



หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

หลักสูตรเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568

Master of Home Economics Program in Home Economics Technology

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)

ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัย

“นวัตกรรมสร้างชาติ ราชมงคลชัยบุรีสร้างนวัตกรรม”

ปรัชญาการศึกษาหลักสูตร

“มุ่งเน้นการผลิตมหาบัณฑิตที่มีคุณภาพในการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมทางด้านคหกรรมศาสตร์ ให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล”

วัตถุประสงค์

เพื่อผลิตมหาบัณฑิตให้มีคุณลักษณะ ดังนี้

- มีความรู้ ความสามารถในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อบูรณาการร่วมกับศาสตร์อื่น ๆ
- สู่การสร้างนวัตกรรมจากงานวิจัย
- วิเคราะห์ สังเคราะห์ และเผยแพร่งานวิจัยด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์อย่างมีคุณภาพ
- ความเป็นผู้นำ สื่อสาร และถ่ายทอดความรู้สู่ชุมชน สังคม ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ
- มีคุณธรรม จริยธรรม ระเบียบวินัย และจรรยาบรรณต่ออาชีพคหกรรมศาสตร์
- ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการแสวงหา วิเคราะห์ ประมวลข้อมูลความรู้ ในการแก้ปัญหาได้อย่างเหมาะสม
- ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes, PLOs)
- PLO 1 : บูรณาการความรู้และศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ในการดำเนินงานและจัดการงานวิจัย เพื่อประยุกต์ใช้ความรู้ด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- PLO 2 : สร้างสรรค์และตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการและนวัตกรรมด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม
- PLO 3 : แสดงลักษณะความเป็นผู้นำในอาชีพคหกรรมศาสตร์ที่สามารถใช้องค์ความรู้และพัฒนาตนเองสู่การสร้างนวัตกรรม
- PLO 4 : รับผิดชอบ มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ และเจตคติที่ดีต่อการสร้างสรรค์ผลงานด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- PLO 5 : สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพได้อย่างเหมาะสมกับกลุ่มบุคคลต่างๆ ทั้งในวงวิชาการวิชาชีพ ตามบริบทและสถานการณ์ที่หลากหลาย พร้อมทั้งใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการแสวงหา วิเคราะห์ ประมวลข้อมูลความรู้ ในการแก้ปัญหาได้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับชั้นปี (Year Learning Outcomes, YLOs)

ตารางที่ 2.1 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา (Year Learning Outcomes, YLOs)

ชั้นปี ที่	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับชั้นปี (Year Learning Outcomes, YLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร(PLOs)
1	1. มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีสอดคล้องเกี่ยวข้องกับวิจัยทางด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 2. เลือกใช้เครื่องมือในการวิเคราะห์คุณภาพ และเทคโนโลยีดิจิทัลในการสืบค้นความรู้เพื่อการทำวิทยานิพนธ์ทางด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 3. จัดทำโครงร่างวิทยานิพนธ์จากการบูรณาการองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	PLO 1 : บูรณาการความรู้และศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ในการดำเนินงานและจัดการงานวิจัยเพื่อประยุกต์ใช้ความรู้ด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ PLO 4 : รับผิดชอบ มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ และเจตคติที่ดีต่อการสร้างสรรค์ผลงานด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ PLO 5 : สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพได้อย่างเหมาะสมกับกลุ่มบุคคลต่างๆ ทั้งในวงวิชาการ วิชาชีพ ตามบริบทและสถานการณ์ที่หลากหลาย พร้อมทั้งใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการแสวงหา วิเคราะห์ ประมวลข้อมูลความรู้ในการแก้ปัญหาได้
2	1. ประยุกต์ใช้หลักการและนวัตกรรมทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อค้นหาความรู้ใหม่และสร้างสรรค์ ทำวิจัย หรือพัฒนานวัตกรรมในประเด็นที่สนใจร่วมกันโดยการบูรณาการเข้ากับองค์ความรู้ที่ได้รับ 2. มีทักษะในการเผยแพร่ และถ่ายทอดบทความวิชาการด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	PLO 1 : บูรณาการความรู้และศาสตร์ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ในการดำเนินงานและจัดการงานวิจัยเพื่อประยุกต์ใช้ความรู้ด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ PLO 2 : สร้างสรรค์และตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานทางวิชาการและนวัตกรรมด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม PLO 3 : แสดงลักษณะความเป็นผู้นำในอาชีพคหกรรมศาสตร์ที่สามารถใช้องค์ความรู้และพัฒนาตนเองสู่การสร้างนวัตกรรม PLO 4 : รับผิดชอบ มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ และเจตคติที่ดีต่อการสร้างสรรค์ผลงานด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ PLO 5 : สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพได้อย่างเหมาะสมกับกลุ่มบุคคลต่างๆ ทั้งในวงวิชาการ วิชาชีพ ตามบริบทและสถานการณ์ที่หลากหลาย พร้อมทั้งใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการแสวงหา วิเคราะห์ ประมวลข้อมูลความรู้ ในการแก้ปัญหาได้

อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- นักวิจัย หรือ นักวิชาการ ในหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน
- นักควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และนักวิจัยและพัฒนา
- ครู อาจารย์ในหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน
- บุคลากรนักนวัตกรรมด้านคหกรรมศาสตร์ในหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน
- อาชีพอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1. รับผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีคหกรรมศาสตรบัณฑิต วิทยาศาสตร์บัณฑิต หรือสาขาวิชาอื่น ๆ ที่ผ่านเกณฑ์การทดสอบพื้นฐานคหกรรมศาสตร์ โดยอยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารหลักสูตร
2. คุณสมบัติอื่น ๆ เป็นไปตามประกาศ ซึ่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีจะประกาศแจ้งให้ทราบเป็นปีๆ ไป หรือคณะกรรมการบริหารหลักสูตร พิจารณาเห็นสมควรให้มีสิทธิ์สมัครเข้าศึกษาได้

กระบวนการรับเข้านักศึกษา

เป็นไปตามการคัดเลือกของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

กระบวนการสอน

บูรณาการ การวิจัย และการเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ส่งเสริมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) เน้นการแก้ปัญหาและการปฏิบัติจริงในบริบทของคหกรรมศาสตร์ใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาทักษะและองค์ความรู้เสริมสร้างคุณธรรม จริยธรรม และความเป็นผู้นำทางวิชาการ

โครงสร้างหลักสูตร รายวิชาและหน่วยกิต

เป็นหลักสูตรแผน 1 แผนการศึกษาที่เน้นการวิจัยโดยมีการทำวิทยานิพนธ์และศึกษารายวิชาในระดับบัณฑิตศึกษาใช้ร่วมกันทั้งภาคปกติและภาคพิเศษ โดยมีโครงสร้างหลักสูตรดังนี้

1) หมวดวิชาบังคับ	12	หน่วยกิต
1.1 วิชาบังคับ (ไม่นับหน่วยกิต)*	1	หน่วยกิต
1.2 วิชาบังคับ (นับหน่วยกิต)	12	หน่วยกิต
2) หมวดวิชาเลือก	12	หน่วยกิต
- กลุ่มวิชาสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น (Textile and Fashion Design)		
- กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition)		
- กลุ่มวิชางานประดิษฐ์ (Craft)		
3) วิทยานิพนธ์	12	หน่วยกิต
จำนวนหน่วยกิตรวม	36	หน่วยกิต

รายวิชา

1. หมวดวิชาบังคับ	1	หน่วยกิต	
1.1 วิชาบังคับ	(ไม่นับหน่วยกิต)*	1	หน่วยกิต
06-810-606	สัมมนา* Seminar		1(0-2)
1.2 วิชาบังคับ (นับหน่วยกิต)	12	หน่วยกิต	
06-810-607	ทัศนมิติในงานคหกรรมศาสตร์ Perspective in Home Economics		3(3-0)
06-810-608	เทคโนโลยีการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ Product Quality Analysis Technology		3(3-0)
06-810-609	เทคโนโลยีดิจิทัลสู่การสร้างนวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ Digital Technology for Innovation in Home Economics		3(3-0)
06-810-610	ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ Research Methodology in Home Economics		3(3-0)
2. หมวดวิชาเลือก	12	หน่วยกิต	
ให้เลือกศึกษาจำนวน 12 หน่วยกิต จากรายวิชาต่อไปนี้			
กลุ่มวิชาสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น (Textile and Fashion Design)			
06-811-708	การพัฒนาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม Textiles and Clothing Development		3(3-0)
06-811-709	นวัตกรรมวัสดุในการออกแบบสิ่งทอ Material Innovation in Textile Design		3(3-0)
06-811-710	การจัดการอุตสาหกรรมสิ่งทอและแฟชั่น Textile and Fashion Industry Management		3(3-0)
06-811-711	การตลาดแฟชั่น Fashion Marketing		3(3-0)
06-811-712	การวิเคราะห์แนวโน้มและออกแบบแฟชั่น Trend Analysis and Fashion Design		3(3-0)
06-811-713	การผลิตเสื้อผ้าที่ยั่งยืน Sustainable Apparel Production		3(3-0)
06-811-714	การสร้างสรรค์แพทเทิร์นในงานแฟชั่น Creative Pattern making in Fashion Design		3(3-0)

กลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ (Food and Nutrition)

06-812-715	แนวคิดงานวิจัยด้านผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการ Research Concepts in Food and Nutrition Products	3(3-0)
06-812-716	เทคโนโลยีการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร Production Technology in Food Industry	3(3-0)
06-812-717	การบริหารจัดการอุตสาหกรรมบริการอาหาร Management of Food Service Industry	3(3-0)
06-812-718	นวัตกรรมอาหารและโภชนาการ Innovations in Food and Nutrition	3(3-0)
06-812-719	เทคนิคการเผยแพร่ผลงานวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ Techniques for Publishing Academic Work in Food and Nutrition	3(3-0)
06-812-720	หัวข้อคัดสรรในทางอาหารและโภชนาการ Selected Topics in Food and Nutrition	3(3-0)
06-812-721	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนาสังคม Food and Nutrition for Social Development	3(3-0)

กลุ่มวิชางานประดิษฐ์ (Craft)

06-813-722	แนวคิดความยั่งยืนและปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในงานหัตถกรรม Sustainability concept and Sufficiency Economy Philosophy in Handicraft Development	3(3-0)
06-813-723	การบริหารจัดการนวัตกรรมงานประดิษฐ์ Management of Innovations in Crafts	3(3-0)
06-813-724	นวัตกรรมเพื่อชุมชน Innovations for the Community	3(3-0)
06-813-725	การประเมินโครงการงานประดิษฐ์ Evaluation of Craft Projects	3(3-0)
06-813-726	เทคโนโลยีการออกแบบนวัตกรรมงานประดิษฐ์ Technology for Innovations Craft Designs	3(3-0)
06-813-727	งานประดิษฐ์เพื่อความยั่งยืน Crafts Products for Sustainable	3(3-0)
06-813-728	การพัฒนาภูมิปัญญาไทยด้านนวัตกรรมงานประดิษฐ์ Development of Innovations Thai Wisdom Crafts	3(3-0)
06-813-729	หัวข้อคัดสรรในทางงานประดิษฐ์ Selected Topics in Crafts	3(3-0)

3. วิทยานิพนธ์ 12 หน่วยกิต

06-810-709 วิทยานิพนธ์
Thesis

12 หน่วยกิต

แผนการศึกษาเสนอแนะ

แผน 1 แบบ 2 (ศึกษารายวิชาและทำวิทยานิพนธ์)

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
06-810-607	ทัศนมิติในงานคหกรรมศาสตร์	3	3	0
06-810-608	เทคโนโลยีการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์	3	3	0
06-810-609	เทคโนโลยีดิจิทัลสู่การสร้างนวัตกรรมคหกรรมศาสตร์	3	3	0
06-810-610	ระเบียบวิธีวิจัยสำหรับงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์	3	3	0
รวม		12	หน่วยกิต	

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

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
06-810-606	สัมมนา*	1	0	2
06-810-709	วิทยานิพนธ์	6 หน่วยกิต		
รวม		6	หน่วยกิต	

ปีที่ 2 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
06-810-709	วิทยานิพนธ์	6 หน่วยกิต		
รวม		6	หน่วยกิต	

QR CODE

หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568



กิจกรรมเสริมหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2568)

1. สัมมนาวิชาการและนวัตกรรมคหกรรมศาสตร์ เพื่อแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ นำเสนอผลงานวิจัย และพัฒนาทักษะการสื่อสารทางวิชาการร่วมกับผู้ทรงคุณวุฒิทั้งในและต่างประเทศ
2. อบรมด้านการวิจัย การตีพิมพ์ และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการวิจัย เพื่อเสริมสมรรถนะด้านการออกแบบงานวิจัย การวิเคราะห์ข้อมูล การเขียนบทความวิชาการ และการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและ AI เพื่อสนับสนุนการวิจัย
3. ศึกษาดูงานและสร้างเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการ เพื่อเรียนรู้จากหน่วยงานต้นแบบ ศูนย์วิจัย สถานประกอบการ และองค์กรวิชาชีพ พร้อมทั้งสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและวิจัย
4. บริการวิชาการและถ่ายทอดนวัตกรรมสู่ชุมชน เพื่อบูรณาการองค์ความรู้และงานวิจัยในการพัฒนาชุมชน ถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรม ตลอดจนเสริมสร้างความรับผิดชอบต่อสังคมและจริยธรรม วิชาชีพของนักศึกษา