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์และค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา ที่มีความเชี่ยวชาญสอดคล้องหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์

การแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์กำหนดให้อาจารย์ประจำหลักสูตร 1 คน เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลักของนักศึกษาปริญญาโท ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2558 ดังนี้

1) อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และมีผลงาน ทางวิชาการตามเกณฑ์ ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับปริญญาโท รวมได้ไม่เกิน 5 คน ต่อภาคการศึกษา

2) อาจารย์ประจำหลักสูตรมีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า และดำรงตำแหน่ง ระดับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขึ้นไป หรือมีคุณวุฒิปริญญาโทหรือเทียบเท่าที่มีตำแหน่งรองศาสตราจารย์ขึ้นไป และมีผลงานทางวิชาการตามเกณฑ์ ให้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ของนักศึกษาระดับปริญญาโท รวมได้ไม่เกิน 10 คนต่อภาคการศึกษา

3) การแต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก เน้นบุคคลที่เป็นอาจารย์นอกระดับอุดมศึกษา ที่สังกัดมหาวิทยาลัย มีคุณวุฒิปริญญาเอก มีผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่มีชื่ออยู่ในฐานข้อมูลที่เป็นที่ยอมรับในระดับชาติ ซึ่งตรงหรือสัมพันธ์กับหัวข้อวิทยานิพนธ์ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง และมีประสบการณ์ในหัวข้อวิทยานิพนธ์

4) การแต่งตั้งกรรมการสอบโครงร่างวิทยานิพนธ์และสอบวิทยานิพนธ์ขั้นสุดท้าย เน้นให้มีโครงสร้างกรรมการสอบที่มีความเหมาะสม มีตำแหน่งทางวิชาการ ไม่ใช่เป็นอาจารย์ที่เพิ่งสำเร็จการศึกษา มาใหม่ ๆ

5) ไม่ควรเปลี่ยนอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เว้นแต่มีเหตุสุดวิสัย ตามนโยบายของสำนักบัณฑิตศึกษา

5.2.5. การช่วยเหลือ กำกับ ติดตาม ในการทำวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระและการตีพิมพ์ผลงานในระดับบัณฑิตศึกษา

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563) มีการกำหนดระบบและกลไกในการช่วยเหลือ กำกับ ติดตาม ในการทำวิทยานิพนธ์และการตีพิมพ์ผลงานในระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

1) หลักสูตรฯ มีกระบวนการแจ้งเตือนให้นักศึกษาจัดทำรายงานความก้าวหน้าการดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ก่อนการลงทะเบียนในทุกภาคการศึกษา และให้อาจารย์ที่ปรึกษาลงนามรับทราบทุกครั้งก่อนการลงทะเบียน

2) หลักสูตรฯ ดำเนินการแจ้งแหล่งข้อมูลการตีพิมพ์เผยแพร่บทความวิจัยที่เป็นปัจจุบันใน Facebook ของหลักสูตรและป้ายประชาสัมพันธ์ เพื่อเป็นข้อมูลให้นักศึกษาสำหรับพิจารณาการเลือกสถานที่ตีพิมพ์เผยแพร่

3) อาจารย์ที่ปรึกษาแจ้งตารางการเข้าพบให้นักศึกษาทราบ

4) หลักสูตรฯ สนับสนุนให้มีการเผยแพร่ผลงานวิจัยโดยให้นักศึกษาจัดทำบทความวิจัยในช่วงกำลังทำวิทยานิพนธ์ โดยสามารถนำเสนอผลการวิจัยบางส่วนในที่ประชุมวิชาการหรือตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการ เพื่อให้นักศึกษาสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่กำหนด

5.3. การประเมินผู้เรียน

5.3.1. การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563) มีการกำหนดเกณฑ์การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่อง เกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2559 โดยการใช้เครื่องมือประเมินที่มีคุณภาพ และวิธีการให้เกรดที่สะท้อนผลการเรียนรู้ได้อย่างเหมาะสม

5.3.2. การตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563) มีระบบและกลไกในการตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา ดังนี้

1) คณะกรรมการหลักสูตรรวบรวมผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาทุกรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษามาตรวจสอบความถูกต้อง

2) คณะฯ แต่งตั้งคณะกรรมการอนุมัติผลการเรียนและตรวจทานความถูกต้อง

3) คณะกรรมการอนุมัติผลการเรียนและตรวจทานความถูกต้องร่วมกันพิจารณาการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาแต่ละรายวิชา หากพบข้อผิดพลาดจะเชิญอาจารย์ประจำรายวิชามาชี้แจงการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

4) หากข้อมูลมีการแก้ไข อาจารย์ประจำรายวิชาจะนำไปแก้ไขและนำมาส่งมอบให้คณะกรรมการอนุมัติผลการเรียนและตรวจทานความถูกต้องตรวจสอบการประเมินผลต่อไป

5.3.3. การกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ. 5 มคอ.6 และ มคอ.7)

หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563) มีระบบและกลไกในการกำกับการประเมินการจัดการเรียนการสอนและประเมินหลักสูตร (มคอ. 5 และมคอ.7) ดังนี้

1) ดำเนินการกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนดำเนินการจัดทำ มคอ.5 และกำหนดให้จัดส่ง มคอ.5 หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาภายใน 30 วัน

2) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำกับติดตามให้ผู้สอนทำการจัดทำ มคอ.5 โดยจะทำการตรวจเช็คการจัดส่งก่อนกำหนดเวลา 2 สัปดาห์ และส่งข้อความติดตามรายบุคคล และถ้าอาจารย์ผู้สอนท่านใดไม่ส่งภายในระยะเวลาที่กำหนดจะจัดทำรายงานเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเพื่อประกอบการพิจารณาการกำหนดตัวผู้สอนต่อไป

3) คณะกรรมการบริหารหลักสูตรร่วมกันจัดทำ มคอ.7 ภายในระยะเวลา 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา

5.3.4. การประเมินวิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระในระดับบัณฑิตศึกษา

การประเมินผลวิทยานิพนธ์ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2559 และส่วนที่แก้ไขเพิ่มเติม (ภาคผนวก ค)

6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) ได้จัดสรรสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาสามารถเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ พร้อมทั้งสำรวจความพึงพอใจของอาจารย์และนักศึกษาที่มีต่อสิ่งสนับสนุนการเรียน และนำผลการประเมินความพึงพอใจมาเป็นแนวทางในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการศึกษาสำหรับนักศึกษาต่อไป ซึ่งสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน ประกอบด้วย

6.1. ห้องเรียนบรรยาย สำหรับใช้ในการจัดการเรียนของนักศึกษาในแต่ละภาคการศึกษาในช่วงวันเสาร์และอาทิตย์

6.2. ห้องพักนักศึกษาปริญญาโท จำนวน 1 ห้อง สำหรับให้บริการนักศึกษาในการเข้าพักในระหว่างรอเปลี่ยนชั่วโมงเรียน จัดประชุมอาจารย์/นักศึกษาปริญญาโท หรือเข้ามาสืบค้นข้อมูลในการเรียนการสอน หรือการจัดทำวิทยานิพนธ์ ซึ่งภายในห้องพักจะจัดให้มีตู้หนังสือสำหรับให้นักศึกษาเข้ามาสืบค้นข้อมูลหรือเข้ามาพักอ่านหนังสือในเวลาว่าง

6.3. ห้องสมุด

6.3.1. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จัดให้มีห้องสมุดกลาง ซึ่งตั้งอยู่ที่อาคารวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ (สวส.) ซึ่งเป็นอาคาร 5 ชั้น มีพื้นที่รวม 8,000 ตารางเมตร เปิดให้บริการวันจันทร์ – วันศุกร์ เวลา 08.30 – 24.00 น. วันเสาร์ – วันอาทิตย์ เวลา 08.30 – 21.00 น. เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์ และมีฐานข้อมูลที่นักศึกษาสามารถเข้าใช้บริการสืบค้นข้อมูลได้ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

6.3.2. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดให้มีห้องสมุดประจำคณะฯ ซึ่งจัดอยู่ที่อาคาร 3 ชั้น 2 เปิดให้บริการในวันและเวลาราชการ และมีฐานข้อมูลที่สามารถให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูลด้วยตนเอง

6.4. ครุภัณฑ์การศึกษา

หลักสูตรฯ ได้ดำเนินการจัดเตรียมครุภัณฑ์การศึกษาเพื่อให้นักศึกษาใช้ประกอบการจัดทำเรียนการสอน เช่น เครื่องโปรเจคเตอร์, เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์ชนิดต่าง ๆ เป็นต้น โดยมีกระบวนการมาได้ซึ่งครุภัณฑ์การศึกษา ดังนี้

1) สำรวจความต้องการสิ่งสนับสนุนการศึกษา/ครุภัณฑ์การศึกษาของอาจารย์ประจำหลักสูตร, อาจารย์ผู้สอน, อาจารย์ที่ปรึกษา, นักศึกษา และเจ้าหน้าที่ประจำหลักสูตร

2) คณะกรรมการประจำหลักสูตรประชุมเพื่อจัดลำดับความสำคัญ

3) จัดทำคำขอครุภัณฑ์/วัสดุ ตามระบบ

4) จัดซื้อครุภัณฑ์/วัสดุ

6.5. กระบวนการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2563) มีระบบและกลไกในการดำเนินการสำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาและอาจารย์ต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ โดยดำเนินการติดตั้งกล่องรับข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็น เพื่อนำข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นเข้าที่ประชุมคณะกรรมการหลักสูตรฯ เพื่อพิจารณาข้อเสนอแนะในการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ตามข้อเสนอแนะที่เหมาะสม ดำเนินการติดตามผล/ประเมินผลการจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ และสรุปผลความพึงพอใจของอาจารย์/นักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ผลการดำเนินการบรรลุตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ทั้งหมดอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง 2 ปี การศึกษาเพื่อติดตามการดำเนินการตาม TQF ต่อไป ทั้งนี้เกณฑ์การประเมินผ่าน คือ มีการดำเนินงานตามข้อ 1-5 และอย่างน้อยร้อยละ 80 ของตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุไว้ในแต่ละปี

ดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
(1) อาจารย์ประจำหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วมในการประชุมเพื่อวางแผน ติดตาม และทบทวนการดำเนินงานหลักสูตร	X	X	X	X	X
(2) มีรายละเอียดของหลักสูตร ตามแบบ มคอ.2 ที่ สอดคล้องกับ กรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ หรือมาตรฐานคุณวุฒิสาชา/สาขาวิชา	X	X	X	X	X
(3) มีรายละเอียดของรายวิชา และรายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบมคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X
(4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา และรายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม ตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วัน หลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบทุกรายวิชา	X	X	X	X	X

(5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตร ตามแบบมคอ.7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา	X	X	X	X	X
(6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดในมคอ.3 และ มคอ. 4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	X	X	X	X	X
(7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน กลยุทธ์การสอน หรือการประเมินผลการเรียนรู้ จากผลการประเมินการดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่ผ่านมา		X	X	X	X
(8) อาจารย์ใหม่ทุกคน ได้รับการปฐมนิเทศหรือคำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	X	X	X	X	X
(9) อาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการ และ/หรือ วิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	X	X	X	X	X
(10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอนได้รับการพัฒนา วิชาการ และ/หรือวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	X	X	X	X	X
(11) ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อ คุณภาพหลักสูตร เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.5 จาก คะแนน 5.0		X	X	X	X
(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้มหาบัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่ เฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 3.5 จากคะแนนเต็ม 5.0			X	X	X
รวมตัวบ่งชี้บังคับที่ต้องดำเนินการ (ข้อ 1-5)ในแต่ละปี	5	5	5	5	5
รวมตัวบ่งชี้ในแต่ละปี (ตามที่คณะ/วิทยาลัยกำหนด)	9	11	12	12	12

หมวดที่ 8 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

1. การประเมินประสิทธิผลของการสอน

1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

1.1.1. ประเมินกลยุทธ์การสอนโดยแต่งตั้งคณะกรรมการของหลักสูตรสังเกตการณ์สอนของอาจารย์

1.1.2. ประเมินการสอนของอาจารย์ โดยการสัมภาษณ์ หรือการทำประเมินจากนักศึกษา

1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

มหาวิทยาลัยฯ ให้นักศึกษาได้ประเมินผลการสอนของอาจารย์ทั้งในด้านทักษะ กลยุทธ์ การสอนและการใช้สื่อการสอนในทุกรายวิชา ทุกภาคการศึกษา โดยมีการประเมินผ่านเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัยฯ ในส่วนของคณะฯ คณะกรรมการบริหารหลักสูตรจะประเมินจากผลงานของนักศึกษาที่ปรากฏ หรือโดยการสังเกตในชั้นเรียนถึงวิธีการสอน กิจกรรม และงานที่ได้รับมอบหมาย

2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

การประเมินหลักสูตรในภาพรวม ได้จากการสำรวจความคิดเห็นของนักศึกษาปัจจุบัน และศิษย์เก่า และผู้ใช้มหาบัณฑิต

3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

มีการประเมินผลการดำเนินงานตามหลักสูตร ตามดัชนีบ่งชี้ผลการดำเนินงานที่ระบุในหมวดที่ 7 ข้อ 7 โดยดำเนินการตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) และตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษากายนอกของสำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (สมศ.)

4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตรและแผนกลยุทธ์การสอน

คณะกรรมการบริหารหลักสูตร รวบรวมข้อมูลจากการประเมินผลการเรียนการสอนของนักศึกษา มหาบัณฑิต ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก และสถานประกอบการ และข้อมูลจาก มคอ.5 และ มคอ.7 เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและข้อเสนอแนะต่าง ๆ จากการดำเนินการของหลักสูตร เพื่อนำไปสู่การปรับปรุงหลักสูตรทั้งที่เป็นการปรับปรุงเล็กน้อยและการปรับปรุงทั้งฉบับทุก ๆ 5 ปี

ตารางเปรียบเทียบระหว่างหลักสูตรเดิมและหลักสูตรปรับปรุง

หัวข้อ	หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2558 (เดิม)	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563 (ใหม่)
1. ชื่อหลักสูตร	หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. โครงสร้างหลักสูตร	<u>แผน ก แบบ ก 2</u> 1.หมวดวิชาบังคับ 15 หน่วยกิต 2.หมวดวิชาเลือก 9 หน่วยกิต 3.วิทยานิพนธ์ 12 หน่วยกิต รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 36 หน่วยกิต	<u>แผน ก แบบ ก 2</u> 1.หมวดวิชาบังคับ 12 หน่วยกิต 1.1 นับหน่วยกิต 12 หน่วยกิต 1.2 ไม่นับหน่วยกิต* 1 หน่วยกิต 2.หมวดวิชาเลือก 12 หน่วยกิต 3.วิทยานิพนธ์ 12 หน่วยกิต รวมหน่วยกิตตลอดหลักสูตร 36 หน่วยกิต
3. รายวิชา	หมวดวิชาบังคับ 15 หน่วยกิต 06-810-601 วิทยาการคอมพิวเตอร์และ 3(3-0-6) ผู้บริโภค 06-810-602 เทคโนโลยีในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 06-810-603 เทคโนโลยีการจัดการธุรกิจ 3(3-0-6) คหกรรมศาสตร์ 06-810-604 สถิติและการวิจัยทางคหกรรม 3(3-0-6) ศาสตร์ 06-810-605 สัมมนา 1(0-2-1) 06-810-606 จริยธรรมในอาชีพคหกรรมศาสตร์ 2(2-0-4)	หมวดวิชาบังคับ 12 หน่วยกิต 06-810-601 ทักษะมิติในงานคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6) 06-810-602 เทคโนโลยีการวิเคราะห์คุณภาพ 3(3-0-6) ผลิตภัณฑ์ 06-810-603 เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการ 3(3-0-6) ธุรกิจในงานคหกรรมศาสตร์ 06-810-604 การวางแผนการตลาดสำหรับงาน 3(3-0-6) วิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 06-810-605 สัมมนา* 1(0-2-1) หมายเหตุ *หมายถึงรายวิชาที่ลงทะเบียนแบบไม่นับหน่วยกิต และต้องมีการเรียนผ่านเกณฑ์ในระดับ S (สอบผ่าน)
	หมวดวิชาเลือก 9 หน่วยกิต ก. กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 06-811-701 นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(3-0-6) 06-811-702 การพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(3-0-6) 06-811-703 การวางแผนและควบคุมการผลิต 3(3-0-6) ในอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม 06-811-704 การวิเคราะห์ระบบการจัดการ 3(3-0-6) สินค้าเครื่องนุ่งห่ม 06-811-705 ธุรกิจแฟชั่นนานาชาติ 3(3-0-6) 06-811-706 เทคโนโลยีในการจัดการแฟชั่น 3(3-0-6) 06-811-707 ทักษะมิติในงานสิ่งทอและเครื่อง 3(3-0-6) นุ่งห่ม	หมวดวิชาเลือก 12 หน่วยกิต กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม (Textile and Clothing Group) 06-811-701 นวัตกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(3-0-6) 06-811-702 การพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม 3(3-0-6) 06-811-703 การวางแผนและควบคุมการผลิต 3(3-0-6) ในอุตสาหกรรมเครื่องนุ่งห่ม 06-811-704 การวิเคราะห์ระบบการจัดการ 3(3-0-6) สินค้าเครื่องนุ่งห่ม 06-811-705 ธุรกิจแฟชั่นนานาชาติ 3(3-0-6) 06-811-706 เทคโนโลยีในการจัดการแฟชั่น 3(3-0-6) 06-811-707 หัวข้อคัดสรรในทางสิ่งทอและเครื่อง 3(3-0-6) นุ่งห่ม

	ข. กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ 06-812-701 แนวคิดด้านผลิตภัณฑ์อาหารและ 3(3-0-6) โภชนาการ 06-812-702 เทคโนโลยีการผลิตในอุตสาหกรรม 3(3-0-6) อาหาร 06-812-703 การบริหารจัดการอุตสาหกรรม 3(3-0-6) บริการอาหาร 06-812-704 นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) 06-812-705 การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรม 3(3-0-6) อาหาร 06-812-706 ทัศนคติในงานอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6)	กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition Group) 06-812-701 แนวคิดด้านผลิตภัณฑ์อาหารและ 3(3-0-6) โภชนาการ 06-812-702 เทคโนโลยีการผลิตในอุตสาหกรรม 3(3-0-6) อาหาร 06-812-703 การบริหารจัดการอุตสาหกรรม 3(3-0-6) บริการอาหาร 06-812-704 นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ 3(3-0-6) 06-812-705 การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร 3(3-0-6) และโภชนาการขั้นสูง 06-812-706 หัวข้อคัดสรรในทางอาหารและ 3(3-0-6) โภชนาการ
	ค. กลุ่มวิชางานประดิษฐ์ 06-813-701 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงใน 3(3-0-6) งานหัตถกรรม 06-813-702 การบริหารจัดการนวัตกรรมการ 3(3-0-6) งานประดิษฐ์ 06-813-703 นวัตกรรมเพื่อชุมชน 3(3-0-6) 06-813-704 การประเมินโครงการงานประดิษฐ์ 3(3-0-6) 06-813-705 เทคโนโลยีการออกแบบ 3(3-0-6) งานประดิษฐ์ 06-813-706 งานประดิษฐ์เพื่อสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6) 06-813-707 การพัฒนาภูมิปัญญาไทย 3(3-0-6) ด้านงานประดิษฐ์ 06-813-708 งานประดิษฐ์เพื่อสุขภาพ 3(3-0-6) 06-813-709 ทัศนคติในงานงานประดิษฐ์ 3(3-0-6)	กลุ่มวิชางานประดิษฐ์ (Craft Group) 06-813-701 ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงใน 3(3-0-6) งานหัตถกรรม 06-813-702 การบริหารจัดการนวัตกรรมการ 3(3-0-6) งานประดิษฐ์ 06-813-703 นวัตกรรมเพื่อชุมชน 3(3-0-6) 06-813-704 การประเมินโครงการงานประดิษฐ์ 3(3-0-6) 06-813-705 เทคโนโลยีการออกแบบ 3(3-0-6) งานประดิษฐ์ 06-813-706 งานประดิษฐ์เพื่อสิ่งแวดล้อม 3(3-0-6) 06-813-707 การพัฒนาภูมิปัญญาไทย 3(3-0-6) ด้านงานประดิษฐ์ 06-813-708 งานประดิษฐ์เพื่อสุขภาพ 3(3-0-6) 06-813-709 หัวข้อคัดสรรในทางงานงานประดิษฐ์ 3(3-0-6)
	ง. กลุ่มวิชาการพัฒนาการเด็กและครอบครัว 06-814-701 พัฒนาการเด็กขั้นสูง 3(3-0-6) 06-814-702 การพัฒนาระบบการคิด 3(3-0-6) 06-814-703 นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อการ 3(3-0-6) พัฒนาเด็ก 06-814-704 การบริหารงานพัฒนาเด็กและ 3(3-0-6) บริบาลวัยชรา 06-814-705 วิเคราะห์กิจกรรมการส่งเสริม 3(3-0-6) พัฒนาการ 06-814-706 ทัศนคติในงานพัฒนาการเด็ก 3(3-0-6) และครอบครัว	
4.วิทยานิพนธ์	06-810-701 วิทยานิพนธ์ 12(0-0-36)	06-810-701 วิทยานิพนธ์ 12(0-0-36)

ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นสุดปีการศึกษา

ชั้นปีที่	รายละเอียด
1	นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่เป็นพื้นฐานทางด้านคหกรรมศาสตร์ ความรู้เฉพาะกลุ่มวิชา และสามารถประยุกต์ใช้สถิติในการศึกษาวิจัยเพื่อประกอบการเขียนโครงร่างวิทยานิพนธ์ได้
2	นักศึกษาสามารถนำความรู้ เฉพาะกลุ่มวิชามาประยุกต์ใช้และบูรณาการกับการศึกษา วิทยานิพนธ์ การวางแผนจัดทำวิทยานิพนธ์ วิธีการดำเนินงาน การวิเคราะห์และอภิปรายผล ตลอดจนนำเสนอผลงานวิจัยต่อสาธารณะได้

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)



คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ที่ 12 /2562

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร และคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563)

ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 เพื่อให้การพัฒนาหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 27 (1) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548 จึงแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรและคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2563) ดังรายนามต่อไปนี้

1. คณะกรรมการอำนวยการ

1.1 คณะบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	ประธานกรรมการ
1.2 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย	รองประธานกรรมการ
1.3 รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน	กรรมการ
1.4 รองคณบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษา	กรรมการ
1.5 หัวหน้าสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	กรรมการ
1.6 หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กรรมการ
1.7 หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	กรรมการ
1.8 หัวหน้าสำนักงานคณบดี	กรรมการและเลขานุการ

2. คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

อาจารย์ประจำหลักสูตรและผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรวิทย์	อุปถัมภานนท์	ประธานหลักสูตร
2.2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาคร	ชลสาคร	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
2.3 ดร.สุภา	จุฬคุปต์	ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

1. รองศาสตราจารย์สุทัศน์	บุญโญภาส	ข้าราชการบำนาญ ผู้ทรงคุณวุฒิสาขาวิชา เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. นางสาว	ดำรงธรรมาภรณ์	ผู้จัดการฝ่ายอาวุโสแพทเทิร์น และผลิตภัณฑ์อย่าง บริษัท ยัสपाल จำกัด

- | | | |
|--------------|----------|---|
| 3. ดร.มณฑนา | บุตระ | นักวิจัย แผนกวิจัยและพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ บริษัท ดัชมิลล์อิน
โนเวชั่น รีเสิร์ช เซ็นเตอร์ |
| 4. คุณเสถียร | งอกศิลป์ | ผู้จัดการกระดาศชินกวงฮั่ว แห่ง
ประเทศไทย |
3. คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร
- | | | |
|--------------------------------|--------------|--|
| 3.1 รองศาสตราจารย์ ดร.วิชัย | हत्यथनासंद | ผู้ทรงคุณวุฒิภาควิชาพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรม
เกษตร |
| 3.2 รองศาสตราจารย์ ดร.สินีนารถ | เลิศไพรวรรณ | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ข้าราชการบำนาญ คณะ
ศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย
ศรีนครินทรวิโรฒ |
| 3.3 ดร.ชาญชัย | สิริเกษมเลิศ | ผู้อำนวยการฝ่ายส่งเสริม
เทคโนโลยี สถาบันพัฒนา
อุตสาหกรรมสิ่งทอ |
| 3.4 ดร.เขวง | ช้อนบุญ | ประธานสาขาวิชาการศึกษา
ปฐมวัย ภาควิชาการจัดการ
เรียนรู้ คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยบูรพา |

อำนาจหน้าที่ พัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. 2558 โดยให้มีหัวข้อของหลักสูตรอย่างน้อยตามที่กำหนดไว้ในแบบ มคอ.2 (รายละเอียดของหลักสูตร) ศึกษา จัดทำ กำหนดคุณลักษณะเด่นหรือลักษณะพิเศษ และพัฒนาหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตร คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ วิเคราะห์ ประสิทธิภาพและประสิทธิผล ให้ข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะในการบริหารจัดการหลักสูตรเพื่อให้บัณฑิตบรรลุผล การเรียนรู้ตามที่กำหนด และนำผลมาปรับปรุงพัฒนาหลักสูตร

สั่ง ณ วันที่ 4 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562



(รองศาสตราจารย์ประเสริฐ ปิ่นปฐมรัฐ)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ภาคผนวก ข

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์พิเศษ

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

ลำดับที่ 1

1. ชื่อ-สกุล อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลคลองหก อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 549 3188 โทรศัพท์มือถือ 081 697 3836
โทรสาร 02 577 2358

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2552	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2538	วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2534	วท.บ.	เทคโนโลยีชีวภาพ	มหาวิทยาลัยรังสิต

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

พ.ศ. 2535 - 2535	R & D บริษัท Bangkok Dehydrate Marin Product
พ.ศ. 2535 - 2542	นักวิทยาศาสตร์นิวเคลียร์ สำนักงานพลังงานปรมาณูเพื่อสันติ
พ.ศ. 2542 - 2548	อาจารย์ คณะวิศวกรรมกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
พ.ศ. 2548 - 2551	อาจารย์ คณะวิศวกรรมกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
พ.ศ. 2551 - 2554	หัวหน้าสำนักงานคณบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
พ.ศ. 2551 - 2557	อาจารย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
พ.ศ. 2557 - ปัจจุบัน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
พ.ศ. 2558 - ปัจจุบัน	ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
พ.ศ. 2561	อบรมการพัฒนาทักษะและศักยภาพอาจารย์นักวิจัยด้านเกษตรอาหาร ณ สาธารณรัฐไต้หวัน
พ.ศ. 2561	อบรม Meister สาขา Food Processing and Technology ณ สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี และประเทศเนเธอร์แลนด์

ประสบการณ์สอน

- 1) เทคโนโลยีการอาหาร
- 2) จุลชีววิทยาทางอาหาร
- 3) การสุขาภิบาลและจุลชีววิทยาทางอาหาร
- 4) การวางแผนการทดลอง และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
- 5) แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ
- 6) การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร
- 7) สถิติและการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
- 8) สัมมนา
- 9) การวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ
- 10) แนวคิดด้านผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ
- 11) เทคโนโลยีการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

O. Oupathumpanont, and U. Chitravimol, “Physical Chemical and Sensory Properties of Glass Noodle Supplemented with Jerusalem Artichoke Flour,” *International Journal of Home Economics*, vol. 9 Issue 2, pp.118-126, July-December 2016.

ระดับชาติ

โสภิตา วิศวศกดิ์กุล, อรวัลย์ อุปถัมภานนท์, กุลวดี สังข์สนิท, สุภา จุฬคุปต์ และสุทัศน์ บัญญูภาส, “การพัฒนาผลิตภัณฑ์พลาสติกชีวภาพจากแป้งเมล็ดขนุน,” *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 21(2), นน.216-228, พฤษภาคม-สิงหาคม 2559, (TCI กลุ่ม 1).

ไชยสิทธิ์ พันธุ์พูนจินดา, อรวัลย์ อุปถัมภานนท์ และเลอลักษณ์ เสถียรรัตน์, “การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่โดยใช้แป้งข้าวเหนียวดำทดแทนแป้งสาลี,” *วารสารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 10(1), นน.107-119, มกราคม-เมษายน 2560, (TCI กลุ่ม 1).

มยุรา วชิรศักดิ์ชัย, อรวัลย์ อุปถัมภานนท์ และสุนัน ปานสาคร, “ผลของเอนไซม์เพคตินเอส อุณหภูมิและระยะเวลาในการบ่มต่อคุณภาพไซรัปจากตะขบ,” *วารสารแก่นเกษตร*

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 45(3), นน.401-408 กรกฎาคม-กันยายน 2560, (TCI กลุ่ม 1).

กมลวรรณ สุขสวัสดิ์, อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ พิษณุอร ไหมสุทธิสกุล และเหมือนหมาย อภินทนาพงศ์, “ผลของวิธีการสกัดต่อคุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของแป้งเมล็ดเงาะ,” วารสารแก่นเกษตร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 45(3), นน.479-486, กรกฎาคม-กันยายน 2560, (TCI กลุ่ม 1).

อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ และ โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล, “การศึกษาคุณสมบัติทาง กายภาพ และ ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์พลาสติกชีวภาพจากแป้งเมล็ดขนุน,” วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี สาขาวิทยาศาสตร์ และ เทคโนโลยี, 20(1), นน.114-125, มกราคม-เมษายน 2561, (TCI กลุ่ม 1).

เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยที่ประชุมทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

O. Oupathumpanont, L. Jeshinn, “Development of High Fiber Bean Noodle by adding Tigernut Flour,” in *ICC International Conference, GRAINS FOR WELLBEING, Taipei Chinese*, 5-8 November 2018, pp.1-22.

ระดับชาติ

โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล, อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ และกุลวดี สังข์สนิท, “ผลของกลีเซอรินต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพของพลาสติกชีวภาพจากแป้งเมล็ดขนุน,” ในการประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษาระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 6 เรื่องสหวิทยาการสร้างสรรค์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน, ณ ศูนย์สันสกฤตศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร เขตทวีวัฒนา กรุงเทพมหานคร, 11-12 กรกฎาคม 2559, นน.937-947.

ธนัชฐา เทียงแท้, เจริญ เจริญชัย, สาธิรัตน์ รัตนวงศ์ปาล, อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ และปาลิดา ตั้งอนุรัตน์, “คุณสมบัติด้านโปรไบโอติกของแบคทีเรียที่แยกจากข้าวหมาก,” ในการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ราชธานีวิชาการ ครั้งที่ 1, ณ มหาวิทยาลัยราชธานี อุบลราชธานี, 29 กรกฎาคม 2559, นน.1613-1620.

อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์, โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล, อุจิตชญา จิตรวิมล และเจริญ เจริญชัย, “การพัฒนาและการทดสอบแนวคิดของผลิตภัณฑ์ผักแผ่นแคลเซียมสูง,” ในการประชุมวิชาการระดับชาติเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 11 เครือข่ายวิจัยอุดมศึกษาส่วนกลางประจักษ์, ณ อาคารสุรพัฒน์ 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, 19-20 ธันวาคม 2559, นน.886-893.

กมลวรรณ สุขสวัสดิ์, อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์, พิษณุอร ไหมสุทธิสกุล และเหมือนหมาย อภินทนาพงศ์, “ผลของวิธีการสกัดไขมันวิธีแบบเย็นต่อคุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของไขมันเมล็ดเงาะ,” ในการประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 6,

- ณ บริเวณโถง ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 25 พฤศจิกายน 2559, นน.1-9.
- วรรณวิภา โคกครุฑ, อรวัลย์ อุปถัมภานนท์ และสุนัน ปานสาคร, “การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการทำแห้งผงหุงข้าวสวยเสกให้สำเร็จรูปโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง,” ใน *การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 6*, ณ บริเวณโถง ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 25 พฤศจิกายน 2559, นน.1-13.
- มยุรา วชิรศักดิ์ชัย, อรวัลย์ อุปถัมภานนท์ และสุนัน ปานสาคร, “การศึกษาคุณภาพของน้ำตาลที่ผลิตจากลูกตะขบ,” ใน *การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์วิจัย ครั้งที่ 9 (The 9th Science Research Conference)*, ณ มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี, 25-26 พฤษภาคม 2560, นน.291-297.
- หฤทัย นามมัน, อรวัลย์ อุปถัมภานนท์ และพรณทิพา เจริญไทยกิจ, “การทดสอบแนวคิดของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ไอศกรีมเสริมถั่วแดงพาสเจอร์ล้างงานต่ำ,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ มศว วิจัย ครั้งที่ 11*, ณ อาคารนวัตกรรมการศึกษา ศาสตราจารย์ ดร.สาโรช บัวศรี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตรฯ กรุงเทพมหานคร, 29-30 มีนาคม 2561, นน.383-389.
- โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล, อรวัลย์ อุปถัมภานนท์ และศรีดา จารุศรีกมล, “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ดินปั้นจากกากมะตูม,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติและระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี 2562 ภายใต้หัวข้อ Big Data and New Face of Asia: Reflection in Science Arts Social Science and Humanities*, ณ อาคารพระพิฆเนศ Student Center มหาวิทยาลัยรังสิต จังหวัดปทุมธานี, 25-26 เมษายน 2562, นน.241-250.
- วัลยา บุญหนุน, อรวัลย์ อุปถัมภานนท์ และสุนัน ปานสาคร, “ปัจจัยในการตัดสินใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมปังโดยใช้แป้งเมล็ดบัวและแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติและระดับนานาชาติ มหาวิทยาลัยรังสิต ประจำปี 2562 ภายใต้หัวข้อ Big Data and New Face of Asia: Reflection in Science Arts Social Science and Humanities*, ณ อาคารพระพิฆเนศ Student Center: มหาวิทยาลัยรังสิต จังหวัดปทุมธานี, 25-26 เมษายน 2562, นน.856-866.
- โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล, อรวัลย์ อุปถัมภานนท์ และกุลชญา เขมสุขสำราญ, “การศึกษาสมบัติทางเคมีและกายภาพของผลิตภัณฑ์ถ่านไม้ไผ่,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติด้านนวัตกรรมเพื่อการเรียนรู้และสิ่งประดิษฐ์ ครั้งที่ 3 (ILI 2019)*, ณ ศูนย์นวัตกรรมและความรู้ อาคารบางซื่อจางชั่น (DD Mall) ชั้น7 กรุงเทพมหานคร, 28 มิถุนายน 2562, นน.239-247.

7.2 ผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม

- เป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาผลงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ สถาบันวิจัย มหาวิทยาลัยรังสิต
- เป็นผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความประจำวารสารวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
- เป็นกรรมการและเลขานุการในการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2561
- เป็นผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาบทความงานวิจัยสำหรับวารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
- เป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการประเมินบทความ เพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
- เป็นผู้ประเมินบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารวิชาการชาชนนเทศ มรภ.ภูเก็ต
- เป็นผู้ประเมินบทความวิชาการ/บทความวิจัยวารสารคหเศรษฐศาสตร์

7.3 ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

7.3.1 ผลงานวิชาการเพื่ออุตสาหกรรม

- เป็นที่ปรึกษาด้านวิชาการให้กับทางบริษัท สยาม พาราไดซ์ ฟู้ดส์ จำกัด

7.3.2 อนุสิทธิบัตร (patent)

อรวรรค์ อุปถัมภานนท์, “การผลิตผักแผ่นที่มีแคลเซียมสูง,”

อนุสิทธิบัตรไทย เลขที่ 11607, 19 มกราคม, 2559.

อรวรรค์ อุปถัมภานนท์, กรรมวิธีการผลิตวุ้นเส้นแค้นตะวัน,”

อนุสิทธิบัตรไทย เลขที่ 11965, 3 พฤษภาคม, 2559.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

ลำดับที่ 2

1. ชื่อ-สกุล สาคร ชลสาคร
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลคลองหก อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 549 3188 โทรศัพท์มือถือ 086 618 4639
โทรสาร 02 577 2358

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2558	Ph.D.	Tropical Agriculture	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2542	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2533	คศ.บ.	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2534 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- พ.ศ. 2536 - ปัจจุบัน อาจารย์นิเทศนักศึกษาฝึกงานและสหกิจศึกษา
- พ.ศ. 2558 - 2561 หัวหน้าสาขาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

ประสบการณ์สอน

- 1) การทดสอบสิ่งทอ
- 2) การทำแบบตัดอุตสาหกรรมโปรแกรมเฉพาะในระบบงานเสื้อผ้าอุตสาหกรรม
- 3) การขยายแบบตัดเสื้อผ้าด้วยคอมพิวเตอร์
- 4) แผนงานพิเศษเรื่องการออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า
- 5) เทคโนโลยีในงานคหกรรมศาสตร์
- 6) สัมมนา

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

S. Chonsakorn, R. Mongkhorrattanasit, and S. Srivorradatpaisan, “Effect of Different Extraction Methods on Some Properties of Water Hyacinth fiber,” *Journal of Natural fiber*, Vol. 16 Issue 2, pp.1015-1025, March 2018.

S. Chonsakorn, S. Boonyobhas, R. Mongkhorrattanasit, K. Pholam, P. Parsapratet, and T. Arrak, “Extraction and Tensile behavior of High performance Hibiscus Tiliceus Fiber,” *Materials Science Forum*, vol. 857, pp. 499-502, August 2016.

S. Chonsakorn, K. Piromthamsiri, and C. Sirikasemlert, “Characteristics and Properties of Knitted Paper Mulberry Fabrics,” *Rmuti Journal Science and Technology*, vol. 10 Issue 1, pp.1-10, January-April 2560, (TCI กลุ่ม 1).

ระดับชาติ

นเรศ พุทธิรัตน์, สาคร ชลสาคร และสุทัศน์ บัญญูภาส, “การศึกษาสมบัติผลิตภัณฑ์ผ้าถักเชตจากเส้นด้ายใยกล้วยเสริมเส้นด้ายสแตนเลสต่อการป้องกันคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า,” *วารสารวิจัยมสท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 10(2), นน.15-32, พฤษภาคม-สิงหาคม 2560, (TCI กลุ่ม 1).

วัลย์พรรณ สุวัฒนวิเศษ, สาคร ชลสาคร และรัตนพล มงคลรัตนสิธิ, “สมบัติทางกายภาพของเส้นใยสับปะรดและการทดสอบเชิงกล,” *วารสารวิจัย มสท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 10(3), นน.87-103, กันยายน-ธันวาคม 2560, (TCI กลุ่ม 1).

จุฑามาศ ขุนไชยการ, สาคร ชลสาคร และรัตนพล มงคลรัตนสิธิ, “สมบัติทางกายภาพของผ้ายกเดนิมนคร,” *วารสาร มทร.อีสาน ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 11(3), นน.130-144, กันยายน-ธันวาคม 2561, (TCI กลุ่ม 1).

เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

S. Chonsakorn, R. Mongkholrattanasit and S. Srivorradatpaisan, “Extraction of High Quality Cellulose From Water Hyacinth Stem,” in *RMUTIC 7th Rajamangala University of Technology International Conference*, Rajamangala University of Technology Krungthep, 24-26 August 2016, pp.9-11.

N. Jatuphatwarodom, S. Jatuphatwarodom, S. Chonsakorn, K. Suksawad, R. Mongkholrattanasit, “Product Design from Mixed Thai Rice Straw Fabric,” in *The 8th Rajamangala University of Technology International Conference*, at Impact Muang Thong Thani Exhibition and Convention, 8-9 August 2017, pp.407-414.

ระดับชาติ

ศาสตราจารย์ ดร. ชลสาคร, รัตน์พล มงคลรัตนสิทธิ และศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล, “ผลกระทบของการแยกเส้นใยด้วยวิธีการทางเชิงกลที่มีต่อสมบัติความแข็งแรงต่อแรงดึงและพื้นผิวของเส้นใยผักตบชวา,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 11 เครือข่ายวิจัยอุดมศึกษาสาขาสถาปัตยกรรมศาสตร์*, ณ อาคารสุรพัฒน์ 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา, 19-20 ธันวาคม 2559, นน.1374-1383.

รังสรรค์ จรอนันต์, ศาสตราจารย์ ดร. ชลสาคร และรัตน์พล มงคลรัตนสิทธิ. “การสกัดสีย้อมธรรมชาติจากเปลือกกล้วยน้ำว้าดิบ,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 4*, ณ โรงแรมเซนทราศูนย์ราชการและคอนเวนชันเซ็นเตอร์ แจ้งวัฒนะ, 31 พฤษภาคม 2559, นน.289-294.

พรศิริ หลงหนองคุณ, ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วิโรดม, ศาสตราจารย์ ดร. ชลสาคร, “ผลของอัตราส่วนผสมระหว่างเส้นใยใบอ้อยและเส้นใยฝ้ายต่อสมบัติทางกายภาพของเส้นด้ายปั่นมือ,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 6 และระดับนานาชาติ ครั้งที่ 3 นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาสังคม*, ณ อาคารปฏิบัติการโรงแรม ชั้น1 และ ชั้น2, มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี, 20 พฤษภาคม 2560, นน.310-317.

7.2 ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

7.2.1 อนุสิทธิบัตร (patent)

ศาสตราจารย์ ดร. ชลสาคร, “กรรมวิธีการผลิตเส้นด้ายจากเส้นใยมะพร้าวอ่อน,”
อนุสิทธิบัตรไทย เลขที่ 13367, 14 ธันวาคม, 2560.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

ลำดับที่ 3

1. ชื่อ-สกุล สุภา จุฬคุปต์
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลคลองหก อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 549 3188 โทรศัพท์มือถือ 081 447 5506
โทรสาร 02 577 2358

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2547	Ph.D.	Education	Calcutta University, West Bengal, India
2535	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2529	คศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ทั่วไป-คหกรรมศาสตร์ศึกษา	วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2525 - 2531 อาจารย์ คณะคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
- พ.ศ. 2531 - 2548 อาจารย์ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- พ.ศ. 2535 - 2546 หัวหน้าแผนกงานผลิตและงานการค้า และหัวหน้าสวัสดิการ
คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- พ.ศ. 2548 - 2550 อาจารย์คณะคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- พ.ศ. 2551 - 2553 รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- พ.ศ. 2550 - ปัจจุบัน อาจารย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ประสบการณ์สอน

- 1) การควบคุมคุณภาพงานประดิษฐ์
- 2) วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีงานประดิษฐ์
- 3) เทคโนโลยีงานถักทอ
- 4) บรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์
- 5) การวิจัยผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์
- 6) การวิจัยงานประดิษฐ์
- 7) ธุรกิจงานประดิษฐ์สร้างสรรค์

- 8) แผนงานพิเศษในงานประดิษฐ์
- 9) วิทยาการครอบครัวยุคใหม่และผู้บริโภค
- 10) การบริหารจัดการนวัตกรรมการงานประดิษฐ์
- 11) นวัตกรรมเพื่อชุมชน
- 12) ทักษะชีวิตในงานประดิษฐ์

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับชาติ

เหมวรรณ มีเชาว์, สุภา จุฬคุปต์ และสุทัศน์ บัญญูภาส, “การพัฒนาเครื่องประดับจากถักสาน,” *วารสารคหเศรษฐศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 59(2), นน.36-46, พฤษภาคม-สิงหาคม 2559, (TCI กลุ่ม 2).

โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล, อรุณ อภิธัมมมานนท์, กุลลิตี สังข์สนธิ, สุภา จุฬคุปต์ และสุทัศน์ บัญญูภาส, “การพัฒนาผลิตภัณฑ์พลาสติกชีวภาพจากแป้งเมล็ดขนุน,” *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 21(2), นน.216-228, พฤษภาคม-สิงหาคม 2559, (TCI กลุ่ม 1).

เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมทางวิชาการ

ระดับชาติ

อดิษฐ์ บุญงาม, สุทัศน์ บัญญูภาส และสุภา จุฬคุปต์, “การพัฒนากระเป๋าคอมพิวเตอร์พกพาจากผ้าใยเมืองนครตงสำเร็จสะท้อนน้ำ,” ใน *การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ราชธานีวิชาการ ครั้งที่ 1*, ณ มหาวิทยาลัยราชธานี อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี, 29 กรกฎาคม 2559, นน.1831-1842.

สุภิญญา ธาราดล, สุภา จุฬคุปต์ และสุทัศน์ บัญญูภาส, “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ช่อดอกไม้ประดิษฐ์,” ใน *การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 6*, ณ บริเวณโถง ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 25 พฤศจิกายน 2559, นน.1831-1842.

ทศพร โพธิ์เนียม, สุภา จุฬคุปต์ และสุทัศน์ บัญญูภาส, “การผลิตแผ่นขึ้นไม้จากต้นธูปฤๅษีและการประยุกต์ใช้สำหรับงานประดิษฐ์,” ใน *การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 6*, ณ บริเวณโถง ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 25 พฤศจิกายน 2559, นน.1-9.

พรชัย บุญญิกา, สุภา จุฬคุปต์ และสุทัศน์ บุญญโณภาส, “การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการต้มเยื่อจากเปลือกโสนทางไก่อสำหรับการผลิตกระดาษ,” ใน *การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 6*, ณ บริเวณโถง ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 25 พฤศจิกายน 2559, นน.1-10.

สุภา จุฬคุปต์ และไศลเพชร ศรีสุวรรณ, “ผลของสารปรับนุ่มประจุบวกต่อคุณภาพของกากหมากสำหรับงานจักสาน,” ใน *การประชุมวิชาการเพื่อเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา ครั้งที่ 14*, ณ ห้องประชุมกิจจาทร 1 อาคารปิยมหาราช มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 5 พฤษภาคม 2561, นน.420-430.

ไศลเพชร ศรีสุวรรณ และสุภา จุฬคุปต์, “ผลิตภัณฑ์สบู่สครับรังไหม,” ใน *รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ การศึกษาเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ ครั้งที่ 2*, ณ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 25 พฤษภาคม 2561, นน.1718-1729.

สุภา จุฬคุปต์ และไศลเพชร ศรีสุวรรณ, “การพัฒนากระเป๋าสานจากกากหมาก, ใน *การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 10*, ณ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 29 มีนาคม 2562, นน.1193-1203.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

ลำดับที่ 4

1. ชื่อ-สกุล สุนัน ปานสาคร
2. ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
4. อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลคลองหก อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 549 3580 โทรศัพท์มือถือ 089 671 2945
โทรสาร 02 549 3581

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่ยัง	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2552	D.Eng.	Food Engineering and Bioprocess Technology	Asian Institute of Technology, Thailand
2544	M.Eng.	Post-harvest and Food Process Engineering	Asian Institute of Technology, Thailand
2540	วศ.บ.	วิศวกรรมอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2541 - 2542 อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ตำแหน่งอาจารย์ ระดับ 3
- พ.ศ. 2543 - 2545 ศึกษาค้นคว้าระดับปริญญาโท ตำแหน่งอาจารย์ ระดับ 4
- พ.ศ. 2546 - 2548 อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ตำแหน่งอาจารย์ ระดับ 5
- พ.ศ. 2549 - 2552 ศึกษาระดับปริญญาเอก
- พ.ศ. 2549 - 2559 อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมเกษตร สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8
- พ.ศ. 2560 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมเกษตร สาขาวิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ตำแหน่งรองศาสตราจารย์ ระดับ 9

ประสบการณ์สอน

ระดับปริญญาโท

- 1) Applied Statistics for Agricultural Engineering

ระดับปริญญาตรี

- 1) Power Systems in Food Industry
- 2) Food Engineering Project
- 3) Engineering Physics for Food Material
- 4) Thermal Process Engineering
- 5) Laboratory for Food Engineering 1

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

S. Pamsakhom, and J. Langkapin, “Effect of Drying Temperature on the Physicochemical Properties of Germinated Brown Rice,” *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 40(1), pp.127-134, January-February 2018, (TCI 1).

ระดับชาติ

สุนัน ปานสาคร, จตุรงค์ ลังกาพินธุ์ และรัตน ม่วงรัตน์, “ผลของการแช่เยือกแข็งต่อความคงตัวของกาบาและแอนโทไซยานินในข้าวกล้องงอกหุงสุกพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่,” *วารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี*, 18(1), นน.1-13, มกราคม-มิถุนายน 2562, (TCI กลุ่ม 2).

สุนัน ปานสาคร, จตุรงค์ ลังกาพินธุ์, ประภาภรณ์ กล้าจ้อย และมธุรดา โพธิ์รอด, “ผลของอุณหภูมิในขั้นตอนการแช่และการอบแห้งต่อคุณภาพของข้าวเหนียวพันธุ์หอมนิล,” *วารสารวิศวกรรมศาสตร์ราชมงคลธัญบุรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 17(1), นน.175-185, มกราคม-มิถุนายน 2562, (TCI กลุ่ม 1).

สุนัน ปานสาคร, จตุรงค์ ลังกาพินธุ์, อาริยา ไชยพล และอภิสิทธิ์ สุขประसार, “ผลของการอบแห้งต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของเส้นก๋วยเตี๋ยวผลิตจากแป้งข้าวกล้องหอมนิลนี้ร่วมกับแป้งข้าวผสม,” *วารสารแก่นเกษตร, สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 46(1), นน.117-128, มกราคม-กุมภาพันธ์ 2561, (TCI กลุ่ม 1).

สุนัน ปานสาคร, จตุรงค์ ลังกาพินธุ์ ปรียากร, แจ่มพึ้ง และช่อผกา ศรีมาศ, “การผลิตผงข้าวมอลต์แอนโทไซยานินสูงจากข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่,” *วารสารวิศวกรรมศาสตร์ราชวมงคลธัญบุรี*, 15(2), นน.42-50, กรกฎาคม-ธันวาคม 2560, (TCI กลุ่ม 1).

สุนัน ปานสาคร, จตุรงค์ ลังกาพินธุ์ และรุ่งเรือง กาลศิริศิลป์, “การออกแบบและสร้างเครื่องผ่าเมล็ดตาล,” *วารสารแก่นเกษตร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 44(3), นน. 451-460, กรกฎาคม-กันยายน 2559, (TCI กลุ่ม 1).

จตุรงค์ ลังกาพินธุ์ และสุนัน ปานสาคร, “การออกแบบและสร้างเครื่องแยกเนื้อตาลสุก,” *วารสารวิศวกรรมศาสตร์ราชวมงคลธัญบุรี*, 14(1), นน.47-54, มกราคม-มิถุนายน 2559, (TCI กลุ่ม 2).

สุนัน ปานสาคร และจตุรงค์ ลังกาพินธุ์, “สภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมข้าวกล้องหอมนิลออกแกนิคเพาะงอกหุงสุกในภาชนะอ่อนตัวปิดสนิท,” *วารสารวิศวกรรมศาสตร์ราชวมงคลธัญบุรี*, 14(1), นน.65-75, มกราคม-มิถุนายน 2559, (TCI กลุ่ม 2).

เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

S. Parnsakhorn, and J. Langkapin, “Effect of soaking and incubating treatment on physicochemical properties of germinated brown rice,” in *The 1st International conference on applied science, engineering and interdisciplinary studies*, at Rajamangala University of Technology Thanyaburi, 5 July 2018, pp.20-27.

ระดับชาติ

สุนัน ปานสาคร, จตุรงค์ ลังกาพินธุ์, ชานนท์ วงศ์ขยาย และเบญจมาศ กิตติยานนท์, “การศึกษาชนิดของข้าวและปริมาณน้ำที่เหมาะสมในการหุงที่มีต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ข้าวห่อใบบัว,” ใน *การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติครั้งที่ 5*, ณ สโมสรมณฑล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, 28-29 มีนาคม 2562, นน.69-76

สุนัน ปานสาคร, จตุรงค์ ลังกาพินธุ์, เพ็ญรวี ปาณศรี และฐิติมา ไชยดำ, “สมบัติทางกายภาพและการยอมรับของผู้บริโภคต่อชนิดของข้าวในการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวห่อใบบัว,” ใน *การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 5*, ณ สโมสรมณฑล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี, 28-29 มีนาคม 2562, นน.77-84.

วิภารัตน์ ปัญจาคะ, วิภา สุขขัง และสุนัน ปานสาคร, “ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อเครื่องต้มข้าวมอลต์จากข้าวพันธุ์ไรซ์เบอร์รี่,” ใน *การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 4*, ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี, 3 เมษายน 2561, นน.169-176.

วรรณวิภา โคกครุฑ, อรวัลลภ อุปถัมภ์มานนท์ และสุนัน ปานสาคร, “การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการทำแห้งผงหุงข้าวสวยเสกสำเร็จรูปโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง,” ใน *การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 6*, ณ บริเวณโถง ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 25 พฤศจิกายน 2559, นน.1-13.

มยุรา วชิรศักดิ์ชัย, อรวัลลภ อุปถัมภ์มานนท์ และสุนัน ปานสาคร, “การศึกษาคุณภาพของน้ำตาลที่ผลิตจากลูกตะขบ,” ใน *การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์วิจัย ครั้งที่ 9*, ณ มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี, 25-26 พฤษภาคม 2560, นน.291-297.

อารียา ไชยพล, อภิสิทธิ์ สุขประसार, สุนัน ปานสาคร และจตุรงค์ ลังกาพินธุ์, “การผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งข้าวกล้องหอมมะลินึ่ง,” ใน *การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 3*, ณ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่, 4 เมษายน 2560, นน.304.

ทิพย์มา อิศาร, ศิริชัย ล้วนพัก, สุนัน ปานสาคร และจตุรงค์ ลังกาพินธุ์, “การออกแบบและสร้างเครื่องขึ้นรูปสาकुไส้หมูกึ่งอัตโนมัติ,” ใน *การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 3*, ณ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่, 4 เมษายน 2560, นน.83-90.

ปพิชญา จันทร์นุ้ม, ณัฐนิชา ช้างสีสุก, สโรชา หรั่งมี, สุนัน ปานสาคร และจตุรงค์ ลังกาพินธุ์, “ผลของความร้อนต่อความคงตัวของแอนโทไซยานินและสมบัติทางกายภาพของข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งในรีโอร์ทเพาซ์,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติวิศวกรรมอาหาร ครั้งที่ 2*, ณ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง จังหวัดกรุงเทพมหานคร, 19 เมษายน 2559, นน.39-45.

7.2 ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

7.2.1 อนุสิทธิบัตร (patent)

สุนัน ปานสาคร, “กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่เพาะงอกพร้อมบริโภค,”

อนุสิทธิบัตรไทย เลขที่ 13175, 21 ตุลาคม, 2559.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

ลำดับที่ 5

1. ชื่อ-สกุล พิมพ์สิทธิ์ สุวรรณ
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลคลองหก อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 549 3580 โทรศัพท์มือถือ 090 321 9548
โทรสาร 02 549 3581

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2558	Ph.D.	Food Science and Technology	University of Nebraska-Lincoln, USA
2551	M.Sc.	Packaging Technology Management	Brunel University, UK
2549	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2551 - 2552 หัวหน้างานฝ่ายวางแผนการผลิต บริษัท ยูเนี่ยนฟรอสต์ จำกัด
- พ.ศ. 2558 - ปัจจุบัน อาจารย์ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ประสบการณ์สอน

- 1) สุขาภิบาลโรงงานอาหาร
- 2) เคมีและจุลชีววิทยาทางอาหาร
- 3) เตรียมโครงงานวิศวกรรมอาหาร

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับชาติ

G. Samseemoung, P. Soni, and P. Suwan, “Development of a Variable Rate Chemical Sprayer for Monitoring Diseases and Pests Infestation in Coconut

Plantations,” *Agriculture and Natural Resources*, Vol.7 Issue 89, pp.1-13, October 2017.

ปิยธิดา สุดเสนาะ, พิทยา ใจคำ และพิมพ์สิรี สุวรรณ, “ผลของสารสกัดน้ำผึ้งจากดอกไม้ชนิดต่างๆ ต่อคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์การยับยั้งเอนไซม์แอลฟาอะไมเลส,” *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 6(2), นน.29-42, กรกฎาคม-ธันวาคม 2560, (TCI กลุ่ม 2).

เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมทางวิชาการ

ระดับชาติ

พิมพ์สิรี สุวรรณ, “อิทธิพลของการลวกด้วยน้ำร้อนและไอน้ำต่อคุณภาพของถั่วแระญี่ปุ่นแช่แข็ง,” ใน *การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 2*, ณ ห้องประชุม คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, 19 เมษายน 2559, นน.27-31.

กิริสุภรณ์ การสมโชค, พิมพ์สิรี สุวรรณ, และดวงพร คงสมบัติ, “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทาขนมปังจากน้ำผึ้งผสมสละ,” ใน *การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 3*, ณ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่, 4 เมษายน 2560, นน.72-75.

พิมพ์สิรี สุวรรณ, ขจรศักดิ์ บุญมี, และวีริยา ละอองจันทร์, “การศึกษาผลของการสกัดเย็นต่อสมบัติของน้ำมัลเบอร์รี่,” ใน *การประชุมทางวิชาการวิศวกรรมอาหารแห่งชาติ ครั้งที่ 4*, ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี, 3 เมษายน 2561, นน.177-182.

7.2 ผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม

หัวหน้าโครงการบริการวิชาการ โครงการแปรรูปแก้วมังกร ด้วยอบอุณหภูมิจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ประจำปี พ.ศ. 2560

7.3 ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

7.3.1 ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและการเรียนรู้

การใช้เทคนิคการสอนแนวใหม่แบบ Active Learning และการเรียนการสอนรูปแบบ Finland Model

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

ลำดับที่ 6

1. ชื่อ-สกุล สุรัชย์ ชันแก้ว
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลคลองหก อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 549 4521 โทรศัพท์มือถือ 086 494 4550
โทรสาร 02 549 4500

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2561	ปร.ด.	เทคโนโลยีการบรรจุ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2551	วท.ม.	เทคโนโลยีการพิมพ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
2549	ทล.บ.	เทคโนโลยีการพิมพ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2561 - ปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาเทคโนโลยีการพิมพ์ดิจิทัลและบรรจุภัณฑ์
- พ.ศ. 2563 - ปัจจุบัน ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการพิมพ์ดิจิทัลและบรรจุภัณฑ์
- พ.ศ. 2563 - ปัจจุบัน ผู้ช่วยคณบดี ด้านงานวิจัย คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน

ประสบการณ์สอน

- 1) เทคโนโลยีการพิมพ์
- 2) เทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์
- 3) หมึกและกระดาษ
- 4) วัสดุทางการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์
- 5) เทคโนโลยีการเปลี่ยนรูปวัสดุและบรรจุภัณฑ์

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- P. Suppakul, T. Thanathamthorn, O. Samerasut, and S. Khankaew, “Shelf life extension of “fios de ovos”, an intermediate-moisture egg-based dessert by active and modified atmosphere packaging,” *Food Control Science Direct*, vol.70, pp.58-63, December 2016.
- S. Khankaew, S. Chinarunmangkorn, and C. Phuangsuwan, “Color Transition of a Bio-based Ready-to-serve Label Using Extracted Dye from Red Dragon Peel,” *Journal of the Color Science Association of Japan*, vol. 43 Issue 3, pp.195-198, May 2019.
- S. Khankaew, K. Phanboonkerd, W. WaiWong, and C. Phuangsuwan, “Influence of Extraction Methods on Dye Intensity of Onion Peel and Its Color Transition in Natural pH-dye Application,” *Journal of the Color Science Association of Japan*, vol. 43 Issue 3, pp.203-206, May 2019.
- S. Khankaew, and C. Phuangsuwan, “Indicator Ink Checkable for Security Printing and Packaging Application,” *Journal of the Color Science Association of Japan*, vol. 43 Issue 3, pp.44-47, May 2018.
- K. Suwannawatanamatee, S. Khankaew, and C. Phuangsuwan, “Effects of UVA-light on Color Transition of Anthocyanin and Curcumin Dyes and Possible Application of Light-Activated Oxygen Indicator in Food Package,” *Journal of the Color Science Association of Japan*, vol. 42 Issue 3, pp.48-51, May 2018.

เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- S. Khankaew, “A Novel Colorimetric Bio-Based Indicator Using Naturally Extracted Dye from Red Dragon Fruit Skin,” in *the Asia Color Association (ACA) 2018 Inspiration in Color*, at Khum Phucome Chiang Mai, 5-8 December 2018, pp.566-571.

ระดับชาติ

สุรัชย์ ชันแก้ว และ สิริราช ชินอรุณมังกร, “ความเสถียรของสารให้สีที่สกัดได้จากเปลือก แก้วมังกรแดง และความเป็นไปได้ในการใช้งานด้านสีย้อมชีวภาพในงานบรรจุภัณฑ์ อัจฉริยะ,” ใน การประชุมวิชาการระดับชาติสวนดุสิต 2018 ครั้งที่ 3 งานวิจัยสร้างมูลค่า บูรณาการสหสาขา พัฒนาชาติก้าวไกล Thailand 4.0, ณ Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร, 31 กรกฎาคม 2561, นน.422-428.

7.2 ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

7.2.1 สิทธิบัตร (patent)

สุรัชย์ ชันแก้ว. และกานต์พิชชา สุวรรณวัฒนเมธี, “แบบพับกล่อง (โครงสร้างกล่องบรรจุภัณฑ์สำหรับร้งนกแห้ง,” สิทธิบัตรไทย เลขที่ 1802005152, 27 พฤศจิกายน, 2561.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ
(อาจารย์ประจำ)

ลำดับที่ 7

1. ชื่อ-สกุล ธีรวัฒน์ จตุพัฒน์โรดม
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลคลองหก อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 549 3188 โทรศัพท์มือถือ 090 983 9283
โทรสาร 02 577 2358
5. ประวัติการศึกษา

ปีที่ยจบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2558	Ph.D.	Mathematics	Portsmouth University
2552	M.Sc.	International Fashion Marketing	Manchester Metropolitan University
2551	คศ.บ.	ผ้าและเครื่องแต่งกายออกแบบแฟชั่น	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2558 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- พ.ศ. 2558 - ปัจจุบัน กรรมการฝ่ายวิเทศสัมพันธ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- พ.ศ. 2559 - ปัจจุบัน กรรมการการจัดการองค์ความรู้ KM คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- พ.ศ. 2559 - ปัจจุบัน กรรมการดำเนินโครงการคหกรรมศาสตร์กับวัฒนธรรมไทย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- พ.ศ. 2560 ร่วมโครงการอบรมการพัฒนาการสอนด้วย Finland Model รุ่นที่ 4 ณ ประเทศฟินแลนด์
- พ.ศ. 2561 - ปัจจุบัน อาจารย์นิเทศน์นักศึกษาการฝึกงานและสหกิจศึกษา

ประสบการณ์สอน

- 1) การจัดการสินค้าเสื้อผ้า
- 2) ภาษาอังกฤษในงานออกแบบแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย
- 3) การควบคุมคุณภาพเสื้อผ้าสำเร็จรูป
- 4) การวิเคราะห์วัตถุดิบแฟชั่น
- 5) ภาษาอังกฤษสำหรับแฟชั่น
- 6) คอมพิวเตอร์กราฟิกในงานออกแบบแฟชั่นและเครื่องแต่งกาย

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

N. Jatuphatwarodom, D.F. Jones, and D. Ouelhadj, “A mixed-model multi-objective analysis of strategic supply chain decision support in the Thai silk industry,” *Annals of Operations Research Springer Science + Business Media, LLC, part of Springer Nature*, 267(1-2), pp.221-247, August 2018.

เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

N. Jatuphatwarodom, “Product Design from Mixed Thai Rice Straw Fabric,” in *The 8th Rajamagala University of Technology International Conference Creative RMUT and Sustainable Innovation for Thailand 4.0*, at Impact Muang Thong Thani Exhibition and Convention, 8-9 August 2017, pp.407-414.

S. Jatuphatwarodom, N. Jatuphatwarodom, and K. Susawat, “Dyeing and Water Repellent Finishing of Thai Rice Straw Blended Fabric for Home Textile Products,” in *RSU International Research Conference* Rangsit University Pathumthan, 26 April 2019, pp.444-449.

ระดับชาติ

ณัฐวัฒน์ จตุพัฒน์วโรดม, “สมบัติกายภาพของเส้นด้ายปั่นมือจากฟางข้าวไทย,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 11 เครือข่ายวิจัยอุดมศึกษา สานพลังประชารัฐ*, ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี นครราชสีมา, 19-20 ธันวาคม 2559, นน.279-284.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ
(อาจารย์ประจำ)

ลำดับที่ 8

1. ชื่อ-สกุล ปพนพัชร ภัทรฐิติวัสส์
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์ประจำ (สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ)
3. สังกัดหน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลคลองหก อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 549 3134 โทรศัพท์มือถือ 081 387 5943
โทรสาร 02 577 2358

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2561	วท.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2550	วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2546	วท.บ.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยพายัพ

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2558 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- พ.ศ. 2559 - 2562 ผู้ช่วยคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ปฏิบัติหน้าที่พิเศษสัมพันธ์
- พ.ศ. 2559 - ปัจจุบัน อาจารย์นิเทศน์นักศึกษาการฝึกงานและสหกิจศึกษา
- พ.ศ. 2560 อบรมเทคนิคการสอนแบบฟินแลนด์ (Finland Model)
- พ.ศ. 2561 อบรมแลกเปลี่ยนนักวิจัย Food research institute Japan
- พ.ศ. 2561 อบรมการผลิตไส้กรอกและเปียร์ในโครงการ Thai Meister

ประสบการณ์สอน

- 1) วิทยาศาสตร์การอาหาร
- 2) แผนงานพิเศษด้านอาหารและโภชนาการ

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมทางวิชาการ

ระดับชาติ

ปพนพัชร ภัทรฐิติวัสส์ และพิไลรัก อินธิปัญญา, “สูตรสารละลายที่เหมาะสมต่อการแช่อบแห้งแครอท,” ใน รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรราชชมงคลสุวรรณภูมิ ครั้งที่ 1 เกษตรไทยก้าวไกลสู่ความยั่งยืน, ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ นนทบุรี, 22 มกราคม 2559, นน.22-31.

7.2 ผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม

Reviewer วารสาร Malaysian Journal of Medical Sciences.

7.3 ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

7.3.1 ผลงานวิชาการเพื่ออุตสาหกรรม

ที่ปรึกษาระบบประกันคุณภาพความปลอดภัยอาหาร (GMP, HACCP) และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
บริษัท T.P. Food Canning จังหวัดเชียงใหม่

ประวัติและผลงานทางวิชาการ
(อาจารย์ประจำ)

ลำดับที่ 9

1. ชื่อ-สกุล รัฐ ชมภูพาน
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลคลองหก อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 549 3153 โทรศัพท์มือถือ 081 878 1873
โทรสาร 02 577 2358

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2562	ศศ.ด.	อาชีวศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2550	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์(ศิลปสัมพันธ์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2543	ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์ศึกษา-คหกรรมศาสตร์ทั่วไป	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2543 - 2556 พนักงานจัดดอกไม้ที่โรงแรมอิมพีเรียลควีนส์ปาร์ค กรุงเทพฯ
- พ.ศ. 2556 - ปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ประสบการณ์สอน

- 1) ระบบโลจิสติกส์เพื่อการส่งออก
- 2) สัมมนางานประดิษฐ์สร้างสรรค์
- 3) แผนงานพิเศษด้านงานประดิษฐ์สร้างสรรค์
- 4) เทคโนโลยีการพัฒนาของขวัญและของที่ระลึก

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- **บทความวิจัย**

เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมทางวิชาการ

ระดับชาติ

รัฐ ชมภูพาน, “การพัฒนารูปแบบการจัดดอกไม้ประดิษฐ์,” ใน รายงานรวมบทความวิจัยการประชุมวิชาการระดับชาติ เครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ครั้งที่ 11, ณ อาคารสุรพัฒน์ 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี นครราชสีมา, 19-20 ธันวาคม 2559, นน.2059-2064.

จุฬารณีย์ ศรีเมืองใหม่, วินัย ตาระเวช, รัฐ ชมภูพาน และวิจิตร สนม, “การศึกษาชนิดของสารช่วยความคงตัวของผ้าขาวม้าสำหรับงานประดิษฐ์,” ใน รายงานรวมบทความวิจัยการประชุมวิชาการระดับชาติ เครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ครั้งที่ 11, ณ อาคารสุรพัฒน์ 2 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี นครราชสีมา, 19-20 ธันวาคม 2559, นน.1027-1034.

รัฐ ชมภูพาน และวินัย ตาระเวช, “การศึกษาความต้องการของช่างจัดดอกไม้ที่มีต่อผ้ากันเปื้อน,” ใน รายงานบทความวิจัยการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ มหาวิทยาลัยศรีปทุม ครั้งที่ 13 ประจำปี 2561 เรื่องวิจัยและนวัตกรรมเพื่อประเทศไทย 4.0, ณ มหาวิทยาลัยศรีปทุม กรุงเทพมหานคร, 20 ธันวาคม 2561, นน.1282-1290.

7.2 ผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม

- วิทยากรการสอนด้านงานใบตอง
- วิทยากรการสอนร้อยมาลัยและจัดดอกไม้
- วิทยากรการสอนศิลปะประดิษฐ์
- วิทยากรประจำด้านการจัดดอกไม้สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั่วไปคณะคหกรรมวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา (พ.ศ. 2553-ปัจจุบัน)

ประวัติและผลงานทางวิชาการ
(อาจารย์ประจำ)

ลำดับที่ 10

1. ชื่อ-สกุล เจริญ เจริญชัย
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลคลองหก อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 592 1955 โทรศัพท์มือถือ 081 649 4337
โทรสาร 02 592 1956

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2539	Ph.D.	Food Science & Technology	University of New South Wales, Sydney, Australia
2531	M.S.	Food Engineering	University of New South Wales, Sydney, Australia
2529	วท.บ.	พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2529 - 2530 อาจารย์สาขาผลิตภัณฑ์สัตว์ วิทยาเขตปทุมธานี สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- พ.ศ. 2530 - 2531 อาจารย์ และนักวิจัย งานแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร
สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- พ.ศ. 2538 - 2541 รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ สถาบันวิจัยเคมี สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- พ.ศ. 2541 - 2549 หัวหน้าภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- พ.ศ. 2550 - 2554 คณบดี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- พ.ศ. 2554 - ปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ประสบการณ์สอน

- 1) จุลชีววิทยาทางอาหาร
- 2) เทคโนโลยีการหมัก
- 3) เทคโนโลยีเครื่องต้ม
- 4) เทคโนโลยีการผลิตไวน์
- 5) หลักวิศวกรรมอาหาร
- 6) ปฏิบัติการเฉพาะหน่วย 1 และ 2
- 7) วิศวกรรมกระบวนการชีวภาพ

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับชาติ

ปาไลดา ตั้งอนุรัตน์ และเจริญ เจริญชัย, “การผลิตน้ำส้มผสมแครอทและสับปะรดเสริมโปรไบโอติก,” *วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร. (พิเศษ)*, 49(2), นน.593-596, มกราคม-เมษายน 2561.

เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

P. Tanganurat, and C. Chareonchai, “Production of pickled mustard by freeze-dried starter isolated from fermented vegetables and fruit and evaluation of its quality,” in *Proceeding of the 29th annual meeting of the Thai society for biotechnology and international conference*, at Bangkok Thailand, 23-25 November 2017.

ระดับชาติ

ธนิษฐา เทียงแท้, เจริญ เจริญชัย, สาธิรัตน์ รัตนวงศ์पाल, อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์ และปาไลดา ตั้งอนุรัตน์, “คุณสมบัติด้านโปรไบโอติกของแบคทีเรียที่แยกจากข้าวหมาก,” ใน *การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ราชธานีวิชาการ ครั้งที่ 1*, ณ มหาวิทยาลัยราชธานี อุบลราชธานี, 29 กรกฎาคม 2559, นน.1613-1620.
 อรวัลภ์ อุปถัมภานนท์, โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล, อุจิตชญา จิตรวิมล และเจริญ เจริญชัย, “การพัฒนาและการทดสอบแนวคิดของผลิตภัณฑ์ผักแผ่นแคลเซียมสูง,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศครั้งที่ 11 เครือข่ายวิจัยอุดมศึกษา สานพลังประชารัฐ*, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี นครราชสีมา, 19-20 ธันวาคม 2559, นน.886-893.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ

(อาจารย์พิเศษ)

ลำดับที่ 11

1. ชื่อ-สกุล สุทัศน์ย์ บุญโยภาส
2. ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
4. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลคลองหก อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 549 3188 โทรศัพท์มือถือ 085 390 4545
โทรสาร 02 577 2358

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2520	M.A.	Home Economics Education	School of Education Health Nursing and Arts Profession, New York University, U.S.A.
2517	ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2517 - 2521 อาจารย์อัตราจ้าง ประจำวิชา ความรู้เรื่องผ้าและเส้นใย แผนกผ้าและเครื่องแต่งกาย
วิทยาลัยการช่างสตรีพระนครใต้ กรมอาชีวศึกษา
- พ.ศ. 2521 - 2526 อาจารย์ 1 ระดับ 3 แผนกผ้าและเครื่องแต่งกาย วิทยาเขตโชติเวช
วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
- พ.ศ. 2526 - 2527 อาจารย์ 1 ระดับ 4 ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา คณะคหกรรมศาสตร์
วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
- พ.ศ. 2527 - 2530 อาจารย์ 2 ระดับ 5 ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา คณะคหกรรมศาสตร์
วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
- พ.ศ. 2530 - 2531 รักษาการหัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา คณะคหกรรมศาสตร์
วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา
- พ.ศ. 2531 - 2537 - อาจารย์ 2 ระดับ 6 ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา คณะคหกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- หัวหน้าภาควิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา คณะคหกรรมศาสตร์ วิทยาลัยเทคโนโลยีและ
อาชีวศึกษา
- พ.ศ. 2537 - 2538 รองคณบดีฝ่ายกิจกรรมพิเศษ คณะคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- พ.ศ. 2538 - 2546 อาจารย์ 2 ระดับ 7 ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา คณะคหกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- พ.ศ. 2546 - 2548 - ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8 ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา คณะคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
- รองคณบดีฝ่ายกิจกรรมพิเศษ คณะคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
ธัญบุรี

- พ.ศ. 2548 - 2552 รองคณบดีฝ่ายกิจกรรมพิเศษ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- พ.ศ. 2552 - 2553 รองศาสตราจารย์ ระดับ 9 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- พ.ศ. 2553 - ปัจจุบัน - อาจารย์พิเศษ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม และผู้ทรงคุณวุฒิ
- พ.ศ. 2554 รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- พ.ศ. 2554 รักษาการแทนคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 4-6 เมษายน 2554
- 25-26 พฤษภาคม 2554
- 9-12 มิถุนายน 2554
- พ.ศ. 2554 - ปัจจุบัน อาจารย์พิเศษ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี

ประสบการณ์สอน

- 1) หลักพื้นฐานงานประดิษฐ์
- 2) ภาษาอังกฤษคหกรรม
- 3) ภาษาอังกฤษงานประดิษฐ์สร้างสรรค์
- 4) การวิจัยคหกรรมศาสตร์
- 5) การวิจัยงานประดิษฐ์
- 6) แผนงานพิเศษเรื่องงานประดิษฐ์
- 7) การพัฒนาอาชีพ
- 8) วิธีสอนศิลปะประดิษฐ์
- 9) ความรู้เรื่องผ้าเส้นใย
- 10) ภาษาอังกฤษเทคนิค
- 11) การวิเคราะห์อาชีพ
- 12) จริยธรรมในอาชีพคหกรรมศาสตร์

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

S. Chonsakorn, S. Boonyobhas, R. Mongkhorrattanasit, K. Pholam, P. Parsapratet, and T. Arrak, "Extraction and Tensile behavior of High performance Hibiscus Tiliceus Fiber," *Materials Science Forum*, (857), pp.499-502, August 2016.

ระดับชาติ

เหมวรรณ มีเชาว์, สุภา จุฬคุปต์ และสุทัศน์ บัญญูโณภาส, “การพัฒนาเครื่องประดับจากเถา ย่านาง,” *วารสารคหเศรษฐศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 59(2), นน.36-46, พฤษภาคม-สิงหาคม 2016, (TCI กลุ่ม 2).

โสภิตา วิศาลศักดิ์กุล, อรวัลย์ อุปถัมภานนท์, กุลวดี สังข์สนธิ, สุภา จุฬคุปต์ และสุทัศน์ บัญญูโณภาส, “การพัฒนาผลิตภัณฑ์พลาสติกชีวภาพจากแป้งเมล็ดขนุน,” *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 21(2), นน.216-228, พฤษภาคม-สิงหาคม 2559, (TCI กลุ่ม 1).

นเรศ พุทธิรัตน์, สาคร ชลสาคร และสุทัศน์ บัญญูโณภาส, “การศึกษาสมบัติผลิตภัณฑ์ผ้าถักเชตจากเส้นด้ายใยกล้วยเสริมเส้นด้ายสแตนเลสต่อการป้องกันคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า,” *วารสารวิจัย มสธ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 10(2), นน.15-32, พฤษภาคม-สิงหาคม 2560, (TCI กลุ่ม 2).

เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมทางวิชาการ

ระดับชาติ

อดิษฐ์ บุญงาม, สุทัศน์ บัญญูโณภาส และสุภา จุฬคุปต์, “การพัฒนากระเป๋าคอมพิวเตอร์พกพาจากผ้ายกเมืองนครตกแต่งสำเร็จสะท้อนน้ำ,” ใน *การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ราชธานีวิชาการ ครั้งที่ 1*, ณ มหาวิทยาลัยราชธานี อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี, 29 กรกฎาคม 2559, นน.1831-1842.

สุกัญญา ธาราดล, สุภา จุฬคุปต์ และสุทัศน์ บัญญูโณภาส, “การพัฒนามีลภัณฑ์ซึ่งข้าวโพดอัดขึ้นรูปเพื่องานประดิษฐ์,” ใน *การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 6*, ณ บริเวณโถง ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 25 พฤศจิกายน 2559, นน.1831-1842.

ทศพร โพธิ์เนียม, สุภา จุฬคุปต์ และสุทัศน์ บัญญูโณภาส, “การผลิตแผ่นขึ้นไม้อัดจากต้นธูปฤๅษีและการประยุกต์ใช้สำหรับงานประดิษฐ์,” ใน *การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 6*, ณ บริเวณโถง ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 25 พฤศจิกายน 2559, นน.1-9.

พรชัย บุญญา, สุภา จุฬคุปต์ และสุทัศน์ บัญญูโณภาส, “การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการต้มเยื่อจากเปลือกสนหางไก่สำหรับการผลิตกระดาษ,” ใน *การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 6*, ณ บริเวณโถง ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษา 5 ธันวาคม 2550 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 25 พฤศจิกายน 2559, นน.1-10.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ
(อาจารย์พิเศษ)

ลำดับที่ 12

1. ชื่อ-สกุล สีนินาถ เลิศไพรวรรณ
2. ตำแหน่งทางวิชาการ รองศาสตราจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
4. ที่อยู่ปัจจุบัน อาคาร 16 คณะศิลปกรรมศาสตร์ 114 สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 649 5000 โทรศัพท์มือถือ 081 371 4772
โทรสาร 02 258 4007

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2556	ป.ร.ด.	การวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
2528	M.S.	Interior Design	Pratt Institute, NYC, New York
2520	สถ.บ.	ศิลปอุตสาหกรรม	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าวิทยาเขตลาดกระบัง

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2545 - 2558 สาขาวิชาการออกแบบทัศนศิลป์ สาขาวิชาการออกแบบทัศนศิลป์
- พ.ศ. 2549 - ปัจจุบัน สอนภาคพิเศษวิชาวิจัยสร้างสรรค์ สาขานวัตกรรมการออกแบบ
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- พ.ศ. 2555 - 2559 คณะกรรมการตัดสินสุดยอดผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมร่วมกับกรมพัฒนาชุมชน กระทรวงพัฒนาชุมชน
- พ.ศ. 2556 ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความวิจัย สำหรับงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติ สาขาสิ่ง
ทอและเครื่องแต่งกาย 2556 ครั้งที่ 2 โดย ภาควิชาวิทยาการสิ่งทอ คณะอุตสาหกรรม
เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- พ.ศ. 2557 ผู้ทรงคุณวุฒิบรรยายและให้คำปรึกษาแก่นักออกแบบทั่วประเทศ โครงการส่งเสริมการ
สร้างนักออกแบบไทย ปี 2557 (Designers' Room 2014) โดยกรมส่งเสริมการค้าระหว่าง
ประเทศ กระทรวงพาณิชย์
- พ.ศ. 2557 - ปัจจุบัน ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความวิจัย สาขาออกแบบทัศนศิลป์
วารสารวิทยาลัยนวัตกรรมการสื่อสารสังคม มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- พ.ศ. 2557 - ปัจจุบัน ผู้ทรงคุณวุฒิประเมินบทความวิจัย สาขาออกแบบทัศนศิลป์ วารสารสถาบัน
ศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- พ.ศ. 2558 - ปัจจุบัน กรรมการพิจารณาข้อเสนอโครงการวิจัยที่เสนอขอรับทุนอุดหนุนการวิจัย ศูนย์บริการ
วิชาการ สถาบันส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา นวัตกรรม มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
- พ.ศ. 2559 ผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษาพี่เลี้ยง กิจกรรมการสร้างนักออกแบบในอุตสาหกรรมแฟชั่น
(FDC 2017) โดยสถาบันวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กระทรวงอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2559 - ปัจจุบัน	สอนภาคพิเศษวิชาทัศนมิติประดิษฐ์ สาขาคุณกรรมศาสตร์ คณะคุณกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
พ.ศ. 2559 - ปัจจุบัน	บรรยายพิเศษวิชาการบูรณาการการออกแบบผลิตภัณฑ์ หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ (หลักสูตรนานาชาติ) คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
พ.ศ. 2561	คณะกรรมการตัดสินการประกวดนวัตกรรมการจัดการเรียนการสอนงานอาชีพโครงการ นวัตกรรมน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำนักงานนวัตกรรมจัดการศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ
พ.ศ. 2562	คณะกรรมการจัดทำหลักสูตรพัฒนาศักยภาพความคิดสร้างสรรค์นักเรียนและวางแผนการวิจัยพัฒนารูปแบบศูนย์แกนนำขยายเครือข่ายโครงการนวัตกรรมน้อยมีคุณธรรม นำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ สำนักงานนวัตกรรมจัดการศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ
พ.ศ. 2562	เป็นคณะกรรมการตัดสินสุดยอดผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมร่วมกับกรมพัฒนาชุมชน กระทรวงพัฒนาชุมชน

ประสบการณ์สอน

- 1) การนำเสนอโครงการออกแบบ
- 2) Practicum in Product Design
- 3) Universal Packaging Design
- 4) การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม
- 5) การออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์บรรจุภัณฑ์
- 6) การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่องานหัตถกรรม
- 7) หลักการวิจัยสร้างสรรค์ทางศิลปกรรม
- 8) Creative and Development in Thai Arts Wisdom

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

S. Laedpriwan, W. Nuntatong, W. Iam-In, P. Thunthumrong, "Cross-Cultural Study in Local Wisdom for Creative Food Package Development in Secondary School," *IJCAS International Journal of Creative and Arts Studies*, Vol. 5 Issue 2, pp.41-52, December 2018.

ระดับชาติ

สินีนารถ เลิศไพรวัง, ดุษฎี โยเหลา, "การศึกษาข้ามวัฒนธรรมไทย-ญี่ปุ่นเกี่ยวกับการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ทางการบรรจุภัณฑ์อาหาร," *วารสารพฤติกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา*, 8(2), นน.233-250, สิงหาคม 2016.

สินีนารถ เลิศไพโรจน์, “การศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร,” *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยฟาร์อีสเทิร์น*, 10(3), นน.215-225, กรกฎาคม-กันยายน 2559.

สินีนารถ เลิศไพโรจน์, ดุษฎี โยเหลา, จันทร์จรัส ศรีศิริ และพาสนา จุลรัตน์, “การจัดการความรู้ภูมิปัญญาไทยกับความคิดสร้างสรรค์ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร,” *วารสารศรีนครินทรวิโรฒวิจัยและพัฒนา สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 8(16), นน.169-183. กรกฎาคม-ธันวาคม 2559.

7.2 ผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม

- เป็นประธานคณะทำงานโครงการค่ายสร้างสรรค์สื่อด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Smart Young Consumer Leader to ASEAN 2016) ประจำปีงบประมาณ 2559 โดยศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค
- เป็นประธานคณะทำงานกิจกรรมค่ายสร้างสรรค์สื่อด้านการคุ้มครองผู้บริโภคโครงการพัฒนาทักษะการผลิตสื่อการเรียนการสอนอิเล็กทรอนิกส์ยุคใหม่ประจำปีงบประมาณ 2559 โดยศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค
- เป็นประธานคณะดำเนินการโครงการจัดทำแผนกลยุทธ์การประชาสัมพันธ์กิจกรรม พ.ศ. 2557 – 2559 สสวท. โดยศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒร่วมกับสถาบันส่งเสริมการสอนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สสวท)

7.4 ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น 10 ประเภท ดังนี้

7.4.1 ผลงานวิชาการเพื่ออุตสาหกรรม

เป็นคณะกรรมการตัดสินผลการประกวดผลิตภัณฑ์สมุนไพร รางวัลระดับประเทศจากนายกรัฐมนตรี โดย กรมการแพทย์แผนไทยและแพทย์ทางเลือก กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2557-ปัจจุบัน

7.4.2 ผลงานสร้างสรรค์ด้านสุนทรีย์ ศิลปะ

สินีนารถ เลิศไพโรจน์. (2562). กระเป๋าสตางค์จากหนังจระเข้ย้อมสีจากธรรมชาติ

ชุมชนทรงเดช. อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี

สินีนารถ เลิศไพโรจน์. (2562). ดอกไม้ประดิษฐ์สำเร็จรูปเพื่อตกแต่งสถานที่สำหรับงานมงคลในเชิงพาณิชย์ วิสาหกิจชุมชนก้อนทอง. ตำบลคลองสาม อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี

ประวัติและผลงานทางวิชาการ
(อาจารย์พิเศษ)

ลำดับที่ 13

1. ชื่อ-สกุล รัตนพล มงคลรัตนาสีทธิ
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
4. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 517 ถนนนครสวรรค์ แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 665 3555 ต่อ 3019 โทรศัพท์มือถือ 087 484 3723
โทรสาร 02 665 3543

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2554	Ph.d.	Textile Technology	Technical University of Liberec, Czech Republic
2546	วท.ม	ปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์	มหาวิทยาลัยจุฬาลงกรณ์
2541	วศ.บ.	วิศวกรรมเคมีสิ่งทอ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2537 - 2540 เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ แผนก เคมีสิ่งทอ วิทยาเขตชุมพรเขตรอุดมศักดิ์
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- พ.ศ. 2540 - 2541 Laboratory Technician บริษัทไทยการ์เมนต์เอกซ์พอร์ต จำกัด (นนทบุรี)
- พ.ศ. 2541 - 2543 Chemical Textile Testing Supervisor แผนกทดสอบสิ่งทอ
บริษัทอินเตอร์เทคเทสติ้งเซอร์วิสเชส(ประเทศไทย) จำกัด
- พ.ศ. 2544 - 2546 Technical Supervisor แผนกประกันคุณภาพ บริษัทอินเตอร์เทคเทสติ้งเซอร์วิสเชส
(ประเทศไทย) จำกัด
- พ.ศ. 2546 - 2547 อาจารย์พิเศษ ภาควิชาผ้าและเครื่องแต่งกาย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
- พ.ศ. 2546 - 2547 Assistant Technical Manager แผนกประกันคุณภาพ บริษัทอินเตอร์เทคเทสติ้ง
เซอร์วิสเชส(ประเทศไทย) จำกัด
- พ.ศ. 2548 - 2548 นักวิชาการสิ่งทอ ฝ่ายส่งเสริมเทคโนโลยี สถาบันพัฒนาอุตสาหกรรมสิ่งทอ
- พ.ศ. 2548 - 2549 อาจารย์พิเศษ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสิ่งทอ คณะวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
- พ.ศ. 2549 - 2549 นักเคมี แผนกวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บริษัท อีโคแล็บ (ประเทศไทย) จำกัด
- พ.ศ. 2554 - ปัจจุบัน อาจารย์พิเศษ และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม ประจำหลักสูตรปริญญาโท
สาขาส่งทอและเครื่องนุ่งห่ม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลธัญบุรี
- พ.ศ. 2554 - ปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีเคมีสิ่งทอ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอ
และออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ประสบการณ์สอน

- 1) การวิเคราะห์และทดสอบสิ่งทอ
- 2) วิธีวิเคราะห์ทางเคมีสิ่งทอ
- 3) ทักษะฝีมือในงานสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
- 4) เคมีผ้าและการวิเคราะห์สิ่งทอ

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- R. Mongkholrattanasit, C. Saiwan, N. Rungruangkitkrai, N. Punrattanasin, K. Sriharuksa, M. Nakpathom, and C. Klaichoi, "Eco-dyeing of silk fabric with *Garcinia Dulcis* (Roxb.) Kurz Bark as a source of natural dye by using the padding technique," *Journal of Natural Fibers*, vol. 13 Issue 1, pp.65-76, December 2015.
- R. Mongkholrattanasit, N. Punrattanasin, N. Rungruangkitkrai, B. Somboon, N. Narumol, and M. Nakpathom, "Dyeing, fastness and UV protection properties of cotton fabric dyed with mangrove bark extract," *Cellulose Chemistry and Technology*, vol. 50 Issue 1, pp.163-171, January 2016.
- R. Mongkholrattanasit, C. Klaichoi, N. Rungruangkitkrai, P. Sasivatchutikool, "Dyeing of nylon fabric with natural dye from cassia fistula fruit: A research on effect metal mordants concentration," *Materials Science Forum*, Vol. 857, pp.487-490, May 2016.
- R. Mongkholrattanasit, N. Sasithorn, C. Klaichoi, W. Changmuong, J. Vaisalong, N. Rungruangkitkrai, S. Udon, and P. Sasivatchutikool, "Studies of dyeing of silk fabric with natural indigo using pad-dry and pad-batch techniques," *Applied Mechanics and Materials*, Vol. 865, pp.100-104, June 2017.
- C.W. Kan, C.M. Ko, K. Boontorn, and R. Mongkholrattanasit, "Wetting time measurement of fabric-foam-fabric plied material," *Applied Mechanics and Materials*, Vol. 866, pp.220-223, June 2017.
- R. Mongkholrattanasit, C. Klaichoi, N. Sasithorn, W. Changmuang, K. Manarungwit, K. Maha-In, P. Ruenma, N. Boonkerd, N. Sangaphat, and M. Pangsai, "Screen printing on silk fabric using natural indigo," *Vlákná a textile*, Vol. 23 Issue 3, pp.51-56, January 2018.
- S. Chonsakorn, S. Srivorradatpaisan, and R. Mongkholrattanasit, "Effects of different extraction methods on some properties of water hyacinth fiber," *Journal of Natural Fibers*, Vol. 16, pp.1015-1025, March 2018.

- W. Wang, K. Hui, C.W. Kan, M. Viengsima, N. Wansopa, K. Promlawan, W. Wongphakdee, and R. Mongkholrattanasit, "Examining the water vapour transmission of socks," *Key Engineering Materials*, Vol. 831, pp.159-164, February 2020.
- W. Wang, W.C. Ma, C.W. Kan, CHO. Sarikanon, CHA. Sarikanon, S. Kunadiloke, and R. Mongkholrattanasit, "The Effect of plasma pretreatment of dyeability of silk with acid dye," *Key Engineering Materials*, Vol. 831, pp.165-170, February 2020.
- W.Wang, H.H.L. Yim, C.W. Kan, S. Chanuntawaree, S. Chonsakorn, M. Paengsai, and R. Mongkholrattanasit, "A Study of Relative Hand Value of Quick Dry Inner Wear," *Key Engineering Materials*, vol. 831, pp.171-176, February 2020.

ระดับชาติ

- รัตน์พล มงคลรัตนาสีทธิ์ และ ณัฐดนัย รุ่งเรืองกิจไกร, "ผ้าแนบติดชนิดเส้นใยเดี่ยวและหลายเส้นใย," *Colourway*, 21(122), นน.23-27, มกราคม-กุมภาพันธ์ 2559.
- สาคร ชลสาคร, รัตน์พล มงคลรัตนาสีทธิ์ และ ศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล, "Water Hyacinth to ASEAN'S Natural Fiber," *Colourway*, 21(122), นน.30-32, มกราคม-กุมภาพันธ์ 2559.
- รัตน์พล มงคลรัตนาสีทธิ์ และณัฐดนัย รุ่งเรืองกิจไกร, "การทดสอบความคงทนของสีต่อการซักแห้งตามมาตรฐาน ISO 105-D01: 2010 (Tests for colour fastness part D01: Colour fastness to Dry Cleaning using Perchloroethylene," *Colourway*, 21(123), นน.21-23, มีนาคม-เมษายน 2559.
- สาคร ชลสาคร, รัตน์พล มงคลรัตนาสีทธิ์ และ ศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล, "เส้นด้ายและผืนผ้า ผักตบชวา (Water Hyacinth) สู้สิ่งทอสร้างสรรค์ในอาเซียน (ตอนที่ 1)," *Colourway*, 21(123), นน.39-41, มีนาคม-เมษายน 2559.
- ณัฐดนัย รุ่งเรืองกิจไกร, รัตน์พล มงคลรัตนาสีทธิ์, ขนิษฐา วัชรภรณ์, อโนทัย ชลชาติภิญโญ, นิตยา ทับทิมทัย, สมชาย อุดร และ ศิริอร วณิชโชทยานนท์, "การประยุกต์ใช้เส้นใยจาก ก้านกล้วยสำหรับอุตสาหกรรมสิ่งทอ." *Colourway*, 22(124), นน.18-20, พฤษภาคม-มิถุนายน 2559.
- สาคร ชลสาคร, รัตน์พล มงคลรัตนาสีทธิ์ และ ศุภนิชา ศรีวรรเดชไพศาล, "เส้นด้ายและผืนผ้า ผักตบชวา (Water Hyacinth) สู้สิ่งทอสร้างสรรค์ในอาเซียน (ตอนจบ)," *Colourway*, 22(124), นน.26-29, พฤษภาคม-มิถุนายน 2559.
- ณัฐดนัย รุ่งเรืองกิจไกร, รัตน์พล มงคลรัตนาสีทธิ์, ขนิษฐา วัชรภรณ์, อโนทัย ชลชาติภิญโญ, นิตยา ทับทิมทัย, สมชาย อุดร และ ศิริอร วณิชโชทยานนท์, "การประยุกต์ใช้เส้นใยจาก ก้านกล้วยสำหรับอุตสาหกรรมสิ่งทอ ตอนที่ 2 สมบัติเชิงเคมีและเชิงกายภาพของตัวเส้นใยที่ได้จากก้านกล้วย," *Colourway*, 22 (124), นน.17-19, พฤษภาคม-มิถุนายน 2559.

มัลลิกา ทองเจริญ, สมประสงค์ ภาษาประเทศ และรัตนพล มงคลรัตนาสี, “การศึกษาประสิทธิภาพการป้องกันคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าของผ้าทอจากฝ้าย/สแตนเลส,”

วารสารวิศวกรรมศาสตร์ ราชวมงคลชัยบุรี, 14(1), นน.35-45, มกราคม-มิถุนายน 2559.

วลัยพรรณ สุรวัฒนวิเศษ, สาคร ชลสาคร และ รัตนพล มงคลรัตนาสี, “สมบัติทางกายภาพของเส้นใยสับปะรดและการทดสอบเชิงกลเพื่อประยุกต์ใช้เป็นแผ่นขัดผิว,” *วารสารวิจัยมสด สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 10(3), นน.87-103,

กันยายน-ธันวาคม 2560, (TCI กลุ่ม 2).

จุฑามาศ ขุนไชยการ, สาคร ชลสาคร, และรัตนพล มงคลรัตนาสี, “สมบัติทางกายภาพของฝ้ายกเดนิมนคร,” *วารสาร มทร.อีสาน ฉบับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี*, 11(3), นน.130-143, กันยายน-ธันวาคม 2561, (TCI กลุ่ม 1).

เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยที่ประชุมทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

S. Cholsakorn, R. Mongkhorrattanasit, and S. Srivorradatpaisan, “Extraction of high quality cellulose from water hyacinth stem,” in *The 7th RMUTIC Rajamangala University of Technology International Conference*, at Rajamangala University of Technology Krungthep Bangkok Thailand, 24-26 August 2016, pp.9-11.

S. Chonsakorn, R. Mongkhorrattanasit, N. Rungruangkitkri, and

S. Srivorradatpaisan, “The effect of enzyme treatment on the physical properties of green coconut fiber,” in *9th Central European Conference on Fibre Grade Polymers, Chemical Fibres and Special Textiles (CEC 2017)*, at Building G, Technical University of Liberec, Liberec, Czech Republic, 11-13 September 2017, pp.28-29.

C. Thongsamut, C. Satirapipathkul, and R. Mongkhorrattanasit, “Improvement of mechanical properties of jute fabric by bio- scouring and bio- polishing process with enzymes. Pure and Applied Chemistry International Conference 2018 (PACCON 2018),” in *The 60th Anniversary of His Majesty the King’s Accession to the Throne International Convention Center*, at Hat Yai, Songkhla Thailand, 7-9 February 2018, pp.344-349.

ระดับชาติ

ณรัช พรนิธิบุญ, ศรีกาญจนา จตุพัฒน์วโรดม, และรัตนพล มงคลรัตนาสี, “ปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการเย็บพันริมผ้าถักและการเกิดตำหนิจากยูเรซึม,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านการวิจัยเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน ครั้งที่ 4*, ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา กรุงเทพมหานคร, 26 สิงหาคม 2559, นน.448-460.

รังสรรค์ จรอนันต์, สาคร ชลสาคร, และรัตนพล มงคลรัตนาสี, “การสกัดสีย้อมธรรมชาติจากเปลือกกล้วยน้ำว้าดิบ,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระหว่างสถาบัน ครั้งที่ 4*, ณ โรงแรมเซ็นทาราศูนย์ราชการ และคอนเวนชันเซ็นเตอร์ แจ้งวัฒนะ นนทบุรี, วันที่ 31 พฤษภาคม 2559, นน.289-294.

7.2 ตำรา/หนังสือ

7.2.1 หนังสือ

N. Sasithorn, L. Martinová, J. Horáková, and R. Mongkholrattanasit, “Fabrication of Silk Fibroin Nanofibres by Needleless Electrospinning”, in *Electrospinning-Material Techniques, and Biomedical Applications*, ed. Sajjad Haider, (Zagreb, Intech Publisher), 2016, pp.95-113.

รัตนพล มงคลรัตนาสี, จรูญ คล้ายจ้อย, วาสนา ช่างม่วง, ก้องเกียรติ มหาอินทร์, สาคร ชลสาคร, เกษม มานะรุ่งวิทย์, นงนุช ศศิธร, ญัฐดนัย รุ่งเรืองกิจไกร, นฤพน ไพศาลตันติวงศ์, ทองใส จำนงการวิรัช วงศ์ภักดี และสมพร ตียะศรี, “คู่มือองค์ความรู้การย้อมสีครามจากธรรมชาติแบบใหม่บนเส้นด้ายไหม และฝ้ายในเชิงพาณิชย์,” บริษัท ก-ฮ จำกัด : ขอนแก่น, 2560, นน.3-29.

จรูญ คล้ายจ้อย, รัตนพล มงคลรัตนาสี, วาสนา ช่างม่วง, ก้องเกียรติ มหาอินทร์, สาคร ชลสาคร, เกษม มานะรุ่งวิทย์, นงนุช ศศิธร, พิชิตพล เจริญทรัพย์านันท์, จำลอง สาลิกานนท์, ญัฐดนัย รุ่งเรืองกิจไกร, สายชล มงคล และเบญจภา ช่วงทิพย์, “คู่มือองค์ความรู้การพิมพ์ และเพนท์สีครามจากธรรมชาติบนผ้าไหม และผ้าฝ้ายโดยใช้แปรงหัวบอนดัดแปรในเชิงพาณิชย์, บริษัท ก-ฮ จำกัด : ขอนแก่น, 2560,

7.3 ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น

7.3.1 อนุสิทธิบัตร (Patent)

ญัฐดนัย รุ่งเรืองกิจไกร และรัตนพล มงคลรัตนาสี, “น้ำย้อมสีจากครามธรรมชาติน้ำใส,” อนุสิทธิบัตรไทย เลขที่ 11763, 26 กรกฎาคม, 2559.

จรูญ คล้ายจ้อย และรัตนพล มงคลรัตนาสี, “สารขึ้นจากแปรงหัวบอนสำหรับพิมพ์ผ้า,” อนุสิทธิบัตรไทย เลขที่ 11784, 29 กรกฎาคม, 2559.

จรูญ คล้ายจ้อย และรัตนพล มงคลรัตนาสี, กรรมวิธีการเตรียมแปรงหัวบอนสำหรับทำสารกั้นสีในการทำผ้าบาติก,” อนุสิทธิบัตรไทย เลขที่ 12626, 3 พฤษภาคม, 2560.

ประวัติและผลงานทางวิชาการ
(อาจารย์พิเศษ)

ลำดับที่ 14

1. ชื่อ-สกุล พิลิฎฐ์ ธรรมวิถี
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
4. ที่อยู่ปัจจุบัน 63 หมู่ที่ 7 อาคารอำนวยการ ตำบลอรัญญิก อำเภออรัญญิก จังหวัดนครนายก 26120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 649 5000 โทรศัพท์มือถือ 089 120 1256
โทรสาร 03 732 2616

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2005	Ph.D.	Agro-Industrial Product Development	Kasetsart University
2001	M.S.	Agro-Industrial Product Development	Kasetsart University
1997	B.S.	Food Technology	Maejo University

6. ประสบการณ์ทำงาน/การสอน

- พ.ศ. 2548 - 2549 กรรมการดำเนินการโครงการปริญญาตรี (ภาคพิเศษ)
- พ.ศ. 2549 - 2550 Research Fellow at Fresh Technology, Institute of , Institute of Food Nutrition and Human Health, Massey University, Palmerston North, New Zealand
- พ.ศ. 2548 - 2562 อาจารย์ประจำภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- พ.ศ. 2550 - 2562 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- พ.ศ. 2551 - ปัจจุบัน กรรมการราชบัณฑิตยสภาการจัดทำพจนานุกรมวิทยาศาสตร์ทางประสาทสัมผัส (Sensory Science)
- พ.ศ. 2552 - ปัจจุบัน กรรมการอำนวยการจัดงาน และกรรมการตัดสินการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Innovation Contest Thailand)
- พ.ศ. 2556 - 2560 กรรมการดำเนินงาน โครงการปริญญาโทภาคพิเศษ สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
- พ.ศ. 2557 - 2559 - ผู้เขียนบทความ Food Innovation Sector ของนิตยสาร Food Today Magazine
- ประธานอนุกรรมการตัดสิน KU-KCG Innovation Contest Thailand
- พ.ศ. 2557 - ปัจจุบัน หัวหน้าหน่วยวิจัยนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ (PIRUN) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- พ.ศ. 2558 - 2560 รองหัวหน้าภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์
- พ.ศ. 2558 - ปัจจุบัน วิทยากรให้หน่วยงานต่าง ๆ EG.Food Focus Thailand/National Food Institute/ Food and Drug Administration/ several Universities/ Ministry of Science and Technology/ Ministry of Industry
- พ.ศ. 2559 - 2560 System Integrator (Agriculture, Food and Biotechnology Cluster) ที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย (ทปอ.)
- พ.ศ. 2559 - 2561 ประธานหลักสูตร Agro-Industrial Innovation Program (International)

- พ.ศ. 2559 - ปัจจุบัน ผู้ร่วมก่อตั้งและอุปนายกสมาคม Thailand Industrial Innovation Network (*Innothai*)
- พ.ศ. 2560 - ปัจจุบัน กรรมการและคณะกรรมการตัดสินรางวัลอุตสาหกรรมดีเด่นแห่งชาติ สาขาอุตสาหกรรม S-Curve กระบวนการอุตสาหกรรม
- พ.ศ. 2561 - ปัจจุบัน Chief Innovation Officer (CIO), Strategic Value-Based Co-Creations & Well Being Institute (SVWI), มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- พ.ศ. 2562 - ปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

ประสบการณ์สอน

- 1) การวิจัยผู้บริโภค
- 2) เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวสำหรับผักและผลไม้
- 3) การแปรรูปผักและผลไม้
- 4) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้
- 5) สถิติประยุกต์ในงานพัฒนาผลิตภัณฑ์
- 6) การจัดการนวัตกรรม
- 7) กระบวนการคิดและการออกแบบธุรกิจนวัตกรรม
- 8) การจัดการการพัฒนาในอุตสาหกรรมเกษตร
- 9) ระเบียบวิธีวิจัยในระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษา
- 10) การวิจัยผู้บริโภคขั้นสูง
- 11) ความเป็นผู้ประกอบการสำหรับนักพัฒนาผลิตภัณฑ์
- 12) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
- 13) สถิติประยุกต์สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์
- 14) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรขั้นสูง

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

N. Pupan, P. Dhamvithee, A. Jangchud, and S. Boonbumrung, "Influences of different freezing and thawing methods on the physicochemical flavor and sensory properties of durian puree (cv. Mothong)," *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(7), May 2018, pp.1-12.

**เผยแพร่ในรูปแบบนำเสนอบทความวิจัยต่อที่ประชุมทางวิชาการ
ระดับนานาชาติ**

- T. Pham, K. Jangchud, and P. Dhamvithee, “Effect of coconut flour addition on pasting and gelling properties of some flour types,” in *Food Innovation Asia Conference 2017*, Bangkok Thailand, 15-17 June 2017.
- P. Yamalee, and P. Dhamvithee, “Optimization of coconut water powder by using spray drying and foam mat drying method Effect of drying conditions on physico- chemical and sensory properties,” in *the 44th Congress of Science and Technology of Thailand*, at Bangkok International Trade & Exhibition Center (BITEC) Thailand, 29-31 October 2561.

ระดับชาติ

- พงศกร บรรจงจิตร และ พิสิษฐ์ ธรรมวิถี, “ผลของปริมาณน้ำตาลซูโครสและวิธีการผลิตต่อคุณภาพของน้ำตาลมะพร้าว,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 15 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, ณ อาคารศูนย์เรียนรวม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม, 6-7 ธันวาคม 2561, นน.322.*
- สรวิชัย ชัยวงศ์สุรฤทธิ์ และ พิสิษฐ์ ธรรมวิถี, “ผลของการใช้คลื่นเสียงความถี่สูงต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมี และสารพฤกษเคมีของน้ำหวานจากจันทน์มะพร้าว,” ใน *การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 15 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน, ณ อาคารศูนย์เรียนรวม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน นครปฐม, 6-7 ธันวาคม 2561, นน.326.*
- สุธาทิพย์ ชูศักดิ์ และ พิสิษฐ์ ธรรมวิถี, “ผลของกระบวนการเปิดเจาะลูกมะพร้าว และสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำมะพร้าวในระหว่างการเก็บรักษา,” ใน *การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 57, กรุงเทพมหานคร, 29 มกราคม – 1 กุมภาพันธ์ 2562, นน.771-779.*

7.2 ผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม

- Food Innovation Contest at NFI (2016-2017)
- Future Food at NFI (2017)
- Food Innovation Contest (2009-Now)
- Food Ingredient Vietnam/Asia (2016-Now)
- KU-KCG Innovation Contest (2016-2017)

1. ชื่อ-นามสกุล พรรณทิพา เจริญไทยกิจ
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. สังกัดหน่วยงาน คณะเทคโนโลยีนวัตกรรมและผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
4. ที่อยู่ปัจจุบัน 63 หมู่ที่ 7 อาคารอำนวยการ ตำบลองครักษ์ อำเภองครักษ์ จังหวัดนครนายก 26120
โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 649 5000 โทรศัพท์มือถือ 081 652 0575
โทรสาร 03 732 2616

ปีที่จบ	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	มหาวิทยาลัย
2553	ปร.ด.	พัฒนาลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2546	วท.ม.	พัฒนาลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2542	วท.บ.	จุลชีววิทยา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

พ.ศ. 2546	Frito-Lay (Thailand) Co., Ltd./Technical support assistant
พ.ศ. 2547 - 2548	บริษัท Thai Quest Fragrances, Flavors and Food Ingredients Limited ปัจจุบันควบรวมกับบริษัท Givaudan, Co., Ltd ตำแหน่ง Application technologist
พ.ศ. 2553 - 2554	บริษัท เป๊ปซี่-โคล่า (ไทย) เทรดิง จำกัด ตำแหน่ง Sensory scientist
พ.ศ. 2555 - ปัจจุบัน	ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
พ.ศ. 2555 - ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร ศูนย์วิจัยและพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

- 1) Design Concept for Innovation and Technology
- 2) Innovation Creation
- 3) Basic Tied Dyeing
- 4) Project
- 5) Creativity Design and Innovation Management
- 6) Food Quality Assurance
- 7) Food Quality Assurance Laboratory
- 8) Innovation and Product Development
- 9) Consumer Science in Foods
- 10) Computer for Data Analysis and Presentation

7. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

7.1 งานวิจัย

- บทความวิจัย

เผยแพร่ในรูปแบบบทความวิจัยลงในวารสารทางวิชาการ

ระดับนานาชาติ

- P. Charoenthaikij, T. Uanon, and W. Prinyawiwatkul, “Effects of pineapple pomace fibre on physicochemical properties of composite flour and dough and consumer acceptance of fiber-enriched wheat bread,” *International Journal of Food Science and Technology*, Vol. 51 Issue 5, pp.1120–1129, May 2016.
- P. Charoenthaikij, J. Srilarp, N. Winnavoravej, T. Uan-on, D. Torrico, D. and C. Phitchayaphon, “Effects of transglutaminase and kappa-carrageenan on the physical and sensory qualities of fish (*Pangasiamonodon hypophthalmus*) patties,” *Current Applied Science and Technology Journal (CAST)*, Vol. 18 Issue 1, pp.12-23, January-April 2018.
- P. Charoenthaikij, A. Prommin, A. Suratananun, T. Itthisophonkul, P. Naknaen, “Physicochemical Properties and Sensory Quality of Gluten-free Brown Rice Pasta Enriched with Egg White Protein,” *The Journal of KMUTNB*, pp. 627-638, Vol. 28 Issue 3, July-September 2018.

7.2 ผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม

เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาทีมแข่งพัฒนาผลิตภัณฑ์ระดับประเทศ “food innovation contest” ปี 2556 - 2558 และ 2560 - 2562

7.3 ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่น 10 ประเภท ดังนี้

7.3.1 ผลงานวิชาการเพื่ออุตสาหกรรม

- ที่ปรึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ด้วยนวัตกรรมเชิงสร้างสรรค์ จังหวัดสระบุรี
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเสริมโปรตีนจากเศษเหลือทูน่า: บริษัท พัทยา ฟู้ดส์ จำกัด
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกลดเกลือโซเดียม: ศูนย์นวัตกรรมอาหาร บริษัทอาหารเบทเทอร์ จำกัด ในเครือบริษัทเบทาโกร

7.3.2 ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและการเรียนรู้

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมต้นอ่อนข้าว และต้นอ่อนข้าวผง สร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มให้กับศูนย์เรียนรู้ภูเกะเหียง จังหวัดนครนายก ในโครงการพัฒนาศักยภาพชุมชนด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2561

ภาคผนวก ค

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2559

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2560

ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ 3) พ.ศ.256



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา

พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้มีมาตรฐานสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ของกระทรวงศึกษาธิการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ โดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในการประชุมครั้งที่ ๖/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๓๐ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๙ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

(๑) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๙

(๒) ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๘

บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง หรือประกาศอื่นใดในส่วนที่กำหนดไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

“คณะ” หมายความว่า คณะ วิทยาลัย ส่วนงานภายใน หรือส่วนราชการ

ที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเทียบเท่าคณะและเปิดสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

“คณบดี” หมายความว่า คณบดีหรือผู้อำนวยการวิทยาลัย และให้หมายรวมถึงหัวหน้าหน่วยงานระดับคณะที่เปิดสอนหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

“บัณฑิตศึกษา” หมายความว่า การศึกษาระดับสูงกว่าปริญญาตรีขึ้นไปของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรสาขาวิชาต่าง ๆ ในระดับบัณฑิตศึกษาที่สภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีให้ความเห็นชอบ

“สำนักบัณฑิตศึกษา” หมายความว่า สำนักบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

/“คณะกรรมการ...

“คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษา” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

“คณะกรรมการประจำคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการประจำคณะของคณะต่าง ๆ ที่สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

“คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาของคณะที่สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

“คณะกรรมการบริหารหลักสูตร” หมายความว่า คณะกรรมการบริหารหลักสูตรบัณฑิตศึกษาในสาขาวิชาต่าง ๆ ของคณะที่ สังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

“ประธานหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรที่ระบุไว้ในหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่เป็นผู้นำในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผลและการพัฒนาหลักสูตร

“อาจารย์ประจำหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำที่มีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตรที่เปิดสอน ซึ่งมีหน้าที่สอนและค้นคว้าวิจัยในสาขาวิชาดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรหลายหลักสูตรได้ในเวลาเดียวกัน แต่ต้องเป็นหลักสูตรที่อาจารย์ผู้นั้นมีคุณสมบัติตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาของหลักสูตร

“อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่ในการบริหารและพัฒนาหลักสูตรและการเรียนการสอน ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมคุณภาพ การติดตามประเมินผล และการพัฒนาหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องอยู่ประจำหลักสูตรนั้นตลอดระยะเวลาที่จัดการศึกษา โดยจะเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเกินกว่า ๑ หลักสูตรในเวลาเดียวกันไม่ได้ ยกเว้นพหุวิทยาการหรือสหวิทยาการ ให้เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้อีกหนึ่งหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถซ้ำได้ไม่เกิน ๒ คน

“อาจารย์ประจำ” หมายความว่า บุคลากรในสังกัดมหาวิทยาลัยที่ดำรงตำแหน่งอาจารย์ผู้ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ ศาสตราจารย์ ทำหน้าที่หลักด้านการสอนและวิจัย และปฏิบัติหน้าที่เต็มเวลา

“อาจารย์พิเศษ” หมายความว่า ผู้สอนที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำ

“อาจารย์ผู้สอน” หมายความว่า อาจารย์ประจำหรืออาจารย์พิเศษที่ได้รับมอบหมายหรือแต่งตั้งให้ทำหน้าที่สอนในรายวิชาหรือบางหัวข้อในแต่ละรายวิชา

“ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก” หมายความว่า บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัยที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์สูง จนเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชานั้น ๆ

“ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะ” หมายความว่า บุคลากรภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่เปิดสอนเป็นอย่างดี ซึ่งอาจเป็นบุคลากรที่ไม่อยู่ในสายวิชาการ หรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก โดยไม่ต้องพิจารณาด้านคุณวุฒิทางการศึกษาและตำแหน่งทางวิชาการ

“นักศึกษา” หมายความว่า ผู้เข้ารับการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย

“ทุจริตการทำดัชนีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ” หมายความว่า การแสวงหาผลประโยชน์โดยมิชอบด้วยกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศหรือ คำสั่งของมหาวิทยาลัย สำหรับตนเองหรือผู้อื่น เกี่ยวกับดัชนีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ โดยการคัดลอก ลอกเลียนผลงานทางวิชาการของผู้อื่น การละเมิดลิขสิทธิ์ผู้อื่น การจ้างผู้อื่นทำ หรือรับจ้างทำ หรือให้ผู้อื่นทำ หรือกระทำการอื่นใดมีลักษณะคล้ายคลึงกัน

ข้อ ๕ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจในการออกประกาศหรือหลักเกณฑ์เพื่อปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ โดยผ่านความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษา

การดำเนินการใด ๆ ที่เกี่ยวกับการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ซึ่งมีได้กำหนดไว้หรือ ไม่เป็นไปตามข้อบังคับนี้ ให้คณะนำเสนอสภามหาวิทยาลัยเป็นกรณี ๆ ไป โดยผ่านความเห็นชอบจากสภาวิชาการ

หมวดที่ ๑ การจัดการศึกษา

ส่วนที่ ๑ ระบบการศึกษา

ข้อ ๖ ระบบการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา เป็นแบบหน่วยกิต หรือแบบอื่น ตามที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๗ ระบบการจัดการศึกษาใช้ระบบทวิภาค โดย ๑ ปีการศึกษา แบ่งออกเป็น ๒ ภาคการศึกษาปกติ ๑ ภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ หากมหาวิทยาลัยเปิดการศึกษาภาคฤดูร้อนให้กำหนดระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๗ สัปดาห์ โดยมีชั่วโมงการเรียนในแต่ละรายวิชาเท่ากับภาคการศึกษาปกติ ในกรณีที่มีการเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้ถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของปีการศึกษาเดียวกัน

ข้อ ๘ หน่วยที่ใช้แสดงปริมาณการศึกษา เรียกว่า “หน่วยกิต” โดยหน่วยกิตที่กำหนดไว้สำหรับการจัดการศึกษาในแต่ละรายวิชาในระบบทวิภาคนั้น ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

(๑) รายวิชาภาคทฤษฎี ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหา ไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๓) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๔) ดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ที่ใช้เวลาศึกษาค้นคว้าไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

กรณีมีการจัดการศึกษาระบบอื่นนอกจากข้อ ๗ ให้แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับระบบการจัดการศึกษา และต้องมีหลักเกณฑ์ในการคำนวณหน่วยกิตและรายละเอียดการเทียบเคียงหน่วยกิต กับระบบทวิภาคไว้ในหลักสูตรอย่างชัดเจน

ข้อ ๙ ระบบการจัดการศึกษา แบ่งออกเป็น ๒ รูปแบบ ดังนี้

(๑) การศึกษาภาคปกติ เป็นการจัดการศึกษาเต็มเวลา

(๒) การศึกษาภาคพิเศษ เป็นการจัดการศึกษาบางช่วงเวลา

ภายใต้การจัดการศึกษาตาม (๑) และ (๒) มหาวิทยาลัยอาจจัดการศึกษาในลักษณะต่าง ๆ

ดังนี้

ก. การศึกษาแบบทางไกล เป็นการจัดการศึกษาโดยใช้การสอนทางไกลผ่านทางไปรษณีย์ หรือวิทยุกระจายเสียง หรือเครือข่ายสารสนเทศอื่น ๆ

ข. การศึกษาแบบชุดวิชา เป็นการจัดการเรียนการสอนเป็นรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชา

/ค. การศึกษา...

ค. การศึกษาแบบนานาชาติ เป็นการจัดการศึกษาโดยความร่วมมือของสถานศึกษาในประเทศ หรือต่างประเทศ หรือเป็นหลักสูตรของมหาวิทยาลัยที่มีการจัดการและมาตรฐานเช่นเดียวกับหลักสูตรนานาชาติ

ง. รูปแบบอื่น ๆ ที่มหาวิทยาลัยเห็นว่าเหมาะสม โดยได้รับความเห็นชอบจากสภามหาวิทยาลัย

ส่วนที่ ๒ ระยะเวลาการศึกษา

ข้อ ๑๐ ระยะเวลาการศึกษา หมายถึง เวลาการศึกษาทั้งหมดที่นักศึกษาใช้เพื่อการศึกษา และสร้างผลงานทางวิชาการที่กำหนดไว้ในหลักสูตร อันได้แก่ การเรียนรายวิชา การทำงานวิจัย และการเขียนคุณวุฒิวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ การสอบวัดมาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษ ตลอดจนการเผยแพร่ผลงานคุณวุฒิวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ

ระยะเวลาการศึกษาตามวรรคหนึ่ง ให้นับจากภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในหลักสูตรจนถึงภาคการศึกษาที่นักศึกษาสอบผ่าน และดำเนินการครบถ้วนตามหลักสูตร

(๑) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตและประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้ใช้ระยะเวลาการศึกษาตามหลักสูตรไม่เกิน ๓ ปีการศึกษา นับจากภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา

(๒) หลักสูตรปริญญาโท ให้ใช้ระยะเวลาการศึกษาตามหลักสูตรไม่เกิน ๕ ปีการศึกษา นับจากภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา

(๓) หลักสูตรปริญญาเอก ให้ใช้ระยะเวลาการศึกษาตามหลักสูตรสำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาด้วยคุณวุฒิที่แตกต่างกัน ดังนี้

ก. สำหรับผู้ที่เข้าศึกษาด้วยวุฒิปริญญาตรี ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๘ ปีการศึกษานับจากภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา

ข. สำหรับผู้ที่เข้าศึกษาด้วยวุฒิปริญญาโท ให้ใช้เวลาศึกษาไม่เกิน ๖ ปีการศึกษานับจากภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา

ส่วนที่ ๓ ภาษาที่ใช้ในการศึกษา

ข้อ ๑๑ การจัดการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาและการใช้ภาษาที่ใช้ในการเขียนคุณวุฒิวิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ อาจใช้ภาษาไทยหรือภาษาต่างประเทศ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

หมวดที่ ๒ หลักสูตรการศึกษา

ส่วนที่ ๑ หลักสูตรที่เปิดสอน

ข้อ ๑๒ หลักสูตรที่เปิดสอนในระดับบัณฑิตศึกษา มีดังนี้

/(๑) หลักสูตร...

(๑) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตและประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง มุ่งให้มีความสัมพันธ์สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาของชาติ ปรัชญาของการอุดมศึกษา ปรัชญาของมหาวิทยาลัย และมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพ เน้นการพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพให้มีความชำนาญในสาขาวิชาเฉพาะ เพื่อให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญ สามารถปฏิบัติงานได้ดียิ่งขึ้น โดยเป็นหลักสูตรการศึกษาที่มีลักษณะเบ็ดเสร็จในตัวเอง

(๒) หลักสูตรปริญญาโทและปริญญาเอก มุ่งให้มีความสัมพันธ์สอดคล้องกับแผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษาของชาติ ปรัชญาของการอุดมศึกษา ปรัชญาของมหาวิทยาลัยและมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพที่เป็นสากล เน้นการพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพ ที่มีความรู้ความสามารถระดับสูง ในสาขาวิชาต่าง ๆ โดยกระบวนการวิจัยเพื่อให้สามารถบุกเบิกแสวงหาความรู้ใหม่ได้อย่างมีอิสระ รวมทั้ง มีความสามารถในการสร้างสรรค์ จรรโลงความก้าวหน้าทางวิชาการ เชื่อมโยงและบูรณาการศาสตร์ที่ตนเชี่ยวชาญกับศาสตร์อื่นได้อย่างต่อเนื่อง มีคุณธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ ทั้งนี้ในระดับปริญญาโท มุ่งให้มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการสร้าง และประยุกต์ใช้ความรู้ใหม่เพื่อการพัฒนางานและสังคม ในขณะที่ระดับปริญญาเอก มุ่งให้มีความสามารถในการ ค้นคว้าวิจัย เพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่หรือนวัตกรรม ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนางานสังคม และประเทศ

ข้อ ๑๓ ประเภทของหลักสูตรที่เปิดสอนในระดับบัณฑิตศึกษา แบ่งออกเป็น ๒ ประเภทคือ

(๑) หลักสูตรปกติ หมายถึง หลักสูตรสาขาวิชาใดสาขาวิชาหนึ่งที่ใช้ภาษาไทย เป็นสื่อหลัก ในการเรียนการสอน หรืออาจมีบางรายวิชาที่ใช้ภาษาต่างประเทศเป็นสื่อในการเรียนการสอนด้วยก็ได้

(๒) หลักสูตรนานาชาติ หมายถึง หลักสูตรสาขาวิชาใดสาขาวิชาหนึ่ง ที่มีองค์ความรู้และ เนื้อหาสาระที่มีความเป็นสากล และมีการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมความเป็นนานาชาติ เพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพ และมาตรฐานสากล โดยใช้ภาษาไทยหรือภาษาต่างประเทศเป็นสื่อในการเรียนการสอน

ส่วนที่ ๒ โครงสร้างหลักสูตร

ข้อ ๑๔ โครงสร้างหลักสูตร

(๑) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตและประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ให้มีจำนวนหน่วยกิต รวมกันตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

(๒) หลักสูตรปริญญาโท ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต โดยแบ่งการศึกษาเป็น ๒ แผน ดังนี้

ก. แผน ก เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัย โดยมีการทำวิทยานิพนธ์ ดังนี้

ก) แบบ ก ๑ ทำเฉพาะวิทยานิพนธ์ซึ่งมีค่าเทียบได้ ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต หลักสูตรอาจกำหนดให้เรียนรายวิชาเพิ่มเติม หรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นเพิ่มขึ้นก็ได้โดยไม่นับหน่วยกิต แต่จะต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด

ข) แบบ ก ๒ ทำวิทยานิพนธ์ซึ่งมีค่าเทียบได้ไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิตและศึกษารายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาอีกไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

ข. แผน ข เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการศึกษารายวิชา โดยไม่ต้องทำวิทยานิพนธ์ แต่ต้องมีการค้นคว้าอิสระไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิต และไม่เกิน ๖ หน่วยกิต

(๓) หลักสูตรปริญญาเอก แบ่งการศึกษาเป็น ๒ แบบ โดยเน้นการวิจัยเพื่อพัฒนานักวิชาการและนักวิชาชีพชั้นสูง คือ

ก. แบบ ๑ เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัยโดยมีการทำดุซกฏินพณ์ที่ก่อให้เกิดความรู้ใหม่ หลักสูตรอาจกำหนดให้เรียนรายวิชาเพิ่มเติม หรือทำกิจกรรมทางวิชาการอื่นเพิ่มขึ้นก็ได้โดยไม่นับหน่วยกิต แต่จะต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด ดังนี้

/ก) แบบ ๑.๑ ...

ก) แบบ ๑.๑ ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโท จะต้องทำคุษณินพนธ์ไม่น้อยกว่า ๔๘ หน่วยกิต

ข) แบบ ๑.๒ ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาตรี จะต้องทำคุษณินพนธ์ไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต

ทั้งนี้ คุษณินพนธ์ตามแบบ ๑.๑ และแบบ ๑.๒ จะต้องมีมาตรฐานและคุณภาพเดียวกัน

ข. แบบ ๒ เป็นแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัย โดยมีการทำคุษณินพนธ์ที่มีคุณภาพสูง และก่อให้เกิดความก้าวหน้าทางวิชาการและวิชาชีพ และศึกษารายวิชาเพิ่มเติม ดังนี้

ก) แบบ ๒.๑ ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาโท จะต้องทำคุษณินพนธ์ไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และศึกษารายวิชาอีกไม่น้อยกว่า ๑๒ หน่วยกิต

ข) แบบ ๒.๒ ผู้เข้าศึกษาที่สำเร็จปริญญาตรี จะต้องทำคุษณินพนธ์ ไม่น้อยกว่า ๔๘ หน่วยกิต และศึกษารายวิชาอีกไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

ทั้งนี้ คุษณินพนธ์ตามแบบ ๒.๑ และแบบ ๒.๒ จะต้องมีมาตรฐานและคุณภาพเดียวกัน

ส่วนที่ ๓ การบริหารหลักสูตร

ข้อ ๑๕ ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษา
ให้อธิการบดีแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ ตามคำแนะนำของคณบดี
องค์ประกอบ อำนาจหน้าที่และระยะเวลาการดำรงตำแหน่งของคณะกรรมการตามวรรคหนึ่ง
และวรรคสองให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๖ คุณวุฒิ คุณสมบัติ จำนวนของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร
การประกันคุณภาพหลักสูตร และการพัฒนาหลักสูตร ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐาน
หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

หมวดที่ ๓ การรับเข้าเป็นนักศึกษา

ส่วนที่ ๑

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา ประเภทและสภาพของนักศึกษา

ข้อ ๑๗ คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา มีดังนี้

(๑) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี หรือเทียบเท่า และมีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

(๒) หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท หรือเทียบเท่าและมีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

(๓) หลักสูตรปริญญาโท ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า มีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และมีผลการสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ประกาศของมหาวิทยาลัย

/(๔) หลักสูตร...

(๔) หลักสูตรปริญญาเอก ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษา โดยมีคุณสมบัติดังนี้

ก. สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ที่มีผลการเรียนที่มีแต่มีระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่าเกียรตินิยมอันดับหนึ่งในสาขาวิชาเดียวกันกับหลักสูตรปริญญาเอก มีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

ข. สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท มีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

ค. มีผลการสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ประกาศของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๑๘ การรับเข้าศึกษา

(๑) วิธีการสมัครเข้าเป็นนักศึกษาใช้วิธีการตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยอาจมีการทดสอบความรู้ การสอบคัดเลือก การพิจารณาคัดเลือกหรือโดยวิธีอื่นใด ให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะกำหนดโดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะและจัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

(๒) ในกรณีที่ผู้สมัครกำลังรอผลการศึกษาระดับปริญญาชั้นใดชั้นหนึ่งอยู่ การรับเข้าศึกษาจะมีผลสมบูรณ์ เมื่อผู้สมัครได้แสดงหลักฐานว่าสำเร็จการศึกษาแล้วก่อนวันรายงานตัวเป็นนักศึกษา ตามวัน เวลา ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) คณะอาจพิจารณาอนุมัติให้รับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาจากมหาวิทยาลัยหรือสถาบันอุดมศึกษาอื่นลงทะเบียนเรียนรายวิชา ตามความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ ทั้งนี้ให้ปฏิบัติตามระเบียบหรือประกาศของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้อง

(๔) คณะอาจพิจารณาอนุมัติให้รับบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาเข้าเป็นนักศึกษาพิเศษตามความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ และคณะกรรมการประจำคณะ คุณวุฒิ คุณสมบัติหรือประสบการณ์ของผู้ที่จะเข้าศึกษาให้เป็นไปตามที่คณะกำหนด

ข้อ ๑๙ ประเภทนักศึกษา สภาพการเป็นนักศึกษา และการเปลี่ยนประเภทและสภาพการเป็นนักศึกษา

(๑) นักศึกษาของมหาวิทยาลัย มีสองประเภท ดังนี้

ก. นักศึกษาภาคปกติ ได้แก่ นักศึกษาที่ศึกษาตามรูปแบบการจัดการศึกษาตามข้อ ๙(๑)

ข. นักศึกษาภาคพิเศษ ได้แก่ นักศึกษาที่ศึกษาตามรูปแบบการจัดการศึกษาตามข้อ ๙(๒)

(๒) การเปลี่ยนประเภทนักศึกษา

ก. ในกรณีที่มีเหตุผลและความจำเป็นอย่างยิ่ง คณะอาจอนุมัติให้นักศึกษาภาคปกติเปลี่ยนประเภทเป็นนักศึกษาภาคพิเศษได้ ทั้งนี้ นักศึกษาต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและระเบียบต่าง ๆ รวมทั้งชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา สำหรับนักศึกษาภาคพิเศษตามจำนวนที่กำหนดไว้ในแต่ละหลักสูตร

ข. นักศึกษาภาคพิเศษจะเปลี่ยนประเภทเป็นนักศึกษาภาคปกติไม่ได้

(๓) นักศึกษาของมหาวิทยาลัยจะมีสภาพการเป็นนักศึกษา ดังนี้

ก. นักศึกษาสามัญ หมายถึง ผู้ที่คณะรับเข้าเป็นนักศึกษาโดยสมบูรณ์เพื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่ง

ข. นักศึกษาทดลองเรียน หมายถึง ผู้ที่คณะรับเข้าเป็นนักศึกษาทดลองเรียนในภาคการศึกษาแรกตามเงื่อนไขที่คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะกำหนด ยกเว้นหลักสูตรปริญญาโท แบบ ก ๑ และหลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๑ มิให้มีนักศึกษาทดลองเรียน

/ค. นักศึกษา...

ค. นักศึกษาพิเศษ หมายถึง ผู้ที่คณะรับเข้าร่วมศึกษาและหรือทำการวิจัยโดยไม่ขอรับปริญญาของมหาวิทยาลัย คณะอาจพิจารณารับบุคคลเข้าเป็นนักศึกษาพิเศษได้ โดยอยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ และได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะให้เข้าศึกษาและหรือทำการวิจัยได้ โดยต้องชำระเงินตามระเบียบหรือประกาศของมหาวิทยาลัยที่เกี่ยวข้อง

(๔) การเปลี่ยนสภาพการเป็นนักศึกษา

นักศึกษาทดลองเรียน ที่เข้าศึกษาในภาคการศึกษาแรกและลงทะเบียนเรียนวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาตามเกณฑ์ที่กำหนด และสอบได้คะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ ให้เปลี่ยนสภาพเป็นนักศึกษาสามัญได้เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาแรก มิฉะนั้นให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

หมวดที่ ๔

การลงทะเบียน

ส่วนที่ ๑

การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา

ข้อ ๒๐ การขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา มีหลักเกณฑ์ดังนี้

(๑) ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษา จะมีสภาพเป็นนักศึกษาต่อเมื่อได้ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยแล้ว

(๒) ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษา ต้องขึ้นทะเบียนนักศึกษาด้วยตนเอง โดยนำหลักฐานตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดมารายงานตัวต่อมหาวิทยาลัย พร้อมทั้งชำระเงินค่าธรรมเนียมการศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๓) ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกเข้าเป็นนักศึกษาที่ไม่อาจมาขึ้นทะเบียน ตามวันเวลาและสถานที่ที่มหาวิทยาลัยกำหนดจะหมดสิทธิ์ขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษา เว้นแต่จะได้แจ้งเหตุขัดข้องให้มหาวิทยาลัยทราบเป็นลายลักษณ์อักษรภายในวันที่กำหนดให้มารายงานตัว และเมื่อได้รับอนุมัติแล้วต้องมารายงานตัวภายใน ๗ วัน นับจากวันสุดท้ายที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้มารายงานตัว

(๔) ผู้ที่ได้รับการคัดเลือกให้เข้าเป็นนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัย จะขึ้นทะเบียนเป็นนักศึกษาเกินกว่า ๑ สาขาวิชาในขณะเดียวกันไม่ได้

ส่วนที่ ๒

การลงทะเบียนเรียน

ข้อ ๒๑ กำหนดวัน เวลา วิธีการลงทะเบียนเรียน การชำระค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่าธรรมเนียมการศึกษา ในแต่ละภาคการศึกษา ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ในกรณีที่มีเหตุสุดวิสัยหรือเหตุจำเป็นประการอื่น ให้นักศึกษายื่นคำร้องขอผ่อนผันการลงทะเบียนเรียน การชำระเงินค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่าธรรมเนียมการศึกษาตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนด

การลงทะเบียนเรียนจะสมบูรณ์เมื่อนักศึกษาได้ชำระค่าบำรุงการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่าธรรมเนียมการศึกษาครบถ้วนแล้ว

ข้อ ๒๒ ลักษณะของการลงทะเบียนเรียนรายวิชา มีดังต่อไปนี้

/(๑) ในภาค...

(๑) ในภาคการศึกษาปกติ นักศึกษาต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษา ต้องไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต และต้องไม่เกิน ๑๕ หน่วยกิต ยกเว้นในกรณีที่นักศึกษามีหน่วยกิต คงเหลือตามหลักสูตร น้อยกว่า ๔ หน่วยกิต หรือเหลือเฉพาะดุขฎิณิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือ การค้นคว้าอิสระหรือได้รับความเห็นชอบจากคณบดี

(๒) ในภาคการศึกษาฤดูร้อนจะลงทะเบียนได้ไม่เกิน ๖ หน่วยกิต

(๓) ในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาต่าง ๆ ต่ำกว่า ๖ หน่วยกิตไม่ได้ มิฉะนั้น จะถือว่าพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัย

(๔) การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเพื่อเข้าร่วมฟังการบรรยาย

ก. การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเพื่อเข้าร่วมฟังการบรรยาย หมายความว่า การลงทะเบียนเรียนรายวิชาเป็นพิเศษโดยไม่นับหน่วยกิตรวมเข้าในจำนวนหน่วยกิตในภาคการศึกษา และจำนวนหน่วยกิตตามหลักสูตร

ข. ให้บันทึกผลการประเมินรายวิชาลงในระเบียบเป็น AU เฉพาะผู้ที่มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดของรายวิชานั้น

(๕) การลงทะเบียนเรียนรายวิชาไม่นับหน่วยกิต โดย “รายวิชาไม่นับหน่วยกิต” หมายความว่า รายวิชาที่กำหนดในหลักสูตร หรือรายวิชาที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตรกำหนดให้ศึกษาเพิ่มเติม โดยนักศึกษาต้องศึกษาและสอบผ่านได้รับคะแนนเป็น S โดยไม่นำมาคิดแต้มระดับคะแนนเฉลี่ย

ก. นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ก แบบ ก ๑ และนักศึกษาหลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๑ หลักสูตรอาจกำหนดให้เรียนรายวิชาไม่นับหน่วยกิต

ข. นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท ที่ไม่มีพื้นฐานพอเพียงสำหรับการศึกษาในหลักสูตร ที่เข้าศึกษา คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอาจกำหนดให้เรียนรายวิชานอกเหนือจากหลักสูตร เพื่อเป็นพื้นฐาน และจะต้องสอบผ่านโดยได้รับผลการประเมินระดับคะแนนเป็น S

ค. ให้บันทึกผลการประเมินรายวิชาลงในระเบียบเป็น S หรือ U

(๖) นักศึกษาที่ไม่ลงทะเบียนเรียนหรือชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ค่าลงทะเบียน และค่าบำรุงการศึกษาตามกำหนดระยะเวลาข้อ ๒๑ วรรคหนึ่ง จะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

(๗) การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา

ก. นักศึกษาที่ลงทะเบียนและเรียนครบตามแผนการเรียนแล้ว แต่ยังไม่สามารถปฏิบัติตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาได้อย่างครบถ้วนสมบูรณ์ ให้ชำระค่าธรรมเนียมรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา และค่าบำรุงการศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัยทุกภาคการศึกษา จนกว่าจะสำเร็จการศึกษาหรือพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข. การรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาดุขฎิณิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ และได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยยื่น คำร้องรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา พร้อมกับยื่นแบบรายงานความก้าวหน้าดุขฎิณิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระตามข้อ ๓๖(๑)

ค. การลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วันนับจากวันเปิดภาคการศึกษา มิฉะนั้นจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นทำให้ไม่สามารถลงทะเบียนหรือชำระค่าธรรมเนียมเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา นักศึกษาอาจยื่นคำร้องขอผ่อนผันตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่มหาวิทยาลัยกำหนด

/(๘) ในกรณี...

(๘) ในกรณีที่มีเหตุอันควร คณะอาจประกาศงดการเรียนการสอนรายวิชาใด หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาใดก็ได้

(๙) การลงทะเบียนเรียนรายวิชาในมหาวิทยาลัยหรือมหาวิทยาลัยอื่น

ก. นักศึกษาอาจลงทะเบียนรายวิชาในมหาวิทยาลัย หรือมหาวิทยาลัยอื่นได้ โดยได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา คณะกรรมการบริหารหลักสูตร คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ และได้รับอนุมัติจากคณบดี โดยถือเกณฑ์ ดังนี้

ก) รายวิชาที่หลักสูตรกำหนด มิได้เปิดสอนในมหาวิทยาลัยในภาคการศึกษา และปีการศึกษานั้น

ข) รายวิชาที่มหาวิทยาลัยหรือมหาวิทยาลัยอื่นเปิดสอน ต้องมีเนื้อหาที่เทียบเคียงกันได้ หรือมีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาในหลักสูตร

ค) รายวิชาที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษา หรือการทำวิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระของนักศึกษา

ข. ให้นำหน่วยกิต และผลการศึกษารายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนในมหาวิทยาลัยหรือต่างมหาวิทยาลัยไปเป็นส่วนหนึ่งของการประเมินผลการศึกษาตามหลักสูตรที่นักศึกษา กำลังศึกษาอยู่

ค. นักศึกษาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าลงทะเบียน และค่าธรรมเนียมอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยหรือมหาวิทยาลัยอื่นที่นักศึกษาไปเรียนนั้นกำหนด

ส่วนที่ ๓

การเทียบโอนรายวิชา

ข้อ ๒๓ หลักเกณฑ์การเทียบโอนรายวิชา มีดังต่อไปนี้

(๑) เป็นรายวิชาในหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาหรือเทียบเท่าที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษารับรอง

(๒) เป็นรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาที่ขอเทียบ

(๓) เป็นรายวิชาที่ได้ระดับคะแนนไม่ต่ำกว่า B และ S

(๔) การเทียบโอนหน่วยกิตดุขุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ จะกระทำมิได้

(๕) การเทียบโอนหน่วยกิตที่ได้จากรายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษา ในขณะที่เป็นนักศึกษาสามัญของมหาวิทยาลัยหรือมหาวิทยาลัยอื่นที่ได้ศึกษามาแล้วไม่เกิน ๕ ปีการศึกษา นับจากปีการศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้น

(๖) การเทียบโอนหน่วยกิตได้ไม่เกินหนึ่งในสามของจำนวนหน่วยกิตเฉพาะรายวิชาทั้งหมดในหลักสูตรที่กำลังศึกษาอยู่ โดยไม่นับรวมหน่วยกิตดุขุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

(๗) รายวิชาที่เทียบโอนหน่วยกิต ให้แสดงชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต และระดับคะแนนในใบแสดงผลการศึกษาที่หลักสูตรรับโอน โดยไม่นำมาคิดแต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๘) หน่วยกิตที่ได้จากการเข้าร่วมศึกษาขณะเป็นนักศึกษาพิเศษ ไม่สามารถเทียบโอนได้

(๙) การเทียบโอนรายวิชาต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และได้รับอนุมัติจากคณบดี

ส่วนที่ ๔

การเพิ่มและถอนรายวิชา

ข้อ ๒๔ การขอเพิ่มและถอนรายวิชา ให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย โดยมีหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) การขอเพิ่มรายวิชาจะกระทำได้ภายใน ๒ สัปดาห์ นับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษาสำหรับภาคการศึกษาปกติหรือภายในสัปดาห์แรกนับตั้งแต่วันเปิดภาคการศึกษาสำหรับภาคการศึกษาฤดูร้อน

(๒) การขอถอนรายวิชา

ก. ในกรณีที่ขอถอนรายวิชาภายใน ๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาในภาคปกติ และสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่ขอถอนจะไม่ปรากฏในใบแสดงผลการศึกษาและให้ได้รับเงินลงทะเบียนเรียนคืนเต็มจำนวน

ข. ในกรณีที่ขอถอนรายวิชาหลังจาก ๒ สัปดาห์นับจากวันเปิดภาคการศึกษาในภาคปกติ และหลังจากสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน W ในรายวิชาที่ขอถอน และจะไม่ได้รับเงินลงทะเบียนเรียนคืน

ค. การถอนรายวิชาจะถอนได้ไม่เกิน ๒ สัปดาห์ก่อนสอบปลายภาค หากถอนรายวิชาหลังจาก ๒ สัปดาห์ ก่อนสอบปลายภาค ให้ได้รับระดับคะแนน F และจะไม่ได้รับเงินลงทะเบียนเรียนคืน

(๓) การขอเพิ่ม และถอนรายวิชาในข้อ ๒๔(๑) และข้อ ๒๔(๒) ต้องไม่ขัดต่อการลงทะเบียนเรียนในข้อ ๒๒(๑) และ(๒)

(๔) กรณี การเรียนการสอนเป็นแบบระยะเวลา (Block Course) ให้ถอนรายวิชาได้ภายในสัปดาห์ที่ ๒ ของการศึกษาแต่ละรายวิชา

(๕) การขอเพิ่ม และถอนรายวิชาที่ไม่สามารถดำเนินการตามข้อ ๒๒(๑) ถึง (๔) ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ และได้รับอนุมัติจากคณบดี

ส่วนที่ ๕

การลงทะเบียนเรียนซ้ำ

ข้อ ๒๕ การลงทะเบียนเรียนซ้ำ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

(๑) นักศึกษาที่ได้รับการประเมินผลเป็นระดับคะแนน D+, D, F, U หรือ W ในรายวิชาบังคับ จะต้องลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้นซ้ำอีกจนกว่าได้ระดับคะแนน A, B+, B, C+, C หรือ S มิเช่นนั้น จะไม่สามารถสำเร็จการศึกษา

(๒) นอกจากกรณีตามข้อ ๒๕(๑) นักศึกษาอาจลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่ได้รับการประเมินผลเป็นระดับคะแนน C+ หรือ C อีกก็ได้ โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

หมวดที่ ๕

การจัดการเรียนการสอนและการสอบ

ส่วนที่ ๑

การจัดการเรียนการสอน

ข้อ ๒๖ การจัดการเรียนการสอนและการกำหนดตารางสอนและอาจารย์ผู้สอนรายวิชาต่าง ๆ ในหลักสูตร ให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการบริหารหลักสูตร คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ และคณะกรรมการประจำคณะกำหนด

/ข้อ ๒๗ อาจารย์...

ข้อ ๒๗ อาจารย์ผู้สอนในระดับบัณฑิตศึกษา ต้องมีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

ส่วนที่ ๒

อาจารย์ที่ปรึกษาการทำวิทยานิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ

ข้อ ๒๘ คุณสมบัติ ภาระงานและหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

ส่วนที่ ๓

การสอบรายวิชา

ข้อ ๒๙ การสอบรายวิชา เป็นการสอบเพื่อวัดว่านักศึกษามีความรู้ในรายวิชานั้น ๆ ซึ่งอาจเป็นการสอบข้อเขียนหรือการวัดผลการศึกษาโดยวิธีอื่น ทั้งนี้ ต้องประกาศถึงวิธีการสอบ และเกณฑ์การพิจารณาผลการสอบให้นักศึกษาทราบล่วงหน้าตั้งแต่ต้นภาคการศึกษา การวัดผลและประเมินผลรายวิชาให้คงเป็นผู้อนุมัติ

ข้อ ๓๐ การลงโทษนักศึกษาที่ทุจริตในการสอบรายวิชา ให้เป็นไปตามระเบียบมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการสอบของนักศึกษาระดับปริญญาและบัณฑิตศึกษา

ส่วนที่ ๔

การสอบวัดมาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษ

ข้อ ๓๑ นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโทและปริญญาเอก ต้องสอบผ่านการสอบวัดมาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษตามหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

วิธีการ เงื่อนไขและเกณฑ์การสอบวัดมาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษ ให้เป็นไปตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ส่วนที่ ๕

การสอบประมวลผลความรู้

ข้อ ๓๒ การสอบประมวลผลความรู้ (Comprehensive Examination) มีดังต่อไปนี้

(๑) การสอบประมวลผลความรู้ ใช้สำหรับนักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ข

(๒) การสอบประมวลผลความรู้ ประกอบด้วย การสอบข้อเขียน และหรือการสอบปากเปล่า การสอบข้อเขียน ให้ดำเนินการจัดสอบทุกหมวดวิชาในคราวเดียวกัน เพื่อวัดความสามารถและศักยภาพในการนำหลักวิชาการและประสบการณ์การเรียนรู้ไปประยุกต์ใช้

(๓) คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ รับผิดชอบในการจัดสอบประมวลผลความรู้อย่างน้อยภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง เมื่อมีนักศึกษายื่นคำร้องขอสอบ

(๔) นักศึกษาจะมีสิทธิขอสอบประมวลผลความรู้ได้ เมื่อสอบผ่านรายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร โดยได้แต่ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐

(๕) นักศึกษาที่ประสงค์จะขอสอบ ต้องยื่นคำร้องขอสอบผ่านอาจารย์ปรึกษา คณะกรรมการบริหารหลักสูตรไปยังคณะ และชำระค่าธรรมเนียมตามประกาศมหาวิทยาลัย

/ (๖) ให้คณะ...

(๖) ให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรเสนอรายชื่อคณะกรรมการสอบประมวลผลความรู้ จำนวน ๓ ถึง ๕ คน ต่อคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะเพื่อพิจารณาและเสนอชื่อต่อคณบดีเพื่อดำเนินการแต่งตั้ง โดยกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานกรรมการสอบ คณะกรรมการสอบเป็นผู้รับผิดชอบในการดำเนินการสอบ และให้รายงานผลการสอบต่อคณบดีโดยผ่านคณะกรรมการบริหารหลักสูตร ภายใน ๔ สัปดาห์ หลังจากเสร็จสิ้นการสอบ แล้วแจ้งผลการสอบไปยังสำนักบัณฑิตศึกษา

(๗) เมื่อนักศึกษาได้รับอนุมัติให้สอบในภาคการศึกษาใด ๆ แล้ว ถ้าขาดสอบโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร ถือว่าสอบไม่ผ่านในการสอบคราวนั้น ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของประธานกรรมการสอบ

(๘) ผู้ที่สอบไม่ผ่าน มีสิทธิขอสอบแก้ตัวได้อีก ๑ ครั้ง ภายใน ๑ ปี นับจากการสอบครั้งแรก มิฉะนั้นจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ส่วนที่ ๖

การสอบวัดคุณสมบัติ

ข้อ ๓๓ การสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) มีดังนี้

(๑) การสอบวัดคุณสมบัติ เป็นการสอบเพื่อประเมินความพร้อมสำหรับนักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แบบ ก ๑ และนักศึกษาหลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๑ และแบบ ๒ เพื่อวัดว่านักศึกษามีความรู้พื้นฐาน และมีความพร้อมในการทำวิทยานิพนธ์ วิทยานิพนธ์ และเพื่อมีสิทธิเสนอเค้าโครงวิทยานิพนธ์และวิทยานิพนธ์

(๒) ให้คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ จัดสอบวัดคุณสมบัติ อย่างน้อย ภาคการศึกษาละ ๑ ครั้ง เมื่อนักศึกษายื่นคำร้องขอสอบ ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

(๓) การสอบวัดคุณสมบัติประกอบด้วย การสอบข้อเขียนและการสอบปากเปล่า หรือ อาจเลือกสอบอย่างใดอย่างหนึ่งก็ได้ โดยเป็นไปตามที่หลักสูตรกำหนด

(๔) ให้คณะกรรมการบริหารหลักสูตรเสนอรายชื่อคณะกรรมการสอบวัดคุณสมบัติ จำนวน ๓ ถึง ๕ คน ต่อคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะเพื่อพิจารณาและเสนอชื่อต่อคณบดีเพื่อดำเนินการแต่งตั้ง โดยกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานกรรมการสอบ คณะกรรมการสอบเป็นผู้รับผิดชอบในการดำเนินการสอบและให้รายงานผลการสอบต่อคณบดีโดยผ่านคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ ภายใน ๒ สัปดาห์ หลังจากเสร็จสิ้นการสอบ แล้วแจ้งผลการสอบไปยังสำนักบัณฑิตศึกษา

(๕) นักศึกษามีสิทธิสอบวัดคุณสมบัติ เมื่อได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา และคณะกรรมการบริหารหลักสูตรว่ามีความรู้พื้นฐานพร้อมที่จะสอบได้

(๖) นักศึกษาที่ประสงค์จะขอสอบ ต้องยื่นคำร้องขอสอบผ่านอาจารย์ที่ปรึกษา คณะกรรมการบริหารหลักสูตรไปยังคณะ และชำระค่าธรรมเนียมตามประกาศมหาวิทยาลัย

(๗) เมื่อนักศึกษาได้รับอนุมัติให้สอบในภาคการศึกษาใด ๆ แล้ว ถ้าขาดสอบโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร ถือว่าสอบไม่ผ่านในการสอบคราวนั้น ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลพินิจของประธานกรรมการสอบ

(๘) ผู้ที่สอบครั้งแรกไม่ผ่าน มีสิทธิสอบแก้ตัวได้อีก ๑ ครั้ง ภายในเวลาไม่เร็วกว่า ๓๐ วัน นับจากวันสอบครั้งแรก ผู้ที่สอบครั้งที่สองไม่ผ่าน ให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

(๙) นักศึกษาต้องสอบวัดคุณสมบัติให้ผ่าน โดยได้ผลการประเมินระดับคะแนนเป็น S ภายในระยะเวลาตามหลักสูตรต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ โดยนับตั้งแต่ภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา มิฉะนั้นจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ก. หลักสูตรปริญญาโท แบบ ก ๑ ภายใน ๓ ภาคการศึกษาปกติ

ข. หลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๑.๑ ภายใน ๔ ภาคการศึกษาปกติ

/ค. หลักสูตร...

- ค. หลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๑.๒ ภายใน ๔ ภาคการศึกษาปกติ
- ง. หลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๒.๑ ภายใน ๔ ภาคการศึกษาปกติ
- จ. หลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๒.๒ ภายใน ๖ ภาคการศึกษาปกติ

ส่วนที่ ๗

การเสนอหัวข้อ การสอบเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ

ข้อ ๓๔ นักศึกษาจะเสนอหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระได้ ต้องลงทะเบียนดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระไม่น้อยกว่า ๓ หน่วยกิต ในภาคการศึกษานั้น และดำเนินการ ดังต่อไปนี้

- (๑) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ก ๑ ต้องสอบวัดคุณสมบัติผ่านแล้ว
- (๒) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ก ๒ ต้องศึกษารายวิชาตามแผนการเรียนมาแล้วไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และต้องได้แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐
- (๓) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโท แผน ข ต้องศึกษารายวิชาตามแผนการเรียนมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต และต้องได้แต้มระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐
- (๔) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาเอก ต้องสอบวัดคุณสมบัติผ่านแล้ว และต้องสอบผ่านการวัดมาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษตามประกาศของมหาวิทยาลัย
- (๕) การพิจารณาหัวข้อและเค้าโครง ให้เป็นไปตามขั้นตอนที่คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะกำหนด
- (๖) หัวข้อและเค้าโครงที่จะเสนอขออนุมัติ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระแล้วจึงเสนอต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะเพื่อพิจารณา
- (๗) การเปลี่ยนแปลงใดๆ เกี่ยวกับหัวข้อและเค้าโครงที่ได้รับอนุมัติแล้ว หากเป็นการเปลี่ยนแปลงหัวข้อ หรือสาระสำคัญ ให้การประเมินผลดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระที่ลงทะเบียนมาทั้งหมด เป็นระดับคะแนน U นักศึกษาต้องลงทะเบียนและยื่นขออนุมัติหัวข้อและเค้าโครงใหม่ โดยให้นับเวลาจากวันที่ได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงครั้งสุดท้าย

ข้อ ๓๕ การสอบเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ เป็นการสอบวัดความรู้ความเข้าใจของนักศึกษาในเรื่องที่เกี่ยวกับประเด็นปัญหา ระเบียบวิธีการวิจัย วิธีการและเทคนิคที่ใช้ในการแก้ปัญหา งานวิจัย

ข้อ ๓๖ จำนวน คุณสมบัติและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ และการสอบดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๓๗ การสอบหัวข้อและเค้าโครงดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ จะต้องดำเนินการดังนี้

- (๑) นักศึกษาต้องยื่นคำร้องพร้อมหัวข้อและเค้าโครงโดยย่อตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด จำนวน ๕ ชุด ต่อคณะ ก่อนวันสอบเป็นเวลาอย่างน้อย ๕ วันทำการ และเมื่อได้รับอนุมัติให้มีการสอบ คณะจะประกาศวัน เวลา และสถานที่ให้ทราบโดยทั่วกัน
- (๒) การสอบหัวข้อและเค้าโครง ต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันที่ยื่นคำร้องขอสอบ และได้รับอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงที่เสนอ มิฉะนั้นจะต้องเสนอหัวข้อและเค้าโครงใหม่

/(๓) ให้ประธาน...

(๓) ให้ประธานกรรมการสอบ รายงานผลการสอบหัวข้อและเค้าโครง ไปยังคณะหลังจากเสร็จสิ้นการสอบ ถ้าผลการสอบหัวข้อและเค้าโครงผ่าน คณะจะประกาศอนุมัติหัวข้อและเค้าโครงให้ทราบทั่วกัน แต่ถ้าต้องมีการปรับปรุงแก้ไขให้นักศึกษาดำเนินการแก้ไขแล้วเสนอผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาและเสนอต่อคณะภายใน ๓๐ วัน นับตั้งแต่วันสอบ

(๔) ให้คณะรวบรวมรายงานผลการสอบหัวข้อและเค้าโครงที่ได้รับอนุมัติ พร้อมรายชื่อคณะกรรมการสอบไปยังสำนักบัณฑิตศึกษาหลังวันประกาศอนุมัติหัวข้อและเค้าโครง

ข้อ ๓๘ การรายงานความก้าวหน้าดุขุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ จะต้องดำเนินการดังนี้

(๑) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาโทและปริญญาเอก ต้องรายงานความก้าวหน้าทุกภาคการศึกษาที่มีการลงทะเบียนดุขุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระและทุกภาคการศึกษาที่มีการลงทะเบียนเพื่อรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ ๒๒(๗)ก.

(๒) การรายงานความก้าวหน้าดุขุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทราบความก้าวหน้าในการดำเนินการ และเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหา อันจะส่งผลให้นักศึกษาประสบความสำเร็จในการทำดุขุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระมากขึ้น โดย ผู้มีหน้าที่ทำการประเมินรายงานความก้าวหน้าได้แก่คณะกรรมการสอบเค้าโครงดุขุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระภายในคณะ

(๓) ให้อาจารย์ที่ปรึกษาดุขุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระรายงานความก้าวหน้าไปยังคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะทันทีหลังจากเสร็จสิ้นการประเมิน

ส่วนที่ ๘

การสอบดุขุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ

ข้อ ๓๙ นักศึกษาที่มีสิทธิขอสอบดุขุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระได้ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ลงทะเบียนเรียนรายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และมีแต้มระดับ คะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ สำหรับหลักสูตรดังต่อไปนี้

ก. หลักสูตรปริญญาโท แผน ก แบบ ก ๒ และแผน ข

ข. หลักสูตรปริญญาเอก แบบ ๒

กรณีหลักสูตรปริญญาโท แผน ก แบบ ก ๑ และหลักสูตรปริญญาเอกแบบ ๑ ให้อาจารย์ที่ปรึกษาเป็นผู้พิจารณาให้ความเห็นชอบและต้องดำเนินการภายในระยะเวลาศึกษาที่มหาวิทยาลัยกำหนดตามข้อ ๑๐

(๒) การสอบดุขุณิพนธ์และวิทยานิพนธ์ต้องดำเนินการหลังจากได้รับอนุมัติเค้าโครงไม่น้อยกว่า ๑๒๐ วัน

(๓) การสอบการค้นคว้าอิสระ ต้องดำเนินการหลังจากได้รับอนุมัติเค้าโครง ไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

(๔) มีคุณสมบัติอื่นๆ ครบตรงตามข้อกำหนดในหลักสูตร

(๕) ได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาดุขุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระให้ขอสอบได้

ข้อ ๔๐ นักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๓๙ ให้ยื่นขอสอบโดยดำเนินการดังต่อไปนี้

/ (๑) หลักสูตร...

- (๑) หลักสูตรปริญญาโท แผน ก ยื่นคำร้องขอสอบก่อนวันสอบไม่น้อยกว่า ๑๕ วันทำการ
- (๒) หลักสูตรปริญญาโท แผน ข ยื่นคำร้องขอสอบก่อนวันสอบไม่น้อยกว่า ๑๐ วันทำการ
- (๓) หลักสูตรปริญญาเอก ยื่นคำร้องขอสอบก่อนวันสอบไม่น้อยกว่า ๓๐ วันทำการ
- (๔) การยื่นคำร้องขอสอบให้ยื่นพร้อมส่งสำเนาบทคัดย่อตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

พร้อมทั้งดัชนีฉบับพิมพ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระฉบับสอบ จำนวนเท่ากับกรรมการสอบ

(๕) เมื่อได้รับอนุมัติให้สอบ คณะจะประกาศกำหนดวัน เวลา และสถานที่สอบ ให้ทราบโดยทั่วกันล่วงหน้าก่อนสอบ ๗ วัน

ข้อ ๔๑ การสอบดัชนีฉบับพิมพ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ให้เป็นการสอบแบบปากเปล่าชั้นสุดท้าย และต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้ ตามกำหนด วัน เวลา และสถานที่ ตามที่คณะกำหนด โดยผู้เข้าร่วมรับฟังไม่มีสิทธิในการสอบถามเว้นแต่ได้รับอนุญาตจากคณะกรรมการสอบ

ข้อ ๔๒ การตัดสินผลการสอบดัชนีฉบับพิมพ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ

(๑) เมื่อการสอบเสร็จสิ้น ให้คณะกรรมการสอบอภิปรายแสดงความคิดเห็นและลงมติพร้อมตัดสินผลการสอบตามเกณฑ์ดังนี้

ก. “ผ่าน” หมายความว่า การที่นักศึกษาแสดงผลงานและตอบข้อซักถามได้เป็นที่น่าพอใจของคณะกรรมการสอบ ไม่ต้องมีการแก้ไขหรือเพิ่มเติมสาระสำคัญ นักศึกษาสามารถจัดพิมพ์รูปเล่มดัชนีฉบับพิมพ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ส่งคณะได้ทันที

ข. “ผ่านโดยมีเงื่อนไข” หมายความว่า การที่นักศึกษายังไม่สามารถแสดงผลงานหรือตอบข้อซักถามได้เป็นที่พอใจของคณะกรรมการสอบได้อย่างสมบูรณ์ คณะกรรมการสอบพิจารณาเห็นสมควรให้แก้ไขหรือเพิ่มเติมสาระสำคัญ หรือเรียบเรียงดัชนีฉบับพิมพ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระตามที่คณะกรรมการสอบเสนอแนะไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ทั้งนี้ให้คณะกรรมการสอบกำหนดระยะเวลาที่นักศึกษา จะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงวิทยานิพนธ์ ต้องไม่เกิน ๖๐ วัน การค้นคว้าอิสระ ไม่เกิน ๔๕ วัน และดัชนีฉบับพิมพ์ต้องไม่เกิน ๙๐ วัน นับจากวันสอบ

ค. “ไม่ผ่าน” หมายความว่า การที่นักศึกษาไม่สามารถแสดงผลงานให้เป็นที่พอใจของคณะกรรมการสอบ หรือไม่สามารถตอบข้อซักถามของคณะกรรมการสอบได้ ซึ่งแสดงว่านักศึกษาผู้นั้นไม่มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้ถึงสาระของดัชนีฉบับพิมพ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระที่ตนได้ทำสอบ

กรณีที่นักศึกษาสอบครั้งแรกไม่ผ่าน ให้ศึกษายื่นคำร้องขอสอบใหม่ได้อีก ๑ ครั้ง

(๒) กรณีนักศึกษาไม่สามารถปฏิบัติตามการตัดสินผลการสอบของคณะกรรมการสอบภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ ไม่ว่าจะเป็นกรณีสอบ “ผ่านโดยมีเงื่อนไข” หรือสอบ “ไม่ผ่าน” ผลการสอบจะถูกปรับเป็นระดับคะแนน U นักศึกษาต้องดำเนินการลงทะเบียนดัชนีฉบับพิมพ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระและจัดทำดัชนีฉบับพิมพ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระภายใต้หัวข้อใหม่ พร้อมทั้งเริ่มขั้นตอนการทำดัชนีฉบับพิมพ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระใหม่ทั้งหมด

(๓) ให้ประธานกรรมการสอบรายงานผลการสอบไปยังคณะกรรมการบริหารหลักสูตร คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ คณะกรรมการประจำคณะ และสำนักบัณฑิตศึกษา ภายใน ๑ สัปดาห์ นับจากวันสอบ

ข้อ ๔๓ การลงโทษนักศึกษาที่ทุจริตการทำดัชนีฉบับพิมพ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ

เมื่อเกิดกรณีกล่าวหาว่ามีการทุจริตในการทำดัชนีฉบับพิมพ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ให้คณบดีแต่งตั้งคณะกรรมการขึ้นเพื่อพิจารณาสอบสวน การลงโทษนักศึกษาที่ทุจริตในการทำดัชนีฉบับพิมพ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ให้พิจารณาตามสมควรแก่กรณี ดังต่อไปนี้

/ (๑) กรณี...

(๑) กรณีที่มีได้เป็นการจงใจหรือเป็นกรณีที่นักศึกษาละเลย การดำเนินการตามขั้นตอนการทำดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระที่กำหนดไว้และไม่ร้ายแรง อาจปรับให้การสอบดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ปรากฏผลเป็นระดับคะแนน U และให้นักศึกษาเริ่มขั้นตอนการทำดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระใหม่ ทั้งนี้ต้องไม่ถือเป็นเหตุให้ต้องมีการต่ออายุการศึกษา

(๒) ในกรณีที่เป็นการทุจริตอย่างร้ายแรง ให้อธิการบดีสั่งให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา และในกรณีที่สำเร็จการศึกษาแล้ว ให้เสนอสภามหาวิทยาลัยถอดถอนปริญญาต่อไป

หมวดที่ ๖

รูปแบบ การส่ง และลิขสิทธิ์ของดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ

ข้อ ๔๔ รูปแบบของดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ให้เป็นไปตามคู่มือการจัดทำที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๔๕ นักศึกษาต้องส่งดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ ที่มีลายมือชื่อคณะกรรมการสอบครบถ้วนทุกคน จำนวน ๕ เล่ม พร้อมด้วยไฟล์อิเล็กทรอนิกส์และหลักฐานอื่น ๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดให้สำนักบัณฑิตศึกษา ภายในวันอนุมัติผลประจำภาคการศึกษา ในกรณีที่นักศึกษามีข้อผูกพันต้องมอบดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระให้แก่หน่วยงานใด ให้นักศึกษาจัดส่งไปยังหน่วยงานนั้นด้วย

ข้อ ๔๖ ในกรณีที่คณะไม่ได้รับเล่มดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ พร้อมไฟล์อิเล็กทรอนิกส์และหลักฐานอื่น ๆ ครบถ้วนภายในกำหนดเวลา ๖๐ วัน สำหรับหลักสูตรปริญญาโท และ ๙๐ วันสำหรับหลักสูตรปริญญาเอก หลังจากวันสอบผ่าน นักศึกษาอาจแจ้งเหตุผลพร้อมทั้งขออนุมัติขยายเวลาการจัดส่งเล่มดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระอีก ๓๐ วัน ต่อคณบดี โดยผ่านอาจารย์ที่ปรึกษาดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ และคณะกรรมการบริหารหลักสูตร มิฉะนั้นคณะจะยกเลิกผลการสอบดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระของนักศึกษาเป็นระดับคะแนน U หากนักศึกษายังต้องการรับปริญญานั้นอีก นักศึกษาต้องลงทะเบียนดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระใหม่

ข้อ ๔๗ ในกรณีที่สอบดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระแล้ว แต่ยังไม่ส่งดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ต่อสำนักบัณฑิตศึกษา ภายในวันอนุมัติผลประจำภาคการศึกษา ให้ถือว่านักศึกษานั้นยังไม่สำเร็จการศึกษา นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนรักษาสภาพการเป็นนักศึกษา ทั้งนี้ต้อง ไม่ขัดแย้งกับระยะเวลาในข้อ ๑๐

ข้อ ๔๘ ดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระทุกฉบับ รวมถึงทรัพย์สินทางปัญญาที่เกิดขึ้นจากการทำดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระถือเป็นลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยนักศึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระเรื่องนั้น ๆ สามารถนำไปเผยแพร่ในเชิงวิชาการได้ แต่การนำเนื้อหา หรือผลการศึกษาไปใช้เพื่อประโยชน์อื่น ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่มหาวิทยาลัยกำหนด กรณีที่การทำดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ได้รับทุนวิจัยที่มีข้อผูกพันเกี่ยวกับทรัพย์สินทางปัญญา โดยได้รับความเห็นชอบจากมหาวิทยาลัย ให้ดำเนินการตามข้อผูกพันนั้น ๆ

หมวดที่ ๗

การประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๔๙ หลักเกณฑ์การวัดและประเมินผลรายวิชา การประเมินผลการสอบประมวลผลความรู้ การสอบวัดคุณสมบัติ การสอบวัดมาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษ การสอบดัชนีพจน์ วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ให้จัดทำเป็นประกาศของมหาวิทยาลัย

/หมวดที่ ๘ ...

หมวดที่ ๘ การเปลี่ยนสาขาวิชาหรือแผนการศึกษา

ส่วนที่ ๑ การเปลี่ยนสาขาวิชา

ข้อ ๕๐ นักศึกษาอาจขอเปลี่ยนสาขาวิชาที่ศึกษาอยู่เป็นสาขาวิชาอื่นภายในมหาวิทยาลัยได้ โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- (๑) ได้ศึกษาในมหาวิทยาลัยมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษา
- (๒) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐
- (๓) มีคุณสมบัติครบถ้วนตรงตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตรของสาขาวิชาที่ขอย้ายสังกัด

ทั้งนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร_คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ และได้รับอนุมัติจากคณบดีที่นักศึกษาสังกัดและที่นักศึกษาขอเปลี่ยนไปสังกัด

ข้อ ๕๑ นักศึกษาที่ย้ายสาขาวิชาอาจได้รับการเทียบโอนรายวิชาที่ต้องศึกษาตามหลักสูตรได้ โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

ข้อ ๕๒ การนับระยะเวลาการศึกษาให้นับต่อเนื่องจากภาคการศึกษาที่ได้รับการอนุมัติให้ย้ายสาขาวิชา

ส่วนที่ ๒ การเปลี่ยนแผนหรือแบบการศึกษา

ข้อ ๕๓ นักศึกษาอาจเปลี่ยนแผนหรือแบบการศึกษา โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ และได้รับอนุมัติจากคณบดี ทั้งนี้ ต้องแจ้งให้สำนักบัณฑิตศึกษาทราบก่อนกำหนดการลงทะเบียนเรียนของภาคการศึกษาที่ได้รับอนุมัติ

หมวดที่ ๙ การลา

ส่วนที่ ๑ การลาสอบ

ข้อ ๕๔ การลาสอบกรณีป่วย เหตุสุดวิสัย หรือมีเหตุจำเป็นประการอื่น ให้ยื่นใบลาโดยผ่านความเห็นชอบจากอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ที่ปรึกษา และได้รับอนุมัติจากคณบดี

ส่วนที่ ๒ การลาพักการศึกษา

ข้อ ๕๕ นักศึกษาจะมีสิทธิลาพักการศึกษาได้ ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษาและได้รับอนุมัติจากคณบดีภายในช่วงเวลาถอนรายวิชาเรียน หรือตามประกาศของมหาวิทยาลัยโดยถือเกณฑ์การพิจารณาอนุมัติ ดังนี้

/(๑) ถูกเกณฑ์..

(๑) ถูกเกณฑ์หรือระดมเข้ารับราชการทหารกองประจำการ

(๒) ได้รับทุนแลกเปลี่ยนนักเรียนระหว่างประเทศ หรือทุนอื่นใดที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาหรือการวิจัยในหลักสูตร ซึ่งมหาวิทยาลัยเห็นสมควรสนับสนุน

(๓) เจ็บป่วยต้องพักรักษาตัวเป็นเวลานานเกินร้อยละ ๒๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด โดยมีใบรับรองแพทย์แสดง

(๔) มีความจำเป็นส่วนตัว ทั้งนี้ต้องศึกษามาแล้ว ไม่น้อยกว่า ๑ ภาคการศึกษา

ข้อ ๕๖ การลาพักการศึกษาตามข้อ ๕๕(๑) ให้เป็นไปตามความต้องการของราชการทหาร และการลาพักการศึกษาตามข้อ ๕๕(๒) ให้เป็นไปตามเงื่อนไขของทุนที่ได้รับ การลาพักการศึกษาตามข้อ ๕๕(๓) และ (๔) จะกระทำได้ครั้งละไม่เกิน ๒ ภาคการศึกษาติดต่อกัน ถ้ามีความจำเป็นต้องลาพักการศึกษาต่อไปอีกให้ยื่นคำร้องขอลาพักการศึกษาได้อีกไม่เกิน ๑ ภาคการศึกษา ทั้งนี้ต้องได้รับความเห็นชอบจากคณบดี

ข้อ ๕๗ ในกรณีที่นักศึกษาได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษาให้นับระยะเวลาที่ลาพักอยู่ในระยะเวลาของการศึกษาด้วย ยกเว้นนักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักตามข้อ ๕๕(๑)

ข้อ ๕๘ นักศึกษาต้องรักษาสภาพเป็นนักศึกษาระหว่างที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา โดยชำระค่าธรรมเนียมค่ารักษาสภาพการเป็นนักศึกษาตามประกาศของมหาวิทยาลัย และให้นักศึกษามาดำเนินการรักษาสภาพการเป็นนักศึกษาให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน หลังเปิดภาคการศึกษา มิฉะนั้นจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ยกเว้นการลาพักการศึกษาตามข้อ ๕๕(๑)

ข้อ ๕๙ นักศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้ลาพักการศึกษา เมื่อจะกลับเข้าศึกษาต้องยื่นคำร้องขอกลับเข้าศึกษาต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และต้องได้รับอนุมัติจากคณบดีก่อนกำหนดการลงทะเบียนไม่น้อยกว่า ๑ สัปดาห์

ข้อ ๖๐ การลาพักการศึกษาที่ไม่เป็นไปตามข้อ ๕๕(๑) ถึงข้อ (๔) ให้อยู่ในดุลพินิจของอธิการบดี

ข้อ ๖๑ การลาพักการศึกษาในระหว่างภาคการศึกษา จะมีผลดังต่อไปนี้

(๑) ถ้าวันที่ขอลาพักการศึกษาอยู่ในระหว่าง ๒ สัปดาห์แรก นับจากวันเปิดภาคการศึกษา การศึกษาในภาคปกติ และสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน รายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนทั้งหมดจะไม่ปรากฏในระเบียบ

(๒) ถ้าวันที่ขอลาพักการศึกษาพ้นกำหนด ๒ สัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษา ในภาคปกติ และหลังจากสัปดาห์แรกนับจากวันเปิดภาคการศึกษาฤดูร้อน ให้บันทึกระดับคะแนน W ในระเบียบทุกรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้น

หมวดที่ ๑๐

การพ้นและการคืนสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๖๒ นักศึกษาพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา ในกรณีดังต่อไปนี้

(๑) ตาย

(๒) ลาออก

(๓) ขาดคุณสมบัติของการเข้าเป็นนักศึกษามหาวิทยาลัยข้อหนึ่งข้อใด ตามข้อ ๑๗

(๔) ศึกษาครบถ้วนตามหลักสูตร และได้รับอนุมัติให้สำเร็จการศึกษา

(๕) ไม่สามารถสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาการศึกษาตามข้อ ๑๐

/ (๖) ไม่ลง...

(๖) ไม่ลงทะเบียนเรียน หรือไม่ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา ค่าลงทะเบียน หรือค่าบำรุงการศึกษาในเวลาที่กำหนด

(๗) ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขของการพักการศึกษา

(๘) นักศึกษาทดลองเรียนได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๓.๐๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษา

(๙) นักศึกษาสามัญ ได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๒.๕๐ หรือได้ระดับคะแนนเฉลี่ยในภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาต่ำกว่า ๒.๕๐

(๑๐) นักศึกษาสามัญได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๒.๕๐ แต่ไม่ถึง ๓.๐๐ เป็นเวลา ๒ ภาคการศึกษาติดต่อกัน

(๑๑) ได้ระดับคะแนน U สองครั้งในการสอบประมวลความรู้

(๑๒) ได้ระดับคะแนน U สองครั้งในการสอบวัดคุณสมบัติ

(๑๓) ถูกลงโทษทางวินัยอย่างร้ายแรงถึงขั้นให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๖๓ ให้อธิการบดีสั่งให้พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ ๖๒(๕) ถึง (๑๓)

ข้อ ๖๔ การคืนสภาพการเป็นนักศึกษา

(๑) นักศึกษาที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ ๖๒(๕) และ (๖) ให้ขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาได้ หากมีเหตุอันสมควร ทั้งนี้ให้ดำเนินการภายในกำหนดระยะเวลาและวิธีการตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๒) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาเอกที่พ้นสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ ๖๒(๕) ให้ขอคืนสภาพการเป็นนักศึกษาได้ ทั้งนี้ให้ดำเนินการภายในกำหนดระยะเวลาและวิธีการตามประกาศของมหาวิทยาลัย

หมวดที่ ๑๑

การสำเร็จการศึกษาและขออนุมัติปริญญาหรือประกาศนียบัตรบัณฑิต

ข้อ ๖๕ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาที่จะสำเร็จการศึกษาได้ ต้องมีคุณสมบัติทั่วไปและปฏิบัติตามเงื่อนไขครบถ้วน ดังนี้

(๑) ศึกษารายวิชาครบตามที่กำหนดในหลักสูตร และสอบผ่านตามเกณฑ์ที่กำหนดในหมวดการประเมินผลการศึกษา

(๒) สอบผ่านการวัดมาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษตามเงื่อนไข และหลักเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๓) มีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมของวิชาที่กำหนดตามหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ดังนี้

ก. หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิต และประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูงต้องเรียนครบตามจำนวนหน่วยกิตที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และต้องได้รับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐

ข. หลักสูตรปริญญาโท

ก) แผน ก แบบ ก ๑ สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อเป็นผู้มีสิทธิขอทำวิทยานิพนธ์ เสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการที่คณบดีแต่งตั้งและต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

ข) แผน ก แบบ ก ๒ ศึกษาวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตรโดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ พร้อมทั้งเสนอวิทยานิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้าย โดยคณะกรรมการที่คณบดีแต่งตั้งและต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

/ค) แผน ข...

ค) แผน ข ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ และสอบผ่านการสอบประมวลผลความรู้ (Comprehensive Examination) ด้วยข้อเขียนและปากเปล่าในสาขาวิชานั้น พร้อมทั้งเสนอรายงาน การค้นคว้าอิสระและสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการที่คณบดีแต่งตั้ง โดยเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

ง) ผลงานวิทยานิพนธ์หรือผลงานการค้นคว้าอิสระต้องได้รับการเผยแพร่ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

ค. ปริญญาเอก

ก) แบบ ๑ สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อเป็นผู้มีสิทธิขอทำดุษฎีนิพนธ์ เสนอดุษฎีนิพนธ์ และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการที่คณบดีนั้นแต่งตั้ง ซึ่งจะต้องประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยและต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

ข) แบบ ๒ ศึกษารายวิชาครบถ้วนตามที่กำหนดในหลักสูตร โดยจะต้องได้ระดับคะแนนเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๓.๐๐ สอบผ่านการสอบวัดคุณสมบัติ (Qualifying Examination) เพื่อเป็นผู้มีสิทธิขอทำดุษฎีนิพนธ์ เสนอดุษฎีนิพนธ์และสอบผ่านการสอบปากเปล่าขั้นสุดท้ายโดยคณะกรรมการที่คณบดีแต่งตั้ง ซึ่งจะต้องประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยและต้องเป็นระบบเปิดให้ผู้สนใจเข้ารับฟังได้

ค) ผลงานดุษฎีนิพนธ์ต้องได้รับการเผยแพร่ตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๔) ผลงานดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระได้รับการตรวจสอบและรับรองตามประกาศของมหาวิทยาลัย

(๕) ส่งรูปเล่มดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์ที่จัดพิมพ์ตามข้อกำหนดของมหาวิทยาลัยพร้อมไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(๖) กรณีเรียนรายวิชา หรือทำกิจกรรมวิชาการอื่นเพิ่มเติม โดยไม่นับหน่วยกิตต้องมีผลสัมฤทธิ์ตามที่หลักสูตรกำหนด

(๗) ระยะเวลาการศึกษาตามที่กำหนดในข้อ ๑๐

ข้อ ๖๖ นักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณาเสนอชื่อขออนุมัติประกาศนียบัตรหรือปริญญาต่อสภามหาวิทยาลัยต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาตามข้อ ๖๕

(๒) ปฏิบัติตามข้อกำหนดต่าง ๆ ของคณะและมหาวิทยาลัยครบถ้วน

(๓) ข้าราชการทั้งสิ้นที่มีต่อมหาวิทยาลัย หรือองค์กรใด ๆ ในมหาวิทยาลัย

(๔) เป็นผู้ไม่อยู่ระหว่างถูกลงโทษทางวินัยนักศึกษา หรือระหว่างการพิจารณาความผิด

(๕) มีความประพฤติเหมาะสม

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๖๗ นักศึกษาที่เข้าศึกษาก่อนภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๙ ให้ใช้ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมรวมทั้งประกาศและคำสั่งของมหาวิทยาลัย ซึ่งใช้บังคับกับการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาของนักศึกษาผู้นั้นต่อไปจนกว่าจะพ้นสภาพการเป็นนักศึกษา

ข้อ ๖๘ เกณฑ์อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ประจำ อาจารย์พิเศษ อาจารย์ที่ปรึกษาฯ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ภาระงานอาจารย์ที่ปรึกษาฯ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ในกรณีที่เป็นหลักสูตรเดิม ซึ่งสภามหาวิทยาลัยอนุมัติภายในวันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๕๙ สามารถใช้เกณฑ์ดังกล่าวตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๔๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติมได้ จนกว่าจะมีการปรับปรุงหลักสูตรใหม่

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๙



(นายสุเมธ แยม์นุ่น)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ ๒)

พ.ศ. ๒๕๖๐

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ โดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในการประชุมครั้งที่ ๖/๒๕๖๐ เมื่อวันที่ ๒๘ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๐ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ ให้มีผลใช้บังคับนับจากวันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้เพิ่มเติมคำนิยามหลังคำว่า “อาจารย์ผู้สอน” ในข้อ ๔ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ ดังนี้

“อาจารย์ที่ปรึกษา” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่คณะแต่งตั้งขึ้นเพื่อทำหน้าที่ให้คำปรึกษาด้านการศึกษาและการจัดแผนการเรียนของนักศึกษา

“อาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระหลัก” หมายความว่า อาจารย์ประจำหลักสูตรที่คณะแต่งตั้งขึ้นเพื่อให้คำปรึกษาในการดำเนินการจัดทำดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

“อาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระร่วม” หมายความว่า อาจารย์ประจำหรือผู้ทรงคุณวุฒิภายนอกที่คณะแต่งตั้งขึ้นเพื่อทำหน้าที่ร่วมกับอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระหลัก ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

ข้อ ๔ ให้เพิ่มเติมคำว่า “หรือ” ท้าย ก และ คำว่า “และ” ท้าย ข ใน (๔) ข้อ ๑๗ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙

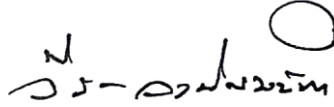
ข้อ ๕ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒๘ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๘ คุณสมบัติ ภาระงานและหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ และการค้นคว้าอิสระหลัก และคุณสมบัติ ภาระงานและหน้าที่ของอาจารย์ที่ปรึกษาดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ และการค้นคว้าอิสระร่วม ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกความในข้อ ๓๖ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๓๖ จำนวน คุณสมบัติและคุณสมบัติของอาจารย์ผู้สอบเค้าโครงวิทยานิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระ และอาจารย์ผู้สอบวิทยานิพนธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระ ให้เป็นกรรมการชุดเดียวกัน ทั้งนี้ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา”

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๐



(นายวีระศักดิ์ วงษ์สมบัติ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ ๓)

พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ให้มีมาตรฐานสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา ของกระทรวงศึกษาธิการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๗ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. ๒๕๔๘ โดยมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในการประชุมครั้งที่ ๑๐/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๓๑ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ ให้มีผลใช้บังคับนับจากวันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความใน (๔) ของข้อ ๑๗ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“(๔) หลักสูตรปริญญาเอก ผู้เข้าศึกษาต้องสำเร็จการศึกษา โดยมีคุณสมบัติดังนี้

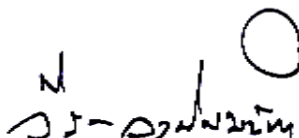
ก. สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ที่มีผลการเรียนระดับเกียรตินิยม และมีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร หรือ

ข. สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท มีคุณสมบัติอื่นตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร และ

ค. มีผลการสอบภาษาอังกฤษได้ตามเกณฑ์ประกาศของมหาวิทยาลัย”

ง. ผู้ที่มีคุณสมบัติต่างจากที่กำหนดในข้อ ก. ถึง ค. อาจได้รับการพิจารณาให้สมัครเข้าศึกษาได้ โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๑


(นายวีระศักดิ์ วงษ์สมบัติ)

นายกสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ภาคผนวก ง

ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

เรื่อง เกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2559



ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
เรื่อง เกณฑ์การวัดและประเมินผลการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จึงกำหนดเกณฑ์ การวัดและประเมินผลการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ การประเมินผลการศึกษา ให้ผลการประเมินเป็นระดับคะแนน (Grade) ซึ่งระดับ คะแนน ค่าระดับคะแนน และผลการศึกษาเป็นดังนี้

ระดับคะแนน	ค่าระดับคะแนน	ผลการศึกษา	
A	๔.๐	ดีเยี่ยม	(Excellent)
B+	๓.๕	ดีมาก	(Very Good)
B	๓.๐	ดี	(Good)
C+	๒.๕	ค่อนข้างดี	(Fairly Good)
C	๒.๐	พอใช้	(Fair)
D+	๑.๕	ค่อนข้างพอใช้	(Poor)
D	๑.๐	อ่อน	(Very Poor)
F	๐	ตก	(Fail)
S	-	สอบผ่าน	(Satisfactory)
U	-	สอบไม่ผ่าน	(Unsatisfactory)
I	-	การวัดผลรายวิชายังไม่สมบูรณ์	(Incomplete)
W	-	ขอถอนวิชาเรียนหลังกำหนด	(Withdrawal)
AU	-	เข้าร่วมฟังบรรยาย	(Audit)

ข้อ ๒ การประเมินผลการสอบประมวลผลความรู้ การสอบวัดคุณสมบัติ การสอบวัด มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษ การสอบดัชนีพนธ์ วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ

๒.๑ การประเมินผลการสอบประมวลผลความรู้ การสอบวัดคุณสมบัติ การสอบวัด มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษ การสอบดัชนีพนธ์ วิทยานิพนธ์และการค้นคว้าอิสระ ให้ผลการประเมิน เป็นระดับคะแนน ดังนี้

ระดับคะแนน	ผลการศึกษา	
S	สอบผ่าน	(Satisfactory)
U	สอบไม่ผ่าน	(Unsatisfactory)

๒.๒ ผลสอบคุชฎินิพนธ์และวิทยานิพนธ์ที่ได้รับระดับคะแนน S ในข้อ ๒.๑ ให้มีเกณฑ์การประเมินคุณภาพคุชฎินิพนธ์และวิทยานิพนธ์ ดังนี้

๒.๒.๑ ดีเยี่ยม (Excellent)

๒.๒.๒ ดี (Good)

๒.๒.๓ ผ่าน (Pass)

ข้อ ๓ การประเมินผลการศึกษา ให้กระทำเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา สำหรับการขอแก้ไขเปลี่ยนแปลงการประเมินผลการศึกษา ต้องกระทำภายในภาคการศึกษาถัดจากภาคการศึกษาที่มีการประเมินผล โดยต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการบริหารหลักสูตร คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะ และได้รับอนุมัติจากคณบดี

ข้อ ๔ การให้ระดับคะแนน A, B+, B, C+, C, D+ D และ F จะกระทำเฉพาะกรณีดังต่อไปนี้

๔.๑ เมื่อมีการประเมินผลรายวิชาที่นักศึกษาเข้าสอบ หรือมีการประเมิน ผลงานของนักศึกษา

๔.๒ เมื่อเปลี่ยนจากระดับคะแนน I โดยมีการประเมินผลภายใน ๓๐ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาถัดไป

ข้อ ๕ การให้ระดับคะแนน F นอกเหนือจากข้อ ๔ จะกระทำได้ในกรณีดังต่อไปนี้

๕.๑ ในรายวิชาที่นักศึกษาไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าสอบ

๕.๒ เมื่อนักศึกษากระทำการทุจริตในการสอบ หรือผิดระเบียบหรือข้อบังคับ หรือคำสั่งเกี่ยวกับการสอบที่มหาวิทยาลัยใช้บังคับอยู่ และคณะกรรมการบริหารหลักสูตรเห็นว่าเป็นการทำความผิดในข้อสำคัญจนสมควรได้ระดับคะแนน F

๕.๓ เมื่อเปลี่ยนจากระดับคะแนน I ในกรณีที่ไม่มีผลการประเมินผลสอบหรือผลงาน ภายใน ๓๐ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาถัดไป

ข้อ ๖ การให้ระดับคะแนน I จะกระทำเฉพาะกรณีดังต่อไปนี้

๖.๑ นักศึกษาป่วยก่อนที่การเรียนในภาคการศึกษานั้นจะสิ้นสุดลง และยังป่วยอยู่จนกระทั่งถึงกำหนดการสอบ เป็นเหตุให้ไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทุกรายวิชาได้ และคณบดีได้พิจารณาคำร้องประกอบความเห็นของอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นแล้วเห็นควรให้ได้ระดับคะแนน I เมื่อการศึกษาของนักศึกษาผู้นั้นขาดเนื้อหาเพียงเล็กน้อยและไม่ใช้ส่วนสำคัญ

๖.๒ นักศึกษาได้ศึกษามาจนสิ้นสุดภาคการศึกษาแล้ว และป่วยระหว่างการสอบ เป็นเหตุให้ไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาหรือทั้งหมดได้ และคณบดีได้พิจารณาคำร้องประกอบกับความเห็นของผู้สอนรายวิชานั้นแล้วเห็นสมควรให้ได้ระดับคะแนน I

๖.๓ นักศึกษาขาดสอบด้วยเหตุสุดวิสัย โดยได้ยื่นคำร้องต่อคณบดีโดยทันที และคณบดีได้พิจารณาคำร้องประกอบความเห็นของอาจารย์ผู้สอนรายวิชานั้นแล้วเห็นสมควรได้ระดับคะแนน I

๖.๔ นักศึกษาทำงานที่เป็นส่วนประกอบการศึกษายังไม่สมบูรณ์ และอาจารย์ผู้สอนเห็นสมควรให้รอผลการศึกษา โดยความเห็นของคณบดีเห็นว่า สมควรให้รอผลการศึกษา โดยแจ้งสำนักบัณฑิตศึกษาทราบเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมกับการส่งผลการศึกษาของนักศึกษาอื่นที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชานั้น

การเปลี่ยนระดับคะแนน I ตามข้อ ๖.๑ และข้อ ๖.๒ อาจได้รับการประเมินสูงสุดไม่เกินระดับคะแนน B

ข้อ ๗ การให้ระดับคะแนน W ในรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียน จะกระทำได้ในกรณีดังต่อไปนี้

๗.๑ นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ออนรายวิชานั้น ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ ข้อ ๒๔(๒)ข.

๗.๒ นักศึกษาป่วยก่อนที่การเรียนในภาคการศึกษานั้นจะสิ้นสุดลง และยังคงป่วยอยู่จนกระทั่งถึงกำหนดการสอบ เป็นเหตุให้ไม่สามารถเข้าสอบในบางรายวิชาพร้อมทั้งหมดได้ หรือหากปรากฏว่าการป่วยยังไม่สิ้นสุดภายใน ๒ สัปดาห์แรกของภาคการศึกษาถัดไป

๗.๓ นักศึกษาลาพักการศึกษาตามเหตุแห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัย ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ ข้อ ๕๕

๗.๔ นักศึกษาถูกพักการศึกษาในภาคการศึกษานั้น ตามข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งของมหาวิทยาลัย

๗.๕ ในรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนเป็นผู้ร่วมฟังการบรรยาย และผู้สอนเห็นว่าไม่ได้ให้ความสนใจต่อการเรียนอย่างเพียงพอ

๗.๖ ในรายวิชาที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนโดยผิดระเบียบ เงื่อนไข หรือข้อกำหนดของหลักสูตร

ข้อ ๘ การคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ย

การคำนวณหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ให้กระทำเมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษาแต่ละภาคการศึกษา โดย

๘.๑ หน่วยกิตคำนวณ คือ จำนวนหน่วยกิตของทุกรายวิชาที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน A, B+, B, C+, C, D+, D และ F

๘.๒ หน่วยกิตคำนวณสะสม คือ จำนวนหน่วยกิตทั้งหมดรวมกันของทุกรายวิชาที่นักศึกษาได้ระดับคะแนน A, B+, B, C+, C, D+, D และ F

๘.๓ หน่วยกิตสะสม คือ จำนวนหน่วยกิตทั้งหมดรวมกันของทุกรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนทั้งหมดที่ได้รับค่าระดับคะแนนตามข้อ ๑ และหน่วยกิตดัชนีพันธ์ วิทยานิพนธ์หรือการค้นคว้าอิสระที่ได้รับค่าระดับคะแนนตามข้อ ๒.๑

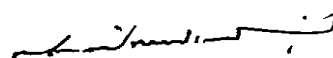
ข้อ ๙ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ย มี ๒ ประเภท คือ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค และค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม การคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยให้ทำดังนี้

๙.๑ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาค คำนวณจากผลการศึกษาของนักศึกษาในภาคการศึกษานั้น โดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตคำนวณกับค่าระดับคะแนนของผลการศึกษาแต่ละรายวิชาที่นักศึกษาได้รับเป็นตัวตั้งหารด้วยผลรวมของหน่วยกิตคำนวณในภาคการศึกษานั้น ๆ

๙.๒ ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คำนวณจากผลการศึกษาของนักศึกษาตั้งแต่เริ่มเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัยจนถึงการประเมินผลครั้งสุดท้าย โดยเอาผลรวมของผลคูณของหน่วยกิตคำนวณกับค่าระดับคะแนนของผลการศึกษาแต่ละรายวิชาที่นักศึกษาได้รับเป็นตัวตั้งหารด้วยหน่วยกิตคำนวณสะสม

ข้อ ๑๐ ประกาศนี้ใช้บังคับกับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๖ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๙



(รองศาสตราจารย์ประเสริฐ ปิ่นปฐมรัฐ)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ภาคผนวก จ

ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2559



ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ และข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วย การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ ที่กำหนดให้หลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาให้ความสำคัญกับ ภาษาต่างประเทศ และเพื่อให้การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาของมหาวิทยาลัยฯ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และมีแนวทางในการปฏิบัติในทิศทางเดียวกัน มีมาตรฐานและคุณภาพสอดคล้องกับหลักเกณฑ์ของสำนักงาน คณะกรรมการการอุดมศึกษา โดยความเห็นชอบของคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษา ในการประชุม ครั้งที่ ๔/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๙ จึงประกาศดังนี้

๑. ประกาศนี้ ใช้กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

๒. มาตรฐานเกณฑ์ความรู้ภาษาอังกฤษของผู้สมัครสอบเพื่อเข้าศึกษาในระดับปริญญาเอก โดยผู้สมัครต้องยื่นผลการสอบก่อนสมัครเข้าศึกษา และผลการสอบต้องมีอายุไม่เกิน ๒ ปี นับจากวันสอบผ่าน จนถึงวันที่ยื่นสมัครเข้าศึกษา เกณฑ์ใดเกณฑ์หนึ่ง ดังนี้

๒.๑ ผลสอบ TOEFL

- | | | |
|--------------------------|------------|----------|
| (๑) Paper Based Total | ไม่ต่ำกว่า | ๕๕๐ หรือ |
| (๒) Computer Based Total | ไม่ต่ำกว่า | ๑๓๓ หรือ |
| (๓) Internet Based Total | ไม่ต่ำกว่า | ๕๕ หรือ |

๒.๒ ผลสอบ IELTS

ไม่ต่ำกว่า ๕ หรือ

๒.๓ ผลสอบ CU-TEP

ไม่ต่ำกว่า ๕๕ หรือ

๒.๔ ผลสอบ RT-TEP

ไม่ต่ำกว่า ๕ หรือ

๒.๕ ผลสอบ TOEIC

ไม่ต่ำกว่า ๕๒๐ หรือ

๒.๖ ผลสอบ TU-GET

ไม่ต่ำกว่า ๕๕๐

๓. เกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษของนักศึกษาระดับปริญญาโทเพื่อสำเร็จการศึกษา เกณฑ์ใดเกณฑ์หนึ่ง ดังนี้

๓.๑ ผลสอบ TOEFL

- | | | |
|--------------------------|------------|----------|
| (๑) Paper Based Total | ไม่ต่ำกว่า | ๕๕๐ หรือ |
| (๒) Computer Based Total | ไม่ต่ำกว่า | ๑๓๓ หรือ |
| (๓) Internet Based Total | ไม่ต่ำกว่า | ๕๕ หรือ |

๓.๒ ผลสอบ IELTS

ไม่ต่ำกว่า ๕ หรือ

๓.๓ ผลสอบ CU-TEP

ไม่ต่ำกว่า ๕๕ หรือ

๓.๔ ผลสอบ RT-TEP ไม่ต่ำกว่า ๔ หรือ

๓.๕ ผลสอบ TOEIC ไม่ต่ำกว่า ๕๒๐ หรือ

๓.๖ ผลสอบ TU-GET ไม่ต่ำกว่า ๔๕๐ หรือ

๓.๗ สอบผ่านรายวิชาภาษาอังกฤษระดับบัณฑิตศึกษา จำนวน ๑ รายวิชา ดังต่อไปนี้

(๑) วิชา ๐๑๓๒๐๖๐๑ Academic Reading in English

(๒) วิชา ๐๑๓๒๐๖๐๒ Academic Writing in English

(๓) วิชา ๐๑๓๒๐๖๐๓ Oral Presentations in Academic Settings

๔. เกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษของนักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรนานาชาติ และระดับปริญญาเอก เพื่อสำเร็จการศึกษา เกณฑ์ใดเกณฑ์หนึ่ง ดังนี้

๔.๑ ผลสอบ TOEFL

(๑) Paper Based Total ไม่ต่ำกว่า ๔๘๐ หรือ

(๒) Computer Based Total ไม่ต่ำกว่า ๑๔๕ หรือ

(๓) Internet Based Total ไม่ต่ำกว่า ๕๔ หรือ

๔.๒ ผลสอบ IELTS ไม่ต่ำกว่า ๔.๕ หรือ

๔.๓ ผลสอบ CU-TEP ไม่ต่ำกว่า ๖๐ หรือ

๔.๔ ผลสอบ RT-TEP ไม่ต่ำกว่า ๔.๕ หรือ

๔.๕ ผลสอบ TOEIC ไม่ต่ำกว่า ๕๘๐ หรือ

๔.๖ ผลสอบ TU-GET ไม่ต่ำกว่า ๕๐๐ หรือ

๔.๗ สอบผ่านรายวิชาภาษาอังกฤษระดับบัณฑิตศึกษา จำนวน ๒ รายวิชา ดังต่อไปนี้

(๑) วิชา ๐๑๓๒๐๖๐๑ Academic Reading in English

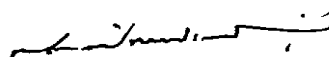
(๒) วิชา ๐๑๓๒๐๖๐๒ Academic Writing in English

(๓) วิชา ๐๑๓๒๐๖๐๓ Oral Presentations in Academic Settings

๕. อายุของผลสอบตามเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษเพื่อสำเร็จการศึกษา ในข้อ ๓.๑-๓.๖ และข้อ ๔.๑-๔.๖ ต้องมีอายุไม่เกิน ๒ ปี นับจากวันที่สอบผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานความรู้ภาษาอังกฤษเพื่อสำเร็จการศึกษาจนถึงวันที่นักศึกษายื่นผลสอบให้กับมหาวิทยาลัยหลังจากมีสถานภาพเป็นนักศึกษาแล้ว

๖. กรณีที่มีผลสอบนอกเหนือจากที่ประกาศนี้ให้นักศึกษายื่นขอเทียบความรู้ต่อคณะกรรมการบริหารหลักสูตรและคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาระดับคณะและคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษา พิจารณาเป็นราย ๆ ไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๙



(รองศาสตราจารย์ประเสริฐ ปิ่นปฐมรัฐ)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ภาคผนวก ฉ

ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

เรื่อง การตีพิมพ์บทความวิจัย เพื่อการสำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ.2561



ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
เรื่อง การตีพิมพ์บทความวิจัย เพื่อการสำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงหลักเกณฑ์การเผยแพร่บทความวิจัย เพื่อการสำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษาให้ได้มาตรฐาน และสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๕ แห่งข้อบังคับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๙ ประกอบมติคณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษา ในการประชุมครั้งที่ ๒/๒๕๖๑ และมติสภาวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในการประชุมครั้งที่ ๑/๒๕๖๑ จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่อง การตีพิมพ์บทความวิจัย เพื่อการสำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๑ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่อง การตีพิมพ์บทความวิจัย เพื่อการสำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา และประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่อง การตีพิมพ์บทความวิจัย เพื่อการสำเร็จการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๙

บรรดา ประกาศ คำสั่งหรือแนวปฏิบัติอื่นใดที่กำหนดไว้แล้วในประกาศนี้หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับประกาศนี้ ให้ใช้ประกาศนี้แทน

ข้อ ๔ ในประกาศนี้

“บทความ” หมายถึง บทความวิจัยที่ได้จากผลการศึกษาของดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระ และต้องเป็นบทความวิจัยฉบับเต็ม (Full Paper) ไม่ใช่บทคัดย่อหรือบทคัดย่อขนาดยาว

“การตีพิมพ์” หมายถึง การตีพิมพ์บทความจากดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระ หรือส่วนหนึ่งจากดุษฎีนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระ ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ (International Journal) หรือระดับชาติ (National Journal) รวมถึงบทความวิจัยฉบับเต็ม (Full Paper) ที่ตีพิมพ์ในรายงานการประชุมจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ (International Conference Proceedings) หรือระดับชาติ (National Conference Proceedings) ที่มีกองบรรณาธิการจัดทำรายงานการประชุม หรือคณะกรรมการจัดประชุมประกอบด้วย ศาสตราจารย์ หรือผู้ทรงคุณวุฒิระดับปริญญาเอก หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีผลงานเป็นที่ยอมรับในสาขานั้น ๆ จากนอกสถาบันเจ้าภาพอย่างน้อยร้อยละ ๒๕ โดยต้องมีผู้ประเมินบทความที่เป็นผู้เชี่ยวชาญในสาขานั้นด้วย และมีบทความที่มาจากหน่วยงานภายนอกสถาบันอย่างน้อย ๓ หน่วยงาน และรวมกันแล้วไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๕

“วารสารวิชาการ” หมายถึง วารสารทั้งที่เป็นสิ่งตีพิมพ์และอิเล็กทรอนิกส์ (E - Journal) ทางวิชาการที่มีกำหนดการตีพิมพ์แน่นอนและมีการตีพิมพ์เป็นระยะอย่างสม่ำเสมอเป็นที่ยอมรับในสาขาวิชา และบทความที่จะได้รับการตีพิมพ์ในวารสารต้องผ่านการกลั่นกรองคุณภาพจากกรรมการภายนอก (Peer Review) ซึ่งฐานข้อมูลในระดับนานาชาติ ต้องเป็น Scopus และฐานข้อมูลระดับชาติ ต้องเป็นศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย (Thai Journal Citation Index-TCI) เฉพาะวารสารที่มีชื่ออยู่ในกลุ่มที่ ๑ และกลุ่มที่ ๒

ข้อ ๕ การตีพิมพ์บทความเพื่อสำเร็จการศึกษา

(๑) นักศึกษาระดับปริญญาเอก

(ก) แบบ ๑ อย่างน้อยจำนวน ๓ บทความ ตามข้อใดข้อหนึ่ง ดังนี้

๑) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๒ บทความ และนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ

๒) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๒ บทความ และนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ

(ข) แบบ ๒ อย่างน้อยจำนวน ๒ บทความ ตามข้อใดข้อหนึ่ง ดังนี้

๑) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๒ บทความ

๒) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ และตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ

๓) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ และนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ

๔) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ และนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ

(๒) นักศึกษาระดับปริญญาโท

(ก) แผน ก แบบ ก๑ อย่างน้อยจำนวน ๒ บทความ ตามข้อใดข้อหนึ่ง ดังนี้

๑) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๒ บทความ

๒) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ และตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ

๓) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ และนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ

๔) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ และนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ

๕) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ อย่างน้อยจำนวน ๒ บทความ

๖) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ และนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ

๗) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ และนำเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ

ดั่งนี้ (ข) แผน ก แบบ ก๒ และ แผน ข อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ ตามข้อใดข้อหนึ่ง

- ๑) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ
- ๒) ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ
- ๓) นำเสนอในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ
- ๔) นำเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติ อย่างน้อยจำนวน ๑ บทความ

สำหรับนักศึกษาที่ได้รับทุนสนับสนุนการจัดทำผลงาน ซึ่งมีเงื่อนไขสูงกว่าเกณฑ์ตามวรรคหนึ่ง ให้ดำเนินการจัดทำผลงานตามข้อกำหนดของผู้ให้การสนับสนุนทุนนั้น ๆ

กรรมการบริหารหลักสูตรได้กำหนดเกณฑ์การตีพิมพ์บทความเพื่อสำเร็จการศึกษาสูงกว่าเกณฑ์ตามวรรคหนึ่ง ให้จัดทำเป็นประกาศของคณะ

ข้อ ๖ นักศึกษาที่ทำคุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์ ให้ดำเนินการส่งหลักฐานการตีพิมพ์ให้คณะที่นักศึกษาสังกัด ตามกรณีดังนี้

(๑) กรณีที่บทความได้รับการตีพิมพ์แล้ว นักศึกษาต้องดำเนินการส่งเอกสารการตีพิมพ์ พร้อมสำเนาหน้าปกและปกในวารสารวิชาการ หรือรายงานการประชุม (Conference Proceedings) พร้อมหน้าสารบัญที่ระบุชื่อบทความพร้อมบทความฉบับเต็ม พร้อมตัวเล่มคุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือ ฉบับสมบูรณ์

(๒) กรณีที่ยังไม่ได้ตีพิมพ์ แต่มีการตอบรับให้ตีพิมพ์ ให้ส่งหนังสือหรือเอกสารที่ตอบรับการตีพิมพ์ ต้องระบุ เดือน ปี ของวารสารวิชาการที่จะตีพิมพ์ พร้อมบทความฉบับเต็มที่ส่งไปตีพิมพ์ และสำเนาหน้าปกและปกในวารสารวิชาการฉบับล่าสุดของวารสารวิชาการที่รับตีพิมพ์บทความ หรือมีการเผยแพร่ในรูปแบบออนไลน์โดยให้แนบสำเนาบทความที่ระบุเลข DOI แนบมาพร้อมกับตัวเล่มคุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์

ข้อ ๗ นักศึกษาที่ทำการค้นคว้าอิสระ ให้ดำเนินการส่งหลักฐานการตีพิมพ์ให้คณะที่นักศึกษาสังกัด ตามกรณีดังนี้

(๑) กรณีที่บทความได้รับการตีพิมพ์แล้ว นักศึกษาต้องดำเนินการส่งเอกสารการตีพิมพ์ พร้อมสำเนาหน้าปกและปกในวารสารวิชาการ หรือรายงานการประชุม (Conference Proceedings) พร้อมหน้าสารบัญที่ระบุชื่อบทความพร้อมบทความฉบับเต็ม พร้อมตัวเล่มการค้นคว้าอิสระ ฉบับสมบูรณ์

(๒) กรณีที่ยังไม่ได้ตีพิมพ์ แต่มีการตอบรับให้ตีพิมพ์ ให้ส่งหนังสือหรือเอกสารที่ตอบรับการตีพิมพ์ ต้องระบุ เดือน ปี ของวารสารวิชาการที่จะตีพิมพ์ พร้อมบทความฉบับเต็มที่ส่งไปตีพิมพ์ และสำเนาหน้าปกและปกในวารสารวิชาการฉบับล่าสุดของวารสารวิชาการที่รับตีพิมพ์บทความ แนบมาพร้อมกับตัวเล่มการค้นคว้าอิสระฉบับสมบูรณ์

ข้อ ๘ การตีพิมพ์บทความผลงานคุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์ และการค้นคว้าอิสระที่เผยแพร่ ให้ถือปฏิบัติดังต่อไปนี้

(๑) บทความที่ใช้เพื่อประกอบการสำเร็จการศึกษา ต้องเป็นบทความที่มีชื่อนักศึกษาเป็นผู้แต่งลำดับแรก (First Author) หรือผู้แต่งหลัก (Corresponding Author) และมีชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาคุณิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระกำกับ

(๒) บทความที่ตีพิมพ์ หรือนำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการเพื่อใช้ประกอบการสำเร็จ การศึกษา ต้องเป็นผลการวิจัยที่เป็นส่วนหนึ่งของคุณนิพนธ์ วิทยานิพนธ์ หรือการค้นคว้าอิสระ หรือผล การศึกษาทั้งหมด แต่ไม่ใช่บทความที่เขียนจากการวิเคราะห์ สรุปการทบทวนผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง (Review Article)

(๓) รูปแบบบทความที่ตีพิมพ์ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของวารสารที่ตีพิมพ์

(๔) รูปแบบบทความที่ใช้เพื่อประกอบการสำเร็จการศึกษา หากต้องมีการระบุ E - Mail Address ให้ใช้ E - Mail Address ของมหาวิทยาลัยเท่านั้น

ข้อ ๙ กรณีหลักสูตรใด ไม่สามารถให้นักศึกษาดำเนินการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับ นานาชาติในฐานะข้อมูลที่กำหนดได้ ให้คณะเสนอสภาวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีโดยผ่าน คณะกรรมการบริหารบัณฑิตศึกษาพิจารณาก่อนยื่นบทความเพื่อการตีพิมพ์เป็นกรณีไป

ข้อ ๑๐ ให้อธิการบดีเป็นผู้รักษาการตามประกาศนี้ และมีอำนาจวินิจฉัยตีความเพื่อให้การ ปฏิบัติตามประกาศนี้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

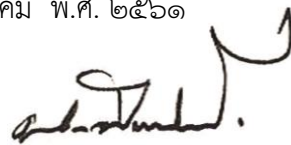
ในกรณีที่มิได้กำหนดหลักเกณฑ์หรือแนวปฏิบัติไว้ในประกาศนี้ ให้สภาวิชาการมหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีมีอำนาจวินิจฉัยสั่งการ คำวินิจฉัยของสภาวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรีถือเป็นที่สุด

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๑๑ นักศึกษาที่เข้าศึกษาระหว่างช่วงปีการศึกษา ๒๕๕๖ ถึงปีการศึกษา ๒๕๕๘ ให้ ดำเนินการตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่อง การตีพิมพ์บทความวิจัย เพื่อการสำเร็จ การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา จนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๑๒ นักศึกษาที่เข้าศึกษาระหว่างช่วงปีการศึกษา ๒๕๕๙ ถึงปีการศึกษา ๒๕๖๐ ให้ ดำเนินการตามประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เรื่อง การตีพิมพ์บทความวิจัย เพื่อการสำเร็จ การศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๙ จนกว่าจะสำเร็จการศึกษา

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๑



(รองศาสตราจารย์ประเสริฐ ปิ่นปฐมรัฐ)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ภาคผนวก ข

ข้อตกลงความร่วมมือ



RMUTT
www.rmUTT.ac.th

MEMORANDUM OF UNDERSTANDING

BETWEEN

UNIVERSITI SULTAN ZAINAL ABIDIN

AND

**RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY
THANYABURI**

THIS MEMORANDUM OF UNDERSTANDING is made this **28 of September, 2019;**

BETWEEN

UNIVERSITI SULTAN ZAINAL ABIDIN (hereinafter referred to as "UniSZA"), a public university established under the Universities and University Colleges Act 1971 [Act 30] whose address is at Kampus Gong Badak, 21300 Kuala Nerus, Terengganu Darul Iman, Malaysia and shall include its lawful representatives and permitted assigns;

AND

RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY THANYABURI, a government university established under Rajamangala University of Technology Act 2005 whose address is at 39 Moo 1, Klong 6, Khlong Luang, Phatum Thani, 12110 Thailand and for the purpose of this Agreement is represented by its the Faculty of Home Economics Technology (hereinafter referred to as "RMUTT") of the second part.

UniSZA and RMUTT, shall hereinafter referred to collectively as the "Parties" and individually as the "Party", where the context so requires.

WHEREAS

- A. UniSZA is an established public university which strives to enhance and strengthen its commitment to producing global leaders of tomorrow, and has taken various initiatives to complement its educational excellences. UniSZA has entered into various collaborative arrangements with other parties to enhance quality education and research.
- B. RMUTT is a government university focusing on providing professional education and technology, conducting research, creating inventions and innovation, offering academic services to society, conserving religion, arts and culture and preserving the environment.

- C. The Parties are desirous of entering into this Memorandum of Understanding to declare their respective intentions and to establish a basis of co-operation and collaboration between the Parties on the terms as contained herein.

HEREBY REACHED AN UNDERSTANDING as follows:

ARTICLE I
OBJECTIVE

The Parties, subject to the terms of this Memorandum of Understanding and the laws, rules, regulations and national policies in force from time to time in each Party's country, will endeavour to strengthen, promote and develop co-operation between the Parties on the basis of equality and mutual benefit.

ARTICLE II
AREAS OF CO-OPERATION

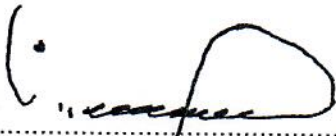
1. Each Party will, subject to the laws, rules, regulations and national policies from time to time in force, governing the subject matter in their respective countries, endeavour to take necessary steps to encourage and promote co-operation in the following areas:
 - (a) Staff and student exchange programs;
 - (b) Joint research;
 - (c) Joint publication;
 - (d) Community services; and
 - (e) Any other areas of co-operation which may be mutually agreed upon by the Parties.
2. For the purpose of implementing the co-operation in respect of any areas stated in paragraph 1 the Parties may separately enter into a legally binding agreement subject to terms and conditions as mutually agreed upon by the Parties including clauses on "confidentiality", "suspension", "protection of intellectual property rights" and "settlement of dispute".

date first above written and have signed this Memorandum of Understanding in duplicates in TWO (2) original texts, each in the English language, all texts being equally authentic.

SIGNED BY

for and on behalf of

UNIVERSITI SULTAN ZAINAL ABIDIN



PROF. DATO' DR. HASSAN BASRI BIN
AWANG MAT DAHAN

Vice Chancellor

Universiti Sultan Zainal Abidin

SIGNED BY

for and on behalf of

RAJAMANGALA UNIVERSITY OF
TECHNOLOGY THANYABURI

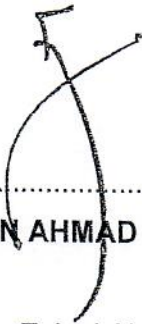


MR. VIRACH HOTRAVAISAYA

Acting President

Rajamangala University of Technology
Thanyaburi

In the presence of:

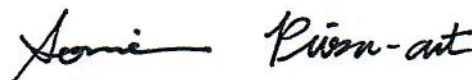


MR. ISMAIL BIN AHMAD

Registrar

Universiti Sultan Zainal Abidin

In the presence of:



ASST. PROF. DR. SOMMAI PIVSA-ART

Vice President

Rajamangala University of Technology
Thanyaburi

ARTICLE III
FINANCIAL ARRANGEMENTS

1. This Memorandum of Understanding will not give rise to any financial obligation by one Party to other.
2. Each Party will bear its own cost and expenses in relation to this Memorandum of Understanding.

ARTICLE IV
EFFECT OF MEMORANDUM OF UNDERSTANDING

This Memorandum of Understanding serves only as a record of the Parties' intentions and does not constitute or create obligations under domestic or international law and will not give rise to any legal process and will not be deemed to constitute or create any legally binding or enforceable obligations, express or implied.

ARTICLE V
NO AGENCY

Nothing contained herein is to be construed so as to constitute a joint venture partnership or formal business organization of any kind between the Parties or so to constitute either Party as the agent of the other.

ARTICLE VI
ENTRY INTO EFFECT AND DURATION

1. This Memorandum of Understanding will come into effect on the date of signing and will remain in effect for a period of **FIVE (5)** years.
2. This Memorandum of Understanding may be extended for a further period as may be agreed in writing by the Parties.

ARTICLE VII

NOTICES

Any communication under this Memorandum of Understanding will be in writing in the English language and delivered by registered mail to the address or sent to the electronic mail address or facsimile number of UniSZA or RMUTT, as the case may be, shown below or to such other address or electronic mail address or facsimile number as either Party may have notified the sender and shall, unless otherwise provided herein, be deemed to be duly given or made when delivered to the recipient at such address or electronic mail address or facsimile number which is duly acknowledged:

UNIVERSITI SULTAN ZAINAL ABIDIN:

Address : Faculty of Health Sciences,
Universiti Sultan Zainal Abidin,
Gong Badak Campus,
21300 Kuala Nerus, Malaysia.

Attn. to : Prof. Dr. Sakinah Harith

Email : sakinahharith@unisza.edu.my

Tel : +609-6688936

Fax : +609-6687896

RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY THANYABURI :

Address : Faculty of Home Economics Technology,
Rajamangala University of Technology Thanyaburi,
39 Moo 1, Klong 6, Khlong Luang, Pathum Thani,
Thailand, 12110.

Attn. To : Ms. Girawat Reanaree

Email : girawat_r@rmutt.ac.th

Tel : +6625493161

Fax : +6625772358

The foregoing record represents the understandings reached between UNIVERSITI SULTAN ZAINAL ABIDIN and RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY THANYABURI upon the matters referred to therein.