

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
Bachelor of Science Program in Home Economics  
วท.บ.(คหกรรมศาสตร์) B.Sc. (Home Economics)  
หลักสูตรปรับปรุง พุทธศักราช 2559

ปรัชญา

คหกรรมศาสตร์สร้างอาชีพ ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้คู่คุณธรรม

วัตถุประสงค์ของหลักสูตร เพื่อผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะดังต่อไปนี้

1. มีความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างกว้างขวาง และสามารถประยุกต์ใช้ในงานอาชีพ
2. มีทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และการบริหารจัดการเพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพได้
3. มีเจตคติที่มีต่อวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

หลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

โครงสร้างหลักสูตร

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
1.1) กลุ่มภาษา	9	หน่วยกิต
1.2) กลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	12	หน่วยกิต
1.3) กลุ่มคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	9	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเฉพาะ	94	หน่วยกิต
2.1) กลุ่มวิชาแกน	24	หน่วยกิต
2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ	18	หน่วยกิต
2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะ	45	หน่วยกิต
2.3.1) กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ	24	หน่วยกิต
2.3.2) กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก	21	หน่วยกิต
2.4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	7	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	6	หน่วยกิต

รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
1.1) กลุ่มภาษา	9	หน่วยกิต
1500110	ภาษาไทยเพื่อการสื่อความหมาย Thai Language for Communication	3(3-0-6)
1500111	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและทักษะการเรียนรู้ English for Communication and Study Skills	3(3-0-6)
1500112	ภาษากับวัฒนธรรม Language and Culture	3(3-0-6)

	<b>1.2) กลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์</b>	<b>12</b>	<b>หน่วยกิต</b>
2500113	ความจริงกับการพัฒนาชีวิต Truth and Development of Life		3(3-0-6)
2500114	สุนทรียภาพเพื่อการพัฒนาตน Aesthetics for Self Development		3(3-0-6)
2500115	วิถีไทยสู่สังคมโลก Thai Living to Global Society		3(3-0-6)
2500116	กฎหมายในชีวิตประจำวัน Laws in Daily Life		3(3-0-6)
	<b>1.3) กลุ่มคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</b>	<b>9</b>	<b>หน่วยกิต</b>
4000115	วิทยาศาสตร์กับดุลยภาพของชีวิต Sciences and Equilibrium of Life		3(2-2-5)
4000116	การแก้ปัญหาชีวิตเชิงบูรณาการ Integrated Problem Solving		3(3-0-6)
4000117	เทคโนโลยีกับการพัฒนา Technology and Development		3(3-0-6)
	<b>2)หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>94</b>	<b>หน่วยกิต</b>
	<b>2.1) กลุ่มวิชาแกน</b>	<b>24</b>	<b>หน่วยกิต</b>
4501001	ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์ English for Home Economics		3(3-0-6)
4501002	การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหาร Developing Skills in English for Food Service		3(2-2-5)
4011102	ฟิสิกส์ทั่วไป General Physics		3(3-0-6)
4011103	ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป General Physics Laboratory		1(0-3-1)
4021105	เคมี 1 Chemistry 1		3(3-0-6)
4021106	ปฏิบัติการเคมี 1 Chemistry Laboratory 1		1(0-3-1)
4031109	ชีววิทยาทั่วไป General Biology		3(3-0-6)
4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป General Biology Laboratory		1(0-3-1)
4091111	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Basic Mathematics		3(3-0-6)

4091112	คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ Mathematics and Decision Making	3(3-0-6)
<b>2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ</b>		<b>18หน่วยกิต</b>
4501104	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น Introduction to Home Economics	3(3-0-6)
4502101	คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ Computer and Information Technology in Home Economics	3(2-2-5)
4503101	การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ Home Economics in Business Management	3(3-0-6)
4503201	สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ Seminar in Home Economics	3(2-2-5)
4504101	เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค Consumer Economics	3(3-0-6)
4504102	การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research in Home Economics	3(0-9-5)
<b>2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะ</b>		<b>45หน่วยกิต</b>
<b>2.3.1) กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ</b>		<b>24หน่วยกิต</b>
4501102	การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน Family and Community Resources Management	3(2-2-5)
4514907	สุขาภิบาลอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร Food Sanitation and Quality Control	3(2-2-5)
4511104	โภชนาการ Nutrition	3(2-2-5)
4511204	หลักการประกอบอาหาร Principle of Cookery	3(2-2-5)
4542101	พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์ Family Development and Reproductive Health	3(2-2-5)
4551105	การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร Carving and Banana-Leaf Arrangement for Food Decorations	3(2-2-5)
4552109	หลักศิลปะและการจัดดอกไม้ Principle of Arts for Floral Arrangements	3(2-2-5)
4561103	สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textile and Cloths	3(2-2-5)

2.3.2) กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก 21หน่วยกิต  
 (โดยเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเพียงกลุ่มเดียว)

กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

4512206	อาหารไทย Thai Food	3(2-2-5)
4512216	การถนอมและแปรรูปอาหาร Food Preservation and Processing	3(2-2-5)
4513104	โภชนบำบัด Therapeutic Nutrition	3(2-2-5)
4513206	ขนมไทยและอาหารว่าง Thai Desserts and Snacks	3(2-2-5)
4513207	ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก Bakery and Cake Decoration	3(2-2-5)
4514209	อาหารอาเซียนและนานาชาติ Asean and International Food	3(2-2-5)
4514303	การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร Catering Management and Food Services	3(2-2-5)

กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

4522201	การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น Flat Pattern Designing and Drafting	3(2-2-5)
4522203	การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า Sewing and Dressing Design	3(2-2-5)
4523404	การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ Textile Testing Quality	3(2-2-5)
4561104	การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textile and Cloths Management	3(2-2-5)
4561105	วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textile and Cloths Culture	3(2-2-5)
4562103	การย้อมให้เกิดลวดลาย Resist Dyeing	3(2-2-5)
4562406	การเย็บปักด้วยมือและจักร Needle and Embroidery by Hand-made and Sewing Machine	3(2-2-5)

**กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว**

4074505	การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ Child and Elderly Care Center Management	3(3-0-6)
4543101	สุขอนามัยครอบครัว Family Hygiene	3(3-0-6)
4541104	พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก Child Development and Care	3(2-2-5)
4541105	การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์ Human Development	3(3-0-6)
4541106	การส่งเสริมสุขภาพจิตในครอบครัว Family Mental Health	3(3-0-6)
4541203	การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ Elderly Health Care	3(2-2-5)
4543204	การอบรมเลี้ยงดูเด็กกลุ่มพิเศษ Special Child Care	3(3-0-6)

**กลุ่มวิชาศิลปประดิษฐ์และงานสร้างสรรค์**

4552110	ดอกไม้ประดิษฐ์ Artificial Flowers	3(2-2-5)
4552111	งานดอกไม้สดและใบตอง Thai Traditional floral and Banana Leaf Arrangements	3(2-2-5)
4553203	การจัดดอกไม้ในงานประเพณีไทย Floral Arrangement in Thai Tradition	3(2-2-5)
4553204	การประดิษฐ์ของขวัญและของที่ระลึก Gift and Souvenir Making	3(2-2-5)
4553205	ศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่น Local Handicraft	3(2-2-5)
4553206	การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ Product design and Packaging	3(2-2-5)
4553207	การจัดการธุรกิจด้านศิลปประดิษฐ์ Handicrafts in Business Management	3(3-0-6)

**กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย**

4531102	การปรับปรุงที่อยู่อาศัย Household Improvement	3(3-0-6)
4531103	การจัดการพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน Household Space Management	3(2-2-5)

4531105	การพัฒนาชุมชน Community Development	3(3-0-6)
4531201	การบริหารงานแม่บ้าน Housekeeping Management	3(2-2-5)
4531301	การจัดและตกแต่งบ้าน Home Furnishing and Arrangement	3(2-2-5)
4533201	การออกแบบเครื่องใช้ในบ้าน Household Design	3(2-2-5)
4531104	สุขาภิบาลและความปลอดภัยภายในบ้าน Housing Sanitation and Safety	3(3-0-6)

**2.4) กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษา**      **7**      **หน่วยกิต**  
(ให้เลือกเรียนกลุ่มวิชาใดวิชาหนึ่ง)

**กลุ่มวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**

4504801	การเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Preparation for Professional Internship in Home Economics	2(90)
4504802	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ Professional Internship in Home Economics	5(450)

หรือ

4504701	การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Preparation for Co-operative Education in Home Economics	1(45)
4504702	สหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Co-operative Education in Home Economics	6(540)

**3) หมวดวิชาเลือกเสรี**      **6**      **หน่วยกิต**

เลือกจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครโดยไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้ ซึ่งนักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้ตามความถนัดและความสนใจ

## คำอธิบายรายวิชา

	1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	30	หน่วยกิต
	1.1) กลุ่มภาษา	9	หน่วยกิต
1500110	ภาษาไทยเพื่อการสื่อความหมาย Thai Language for Interpretation ความสำคัญของภาษาไทย การใช้ภาษาไทยในการสื่อความหมายอย่างถูกต้องและเหมาะสม การใช้ทักษะทางภาษาที่สัมพันธ์กันในการจับใจความสำคัญ การขยายความ การย่อความ การสรุปความ การวิเคราะห์ การวิจารณ์ การตีความ และการสังเคราะห์ ทักษะการฟัง การอ่าน การพูด และการเขียนอย่างมีมารยาทและมีคุณภาพ การนำเสนอผลการศึกษาค้นคว้าทางวิชาการด้วยลายลักษณ์อักษร วาจาและสื่อประสม		3(3-0-6)
1500111	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารและทักษะการเรียนรู้ English for Communication and Study Skills Oral communication skills and listening comprehension skills to gain confidence and fluency in interpersonal and presentational communication. Basic study skills: reading, writing and those required for vocabulary development and information retrieval used for undertaking basic research.		3(3-0-6)
1500112	ภาษากับวัฒนธรรม Language and Culture ความสัมพันธ์ระหว่างภาษาและวัฒนธรรม การกระทบทางวัฒนธรรมกับภาษาที่มีต่อกัน อิทธิพลของวัฒนธรรมที่มีต่อวิวัฒนาการของภาษา ขนบธรรมเนียมประเพณีและศิลปวัฒนธรรม วัฒนธรรมกับการใช้ภาษาในกลุ่มอาเซียน ภาษาถิ่น ความเจริญของภาษา การใช้ภาษาในวรรณกรรมอย่างมีศิลปะ		3(3-0-6)
	1.2) กลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	12	หน่วยกิต
2500113	ความจริงกับการพัฒนาชีวิต Truth and Development of Life ทฤษฎีต่างๆ เกี่ยวกับความหมายของชีวิต ทางด้านวิทยาศาสตร์ ด้านศาสนา ด้านสังคม จิตนิยม วัตถุนิยม การกำเนิดและวิวัฒนาการของชีวิต ปรัชญาต่างๆ ในการดำรงชีวิตการให้คุณค่าของชีวิต การพัฒนาคุณภาพชีวิต ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง ครอบครัวและสังคม การมีจิตสำนึกหรือความตระหนักและการเสียสละต่อส่วนรวม		3(3-0-6)
2500114	สุนทรียภาพเพื่อการพัฒนาตน Aesthetics for Self Development การรับรู้สุนทรียภาพในความงามของธรรมชาติ การสร้างสรรค์งานศิลปกรรมของมนุษย์ ด้านความเชื่อ ศาสนา สังคม บนพื้นฐานแห่งการมองเห็น การได้ยิน การเคลื่อนไหวที่แสดงถึง		3(3-0-6)

ความสามารถในการแสดงออกเชิงสร้างสรรค์งานศิลปกรรมแต่ละแบบ การพัฒนาทางอารมณ์และสังคม การส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรม การนำศิลปะมาประยุกต์ การแสวงหาความรู้และการสร้างสรรค์ศิลปะที่นำไปสู่การเข้าใจตนเอง เข้าใจผู้อื่นและรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง

2500115 **วิถีไทยสู่สังคมโลก** 3(3-0-6)

**Thai Living to Global Society**

ความสัมพันธ์และการบูรณาการของสังคมไทยและสังคมโลก ทางด้านสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ การเมือง การปกครอง ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การนำปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน สร้างความตระหนักในคุณค่าวัฒนธรรม และการร่วมกิจกรรมสืบสานวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีไทย และท้องถิ่น การวิเคราะห์ประเด็นเกี่ยวกับวิวัฒนาการ ผลกระทบ การผสมผสาน การกลืนกลาย ความร่วมมือ และความขัดแย้ง ในระดับชุมชนระดับประเทศและระหว่างประเทศ

2500116 **กฎหมายในชีวิตประจำวัน** 3(3-0-6)

**Law in Daily Life**

กฎหมายรัฐธรรมนูญที่เกี่ยวกับสิทธิและหน้าที่ของพลเมือง ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายทรัพย์สินทางปัญญา ประมวลกฎหมายอาญา และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวัน เช่น พระราชบัญญัติจราจรทางบก พระราชบัญญัติยาเสพติดให้โทษ พระราชบัญญัติทะเบียนราษฎร พระราชบัญญัติเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและสิทธิชุมชน

1.3) **กลุ่มคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี** 9 หน่วยกิต

4000115 **วิทยาศาสตร์กับดุลยภาพของชีวิต** 3(2-2-5)

**Sciences and Equilibrium of Life**

ความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งมีชีวิต ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมการเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อภาวะสุขภาพของสังคมไทยและสังคมโลก สถานการณ์ปัญหาสุขภาพ พฤติกรรมการบริโภค พฤติกรรมสุขภาพทางเพศ ปัญหาความเครียด การเสพติด การเสพยาและบุหรี่ยาเสพติด สารเคมีและผลิตภัณฑ์ทางธรรมชาติที่มีผลกระทบต่อสุขภาพการตระหนักรู้เท่าทันการอนุรักษ์พลังงานและภัยพิบัติ ธรรมชาติแบบแผนการดำเนินชีวิตแบบองค์รวมในชีวิตประจำวันที่มีความพอดีและการฝึกปฏิบัติออกกำลังกายเพื่อพัฒนาคุณภาพของชีวิต

4000116 **การแก้ปัญหาชีวิตเชิงบูรณาการ** 3(3-0-6)

**Integrated Problem Solving**

การเสริมสร้างทักษะพัฒนาการคิดและการตัดสินใจตามหลักการแนวคิดแบบต่างๆของมนุษย์ ตรรกวิทยา การคิดเชิงสังคมศาสตร์ การคิดเชิงศาสนศาสตร์ การคิดเชิงวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ การคิดเชิงจิตวิทยา โดยเน้นการบูรณาการ คิดแบบองค์รวม และการคิดเพื่อแก้ปัญหาในโลกสมัยใหม่ สำหรับการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข



4000117	<b>เทคโนโลยีกับการพัฒนา</b> <b>Technology and Development</b> ความสัมพันธ์ระหว่างเทคโนโลยีกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตและสภาพแวดล้อมการนำเทคโนโลยีมาประยุกต์ใช้ในด้านต่าง ๆ ได้แก่ การศึกษา ศาสนา วัฒนธรรม อาชีพและการสื่อสาร เปรียบเทียบข้อดี ข้อเสีย ของเทคโนโลยีที่มีผลต่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน	3(3-0-6)
	2) หมวดวิชาเฉพาะ	94 หน่วยกิต
	2.1) กลุ่มวิชาแกน	24 หน่วยกิต
4501001	<b>ภาษาอังกฤษสำหรับคหกรรมศาสตร์</b> <b>English for Home Economics</b> This course is designed for students to develop the vocabulary and expression skills needed for Home Economics. Students are to be practiced their listening and reading in texts, journals, material and technical term related to Home Economics. There is also an emphasis on presentation skills. Students will be practiced English communication in order to promote their learning and working in area of Home Economics.	3(3-0-6)
4501002	<b>การพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหาร</b> <b>Developing Skills in English for Food Service</b> This course aims to develop listening, speaking, reading, and writing skills in food service contexts with the emphasis on listening to lectures, participation in group discussions, presenting presentations, reading articles, making summaries and writing reports in order to enable students to keep abreast of new advanced knowledge in food service. Students will be practiced English communication in order to promote their learning and working area of food service.	3(2-2-5)
4011102	<b>ฟิสิกส์ทั่วไป</b> <b>General Physics</b> หลักการทางฟิสิกส์และการประยุกต์ เนื้อหาครอบคลุมหัวข้อทาง กลศาสตร์ ของไหล อุณหพลศาสตร์ คลื่นและคลื่นเสียง ไฟฟ้าและแม่เหล็ก คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า ทัศนศาสตร์และฟิสิกส์แผนใหม่	3(3-0-6)
4011103	<b>ปฏิบัติการฟิสิกส์ทั่วไป</b> <b>General Physics Laboratory</b> ปฏิบัติการเกี่ยวกับ การวัดและความคลาดเคลื่อน กลศาสตร์ ของไหล อุณหพลศาสตร์ คลื่นไฟฟ้า แม่เหล็ก ทัศนศาสตร์และฟิสิกส์แผนใหม่	1(0-3-1)

4021105	เคมี 1 Chemistry 1 โครงสร้างอะตอม ปริมาณสารสัมพันธ์ พันธะเคมี สมบัติของธาตุเรฟริเซนเททีฟและเทอร์นลิซัน แก๊ส ของเหลว สารละลาย ของแข็ง	3(3-0-6)
4021106	ปฏิบัติการเคมี 1 Chemistry Laboratory 1 หลักปฏิบัติและความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ สารเคมี ปฏิบัติการเกี่ยวกับเทคนิคการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือพื้นฐานทางเคมี การเตรียมสารละลาย การไทเทรต กฎของแก๊สและปฏิบัติการที่สอดคล้องกับเนื้อหาการบรรยาย	1(0-3-1)
4031109	ชีววิทยาทั่วไป General Biology สมบัติของสิ่งมีชีวิต การจัดระบบสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีวิทยาศาสตร์ สารเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์และเมแทบอลิซึม พันธุศาสตร์ กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ นิเวศวิทยาและพฤติกรรม	3(3-0-6)
4031110	ปฏิบัติการชีววิทยาทั่วไป General Biology Laboratory ปฏิบัติการเกี่ยวกับสมบัติของสิ่งมีชีวิต การจัดระบบสิ่งมีชีวิต ระเบียบวิธีวิทยาศาสตร์ สารเคมีในสิ่งมีชีวิต เซลล์และเมแทบอลิซึม พันธุศาสตร์ กลไกของวิวัฒนาการ ความหลากหลายของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของพืชและสัตว์ นิเวศวิทยาและพฤติกรรม	1(0-3-1)
4091111	คณิตศาสตร์พื้นฐาน Basic Mathematics เซต ระบบจำนวนจริง ความสัมพันธ์และฟังก์ชัน แคลคูลัสเบื้องต้น	3(3-0-6)
4091112	คณิตศาสตร์กับการตัดสินใจ Mathematics and Decision Making ตรรกศาสตร์ เมทริกซ์ ดีเทอร์มิแนนต์ การแก้ระบบสมการเชิงเส้น กำหนดการเชิงเส้น ความน่าจะเป็นและสถิติเบื้องต้น และการประยุกต์	3(3-0-6)
รหัสวิชา	2.2) กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	18หน่วยกิต น(ท-ป-ศ)
4501104	คหกรรมศาสตร์เบื้องต้น Introduction to Home Economics	3(3-0-6)

ความหมายปรัชญา เนื้อหาความสำคัญ และความเป็นมา ขอบเขตของคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศ บทบาทของนักคหกรรมศาสตร์แนวโน้มงานอาชีพการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่งานทางคหกรรมศาสตร์

**4502101 คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในงานคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)**

**Computer and Information Technology in Home Economics**

ความรู้ ความหมาย ความสำคัญเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ ระบบปฏิบัติการสำหรับงานเอกสาร การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงตัวเลข โปรแกรมการจัดการธุรกิจร้านอาหาร โปรแกรมการออกแบบตกแต่งเทคโนโลยีสารสนเทศที่ใช้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์และการฝึกปฏิบัติการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่องานอาชีพคหกรรมศาสตร์

**4503101 การจัดการธุรกิจคหกรรมศาสตร์ 3(3-0-6)**

**Home Economics in Business Management**

ลักษณะการจัดการของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ ในระบบวิสาหกิจชุมชน ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม การบริหารงาน ด้านบุคคล การเงินและการลงทุน การปฏิบัติงาน โครงสร้างและองค์ประกอบของตลาด บทบาทของธุรกิจทางคหกรรมศาสตร์ในประเทศไทย ศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง

**4503201 สัมมนาทางคหกรรมศาสตร์ 3(2-2-5)**

**Seminar in Home Economics**

ความหมาย ความสำคัญ วิธีการสัมมนา การค้นคว้าเอกสารที่เกี่ยวข้องกับบทความทางวิชาการงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ทั้งในและต่างประเทศนำมาวิเคราะห์สังเคราะห์และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและฝึกปฏิบัติการจัดสัมมนาและการนำเสนอ

**4504101 เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค 3(3-0-6)**

**Consumer Economics**

ศึกษาเกี่ยวกับแนวคิดทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ ศึกษากลไกของอุปสงค์และอุปทาน ดุลยภาพของตลาด การผลิต ต้นทุนการผลิต รายรับจากการผลิตกำไร การกำหนดราคาสินค้าในตลาดแบบต่างๆ ความสำคัญของผู้บริโภคศึกษาต่อเศรษฐศาสตร์ส่วนบุคคลและส่วนรวม พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภคการเลือกซื้อเครื่องบริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ

**4504102 การวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ 3(0-9-5)**

**Research in Home Economics**

เทคนิคการทำงานวิจัย การค้นคว้าเชิงทดลองและสำรวจด้านอาหารและโภชนาการหรือในแขนงอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ การรวบรวม วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ การแปลผล การสรุปผลการอภิปรายผล และการเสนอเป็นรายงานการวิจัย ภายใต้การควบคุมและการแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษาการวิจัย

	<b>2.3) กลุ่มวิชาเฉพาะ</b>		
	<b>2.3.1) กลุ่มวิชาเฉพาะบังคับ</b>	<b>24</b>	<b>หน่วยกิต</b>
<b>4501102</b>	<b>การจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน</b> <b>Family and Community Resources Management</b>		<b>3(2-2-5)</b>
	ความหมาย ประเภททรัพยากรครอบครัว ความต้องการทรัพยากร การตัดสินใจใช้ทรัพยากร หลักและกระบวนการจัดการทรัพยากร ค่านิยมและเจตคติในการจัดการทรัพยากรครอบครัวและชุมชน การประยุกต์หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการจัดการทรัพยากร การจัดการทรัพยากร เงิน เวลา แรงงาน อาหาร ที่อยู่อาศัย และเครื่องนุ่งห่ม และการฝึกปฏิบัติการจัดการทรัพยากรแต่ละประเภท		
<b>4514907</b>	<b>สุขาภิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร</b> <b>Food Sanitation and Quality Control</b>		<b>3(2-2-5)</b>
	ความหมาย ความสำคัญของหลักสุขาภิบาลอาหาร สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร การเก็บรักษา การขนส่งอาหารและขณะรอจำหน่าย สุขวิทยาส่วนบุคคลในการผลิตอาหาร หลักการควบคุมคุณภาพอาหารตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหารและผลิตภัณฑ์สุดท้าย ความปลอดภัยในอาหาร หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร การประยุกต์ใช้ระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม โรคที่เกิดจากการบริโภคอาหาร กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบอาหาร และมาตรฐานอาหารฝึกปฏิบัติการสุขาภิบาลอาหารและควบคุมคุณภาพอาหาร		
<b>4511104</b>	<b>โภชนาการ</b> <b>Nutrition</b>		<b>3(2-2-5)</b>
	ความหมาย ความสำคัญของอาหารและโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ ประเภทของอาหารและสารอาหาร หน้าที่ ประโยชน์ การย่อย การดูดซึมของสารอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับใน 1 วัน หลักการกำหนดรายการอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ ปัญหาภาวะโภชนาการและวิธีการป้องกันแก้ไข การฝึกปฏิบัติกำหนดรายการอาหารให้เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ		
<b>4511204</b>	<b>หลักการประกอบอาหาร</b> <b>Principle of Cookery</b>		<b>3(2-2-5)</b>
	เครื่องมือ เครื่องใช้ การชั่งตวง เทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร ปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของอาหาร การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การเก็บรักษาและหลักการประกอบอาหารไทยและขนมไทย การฝึกปฏิบัติเทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร		
<b>4542101</b>	<b>พัฒนาการครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์</b> <b>Family Development and Reproductive Health</b>		<b>3(2-2-5)</b>

พัฒนาการมนุษย์แต่ในละช่วงวัย แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับพัฒนาการครอบครัว การเกิดและระบบความสัมพันธ์ในครอบครัว วัฏจักรครอบครัว การวางแผนครอบครัว อนามัยเจริญพันธุ์ ครอบครัว บทบาทหน้าที่ของบุคคลในครอบครัว กฎหมายครอบครัว ปัญหาครอบครัวและแนวทางการจัดการ การฝึกปฏิบัติการส่งเสริมและให้ความรู้เรื่องการวางแผนครอบครัวและอนามัยเจริญพันธุ์

4551105                    การแกะสลักและงานใบตองสำหรับตกแต่งอาหาร                    3(2-2-5)

Carving and Banana-Leaf Arrangement for Food Decorations

ศึกษาศิลปะการตกแต่งอาหาร การฝึกปฏิบัติการแกะสลัก จากผักและผลไม้ การเย็บใบตองเพื่อใช้ตกแต่งอาหาร ให้เหมาะสมกับโอกาส รวมทั้งการเลือกใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์

4552109                    หลักศิลปะและการจัดดอกไม้                    3(2-2-5)

Principle of Arts for Floral Arrangements

ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับหลักศิลปะ และองค์ประกอบศิลปะ การนำหลักศิลปะมาใช้ในการจัดดอกไม้ การเลือกใช้ดอกไม้ให้เหมาะสมกับโอกาสและสถานที่ การฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้รูปทรงต่างๆ รวมทั้งการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และการเก็บรักษา

4561103                    สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม                    3(2-2-5)

Textile and Cloths

สิ่งทอสมบัติของเส้นใย การจำแนกประเภทและชนิดของเส้นใยเส้นด้ายความรู้พื้นฐานในการผลิตผ้าและการตกแต่งเบื้องต้นการเลือกซื้อการนำไปใช้รวมทั้งการดูแลผ้าชนิดต่างๆ การฝึกปฏิบัติการตัดเย็บเสื้อผ้า สิ่งของ และเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันด้วยมือและจักร

2.3.2) กลุ่มวิชาเฉพาะเลือก

21 หน่วยกิต

(โดยเลือกเรียนจากกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งเพียงกลุ่มเดียว)

กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ

4512206                    อาหารไทย                    3(2-2-5)

Thai Food

ความหมาย ความเป็นมา ความสำคัญและประเภทของอาหารไทย อาหารไทยประจำภาค เครื่องเทศและเครื่องปรุงเทคนิคการประกอบอาหารไทย การจัดตกแต่งอาหารการฝึกปฏิบัติอาหารไทย

4512216                    การถนอมและแปรรูปอาหาร                    3(2-2-5)

Food Preservation and Processing

ประวัติ ความมุ่งหมายของการถนอมอาหารและแปรรูปอาหาร สาเหตุที่ทำให้อาหารเน่าเสีย หลักและวิธีการถนอมอาหารแบบต่างๆ การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบ ขบวนการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร อุปกรณ์ เครื่องใช้สำหรับการถนอมและแปรรูปอาหาร การเก็บรักษาและการบรรจุหีบห่อ ฝึกปฏิบัติการถนอมและแปรรูปอาหาร

4513104	<b>โภชนบำบัด</b> <b>Therapeutic Nutrition</b> ความหมาย ความสำคัญของโภชนบำบัด ลักษณะของอาหารบำบัดโรค หลักการจัดอาหารบำบัดโรค การบริการอาหารในโรงพยาบาล การคำนวณปริมาณพลังงานและอาหารตามรายการอาหารแลกเปลี่ยน ความรู้เกี่ยวกับอาหารเฉพาะโรค การกำหนดรายการอาหารและฝกปฏิบัติอาหารบำบัดโรค บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการให้โภชนบำบัด หลักการชั่ง ตวง อาหารบำบัดโรค	3(2-2-5)
4513206	<b>ขนมไทยและอาหารว่าง</b> <b>Thai Desserts and Snacks</b> กรรมวิธีในการประกอบขนมไทยและอาหารว่าง โดยใช้วิธีต่างๆ เทคนิคการเตรียม การปรุง การจัดและการเสิร์ฟขนมไทยและอาหารว่าง การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การคำนวณต้นทุน การฝึกปฏิบัติขนมไทยและอาหารว่าง	3(2-2-5)
4513207	<b>ขนมอบและการแต่งหน้าเค้ก</b> <b>Bakery and Cake Decoration</b> ความหมาย ความสำคัญ คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบการเลือกซื้อวิธีใช้และการเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ หลักที่ใช้ในการทำขนมอบขั้นพื้นฐาน การออกแบบตกแต่งหน้าเค้ก และขนมอื่นๆ วัสดุที่จะนำมาใช้ตกแต่งให้สวยงาม การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ การบรรจุหีบห่อ การฝึกปฏิบัติขนมอบและการตกแต่งหน้าเค้ก	3(2-2-5)
4514209	<b>อาหารอาเซียนและนานาชาติ</b> <b>Asean and International Food</b> ความหมายความสำคัญของอาหารอาเซียนและนานาชาติชนิดต่างๆ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่สำคัญในการประกอบอาหารยุโรป อเมริกา อาเซียน วิธีประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม ประเภทและลักษณะอาหาร เทคนิคและการประกอบอาหาร การจัดและตกแต่งอาหาร ฝึกปฏิบัติอาหารยุโรป อเมริกาและอาเซียน	3(2-2-5)
4514303	<b>การจัดเลี้ยงและการบริการอาหาร</b> <b>Catering Management and Food Services</b> รูปแบบการบริการอาหาร การวางแผนดำเนินงานจัดเลี้ยง เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดโต๊ะอาหาร การจัดรายการอาหาร เครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมสำหรับงานเลี้ยง มารยาทในการรับประทานอาหาร การฝึกปฏิบัติจัดเลี้ยงอาหารในรูปแบบต่างๆ	3(2-2-5)
4522201	<u>กลุ่มวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</u> <b>การสร้างแบบเสื้อแฟชั่น</b>	3(2-2-5)

## Flat Pattern Designing and Drafting

การออกแบบและตัดแปลงแบบตัดเบื้องต้นให้เป็นเสื้อแบบต่างๆ ตามสมันิยม ฝึกปฏิบัติตัดเย็บเสื้อแฟชั่นตามความเหมาะสม

4522203	<b>การออกแบบและการตัดเย็บเสื้อผ้า</b> <b>Sewing and Dressing Design</b> ศึกษา ลักษณะการแต่งกาย เพื่อการตัดแปลงออกแบบเสื้อผ้า การออกแบบ การแต่งกาย จากสิ่งแวดล้อม การวัดตัว การสร้างแบบและตัดเย็บเสื้อและกระโปรงแบบต่างๆ	3(2-2-5)
4523404	<b>การวิเคราะห์คุณภาพสิ่งทอ</b> <b>Textile Testing Qaulity</b> การทดสอบชนิดของสิ่งทอ คุณสมบัติของเส้นใยทางกายภาพ และทางเคมี ศึกษา คุณสมบัติของความคงทนต่างๆ ของผลิตภัณฑ์และวิเคราะห์ลักษณะของผลิตภัณฑ์ การดูแลและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	3(2-2-5)
รหัสวิชา	<b>ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา</b>	น(ท-ป-ศ)
4561104	<b>การจัดการธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b> <b>Textile and Cloths Management</b> ความสำคัญและโครงสร้างของธุรกิจสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม สถานะการผลิต การบริโภค โซ่อุปทาน และโลจิสติกส์ ฝึกปฏิบัติการจัดการ แนวโน้มการพัฒนาธุรกิจสิ่งทอ ศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง	3(2-2-5)
4561105	<b>วัฒนธรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม</b> <b>Textile and Cloths Culture</b> ลักษณะของวัฒนธรรม สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่มของไทย อุปกรณ์และเทคโนโลยีการผลิตและ ฝึกปฏิบัติการออกแบบ มีการศึกษาดูงานนอกสถานที่	3(2-2-5)
4562103	<b>การย้อมให้เกิดลวดลาย</b> <b>Resist Dyeing</b> ความหมาย ประวัติ เครื่องมือเครื่องใช้ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ศึกษาการออกแบบ ลวดลาย ลักษณะของลาย การเลือกสีที่ใช้ในการย้อมแต่ละแบบ คุณสมบัติของสีย้อมที่ใช้กับวัสดุต่างๆชนิดกัน ตลอดจนศึกษากรรมวิธีการย้อมให้เกิดลวดลาย ในการย้อมให้เกิดลวดลายแบบการมัดย้อมผ้า การย้อม มัดหมี่และการย้อมบาติกฝึกปฏิบัติการมัดย้อมผ้า การย้อมมัดหมี่และการทำผ้าบาติก	3(2-2-5)
4562406	<b>การเย็บปักด้วยมือและจักร</b> <b>Needle and Embroidery by Hand –made and Sewing Machine</b> เครื่องมือเครื่องใช้ในการเย็บตะเข็บต่าง ๆ ด้วยมือและจักรการออกแบบลวดลายสำหรับการปักด้วยมือและจักร เพื่อนำไปใช้ประดิษฐ์ตกแต่งเครื่องใช้ให้ประณีตสวยงาม เหมาะสมกับหน้าที่ใช้สอย ฝึกปฏิบัติการตัดเย็บปักด้วยมือและจักร	3(2-2-5)

	<b>กลุ่มวิชาพัฒนาการมนุษย์และครอบครัว</b>	
4074505	<b>การบริหารจัดการสถานบริการสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ</b> <b>Child and Elderly Care Center Management</b> ความสำคัญและขอบข่ายการดำเนินงานของสถานบริการเลี้ยงดูเด็ก และสถานดูแลผู้สูงอายุ จุดมุ่งหมายในการจัดสถานบริการ การวางแผนการเนินการ การจัดสถานที่ วัสดุครุภัณฑ์ การจัดสรรบุคลากรสำหรับการเลี้ยงดูเด็กและผู้สูงอายุ การประมาณค่าใช้จ่าย การจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็ก รวมทั้งการจัดกิจกรรมต่างๆ ภายในสถานบริการเด็กและสถานบริการผู้สูงอายุ	3(3-0-6)
รหัสวิชา	ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา	น(ท-ป-ศ)
4543101	<b>สุขอนามัยครอบครัว</b> <b>Family Hygiene</b> ความรู้เกี่ยวกับครอบครัว ความหมายของสุขอนามัย ปัญหาสุขอนามัยในครอบครัว การส่งเสริมสุขภาพแก่สมาชิกในครอบครัว โภชนาการสำหรับครอบครัว โรคติดต่อในครอบครัว สวัสดิการภายในบ้าน การปฐมพยาบาลและการรักษาพยาบาลทั่วไปในบ้าน และสุขภาพจิตในครอบครัว	3(3-0-6)
4541104	<b>พัฒนาการและการอบรมเลี้ยงดูเด็ก</b> <b>Child Development and Care</b> ความหมายและหลักทฤษฎีพัฒนาการของเด็ก การปฏิสนธิและชีวิตในครรภ์ การคลอด การอบรมเลี้ยงดูเด็กวัยต่างๆ ให้สอดคล้องกับพัฒนาการของเด็กทั้งทางร่างกาย อารมณ์ สังคมและสติปัญญา รวมทั้งจริยธรรม อิทธิพลต่อการอบรมเลี้ยงดูและการจัดสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อพัฒนาการของเด็ก บทบาทของครอบครัว และชุมชนที่มีต่อสุขภาพเด็ก ฝึกปฏิบัติการสังเกตพฤติกรรมและ/หรือการดูแลเด็กในโรงเรียน หรือสถานรับเลี้ยงเด็ก	3(2-2-5)
4541105	<b>การส่งเสริมพัฒนาการมนุษย์</b> <b>Human Development</b> ความสำคัญของการส่งเสริมพัฒนาการของมนุษย์ วิธีการศึกษาพัฒนาการทฤษฎีพัฒนาการมนุษย์ หลักพัฒนาการมนุษย์ องค์ประกอบที่มีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการหลักจิตวิทยาพัฒนาการมนุษย์ การพัฒนาจิตใจของมนุษย์ในช่วงวัยต่างๆ	3(3-0-6)
4541106	<b>การส่งเสริมสุขภาพจิตในครอบครัว</b> <b>Family Mental Health</b> ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบของสุขภาพจิต พฤติกรรม และการปรับตัว ปัจจัยที่ส่งผลต่อสุขภาพจิตครอบครัว บทบาทสมาชิกครอบครัวในการปรับสุขภาพจิต ลักษณะของครอบครัวที่มีปัญหาสุขภาพจิต แนวทางแก้ไขครอบครัวที่มีปัญหาสุขภาพจิต	3(3-0-6)





4553205	<b>ศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่น</b> <b>Local Handicraft</b> วัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีผลต่อหัตถกรรม ชนิดของหัตถกรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่น การเตรียมวัสดุ การผลิต การเก็บรอการจำหน่าย การพัฒนาหัตถกรรมท้องถิ่นโดยใช้หลักศิลปะและการออกแบบ การใช้เทคโนโลยีและความรู้ทางวัฒนธรรมมาพัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมท้องถิ่น การฝึกปฏิบัติการผลิตและพัฒนางานศิลปะหัตถกรรมโดยใช้วัสดุท้องถิ่นที่ให้ทั้งประโยชน์ใช้สอยและสวยงาม	3(2-2-5)
4553206	<b>การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์</b> <b>Product design and Packeging</b> ศึกษาการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ ในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับทฤษฎี หลักการบรรจุภัณฑ์ ขั้นตอน วิธีการดำเนินการออกแบบ โดยใช้เทคนิควิธี อุปกรณ์เครื่องมือที่เหมาะสมกับ วัสดุตามสมัยนิยม สอดคล้องกับลักษณะของผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่ายการใช้งาน	3(2-2-5)
4553207	<b>การจัดการธุรกิจด้านศิลปประดิษฐ์</b> <b>Handicrafts in Business Management</b> ศึกษาด้านการตลาดที่เกี่ยวข้องกับศิลปประดิษฐ์ การจัดจำหน่าย การขนส่ง การเก็บรักษา การเพิ่มมูลค่าใช้กับศิลปประดิษฐ์ การดัดแปลงศิลปประดิษฐ์ให้เหมาะสมตามเทศกาล	3(3-0-6)
<b>กลุ่มวิชาการจัดการบ้านและที่อยู่อาศัย</b>		
4531102	<b>การปรับปรุงที่อยู่อาศัย</b> <b>Household Improvement</b> ความสำคัญของที่อยู่อาศัย ลักษณะของที่อยู่อาศัยที่ดีน่าอยู่ การปรับปรุงบ้านและบริเวณบ้าน การทำความสะอาด การซ่อมแซมบ้าน บริเวณบ้าน เครื่องใช้และสุขาภิบาลในบ้าน	3(3-0-6)
รหัสวิชา 4531103	<b>ชื่อวิชาและคำอธิบายรายวิชา</b> <b>การจัดการพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน</b> <b>Household Space Management</b> หลักการออกแบบ ประเภท และลักษณะของพื้นที่ใช้สอยภายในบ้านห้องต่างๆ ภายในบ้าน การจัดพื้นที่ใช้สอยแบบแยกประเภทตามการอยู่อาศัยและแบบแยกย่อยห้องต่างๆ ที่สัมพันธ์กับการเข้าถึงและทิศ การกำหนดขนาด สัดส่วนพื้นที่ใช้สอย ความสัมพันธ์กับทิศทางลม และการประหยัดพลังงาน และการฝึกปฏิบัติการออกแบบ และการวิเคราะห์การจัดพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน	น(ท-ป-ศ) 3(2-2-5)
4531104	<b>สุขาภิบาลและความปลอดภัยภายในบ้าน</b> <b>Housing Sanitation and Safety</b>	3(3-0-6)



ฝึกปฏิบัติร้านค้าจำลองด้านอาหาร เพื่อให้นักศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการธุรกิจอาหารเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4504802                    การฝึกประสบการณ์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์                    5(450)  
Professional Internship in Home Economics  
การฝึกปฏิบัติงานเกี่ยวกับเนื้อหาที่เรียนนอกสถานศึกษาและให้มีการปฐมนิเทศและปัจฉิมนิเทศเกี่ยวกับรายละเอียดของวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์

4504701                    การเตรียมสหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                    1(45)  
Preparation for Co-operative Education in Home Economics  
จัดให้มีกิจกรรมเพื่อเตรียมความพร้อมของผู้เรียนก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพเกี่ยวกับลักษณะของงาน และโอกาสของการประกอบอาชีพ การพัฒนาตัวผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ เจตคติ แรงจูงใจ และคุณลักษณะที่เหมาะสมกับวิชาชีพ ศึกษาดูงานในหน่วยงานที่จะฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4504702                    สหกิจศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์                    6(540)  
Co-operative Education in Home Economics  
นักศึกษาต้องปฏิบัติงานเชิงวิชาการ หรือวิชาชีพเต็มเวลาเสมือนหนึ่งเป็นพนักงานชั่วคราว ณ สถานประกอบการจนครบ 1 ภาคการศึกษา สหกิจศึกษาตามที่สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กำหนด เมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติงานแล้วนักศึกษาต้องส่งรายงานและนำเสนอผลการไปปฏิบัติงานต่อคณาจารย์ในสาขาวิชา โดยวัดผลการประเมินของอาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา พนักงานที่ควบคุมการปฏิบัติงานในสถานประกอบการและจากรายงานทางวิชาการ

### 3) หมวดวิชาเลือกเสรี 6 หน่วยกิต

เลือกจากรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครโดยไม่ซ้ำซ้อนกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้วและต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตรของสาขาวิชานี้ ซึ่งนักศึกษาสามารถเลือกเรียนได้ตามความถนัดและความสนใจ