

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

โทรศัพท์ ๐๒-๖๖๕-๓๗๗๗ ต่อ ๕๕๓๑

สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะด้านการออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย มีความมั่นใจในการคิดและการสร้างสรรค์ผลงานในด้านการออกแบบ การทำแบบตัด การตัดเย็บ การประยุกต์ดัดแปลง และการควบคุมการผลิตเสื้อผ้า เป็นบัณฑิตที่มีความพร้อมที่จะก้าวสู่การเป็นผู้นำด้านแฟชั่นเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย ทั้งในประเทศและต่างประเทศ สามารถปฏิบัติงานทั้งในภาครัฐ ภาคเอกชน และสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม ประกอบอาชีพส่วนตัวตลอดจนนำความรู้ไปศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น

ชื่อหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต
(สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย)

ชื่อปริญญา ศศ.บ. (ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย)
Bachelor of Home Economics (Fashion Clothing and Textile Design)

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร ๑๓๕ หน่วยกิต

แนวทางในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

- ประกอบอาชีพอิสระ เช่น ที่ปรึกษาด้านแฟชั่นเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย (Fashion Consultant) ผู้ประกอบการด้านออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้า (Boutique Owner)
- ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เช่น นักออกแบบเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย (Fashion Designer, Accessories Designer, Boutique Designer, Fashion Stylist)
- ปฏิบัติงานในหน่วยงานราชการ เช่น ครู/อาจารย์ด้านการออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้า

คุณสมบัติ

๑. มีความต้องการเข้าศึกษาในสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร อย่างแท้จริง
๒. มีความประพฤติดี



สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

โทรศัพท์ ๐๒-๖๖๕-๓๗๗๗ ต่อ ๕๕๒๑-๓

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วัตถุประสงค์การเรียนการสอนเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ เพื่อมุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตที่มีความสนใจในการประกอบอาชีพในด้านการประกอบอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการของสถานประกอบการทั้งในประเทศและต่างประเทศ ได้แก่ ร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โรงพยาบาล บัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาสามารถนำความรู้ไปประกอบธุรกิจส่วนตัว หรือนำความรู้ไปใช้ในการศึกษาต่อในระดับที่สูงกว่า โดยหลักสูตรเน้นการศึกษาความรู้เชิงทฤษฎี และทักษะการปฏิบัติควบคู่กัน เพื่อให้บัณฑิตมีความเชี่ยวชาญในศาสตร์ของอาหารและโภชนาการ

ชื่อหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ)
ชื่อปริญญา ศศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)

Bachelor of Home Economics (Foods and Nutrition)

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร ๑๓๕ หน่วยกิต

แนวทางในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

- โภชนาการ
- นักกำหนดอาหาร
- ครู/อาจารย์
- พ่อครัว/แม่ครัว ในสถานประกอบการทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- เจ้าหน้าที่สุทกรรม
- พนักงานและผู้จัดการแผนกเบเกอรี่
- นักเขียนและบรรณาธิการหนังสือหรือนิตยสารอาหาร
- นักธุรกิจอาหาร
- นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- ผู้ประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร

คุณสมบัติ

๑. มีความสนใจทางด้านอาหารและโภชนาการ เนื่องจากการศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการเป็นการศึกษาทั้งทฤษฎีและปฏิบัติ และต้องการเข้าศึกษาในสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร อย่างแท้จริง
๒. มีความประพฤติดี



สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

โทรศัพท์ ๐๒-๖๖๕-๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๕๑

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร มุ่งผลิตบัณฑิต และบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถด้านการบริการ เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของประชาคมอาเซียนในภาคอุตสาหกรรมบริการ ซึ่งนักศึกษาจะได้รับองค์ความรู้ที่นำไปใช้จริงตามมาตรฐานสากล โดยการฝึกปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการเหมือนจริงกับสถานประกอบการ และเน้นการเพิ่มทักษะจากการฝึกสหกิจศึกษากับสถานประกอบการ เช่น โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร หรือสายอาชีพที่เกี่ยวข้อง เพื่อเตรียมความพร้อมในการก้าวเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรมบริการอาหารอย่างมั่นใจในโลกปัจจุบัน

ชื่อหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต
(สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร)

ชื่อปริญญา ศศ.บ. (อุตสาหกรรมบริการอาหาร)
Bachelor of Home Economics (Food Service Industry)

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร ๑๓๕ หน่วยกิต

แนวทางในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

- ผู้ช่วยผู้จัดการร้าน / ผู้จัดการร้านอาหาร
- หัวหน้าฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- หัวหน้าฝ่ายจัดเลี้ยง
- เจ้าของธุรกิจด้านอาหาร
- พ่อครัว / แม่ครัว
- ภัตตาคาร

คุณสมบัติ

๑. ต้องการศึกษาในสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
๒. มีความประพฤติดี มีใจรักการบริการ
๓. มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาบุคลิกภาพ และการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษ
๔. กล้าแสดงความคิดเห็นบนพื้นฐานทางสังคมและประชาธิปไตย
๕. สภาพร่างกายส่วนตามหลักเกณฑ์น้ำหนักต่อส่วนสูง และไม่เป็นที่รังเกียจ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

โทรศัพท์ ๐๒-๖๖๕-๓๗๗๗ ต่อ ๕๖๕๑ - ๓

สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ เน้นการเรียนการสอนทางด้านทฤษฎีและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ เพื่อประกอบอาชีพนักปฏิบัติและนักบริหารธุรกิจทางด้านคหกรรมศาสตร์ เช่น ธุรกิจงานจัดดอกไม้ ธุรกิจงานดอกไม้ประดิษฐ์ ธุรกิจผลิตภัณฑ์ของขวัญของที่ระลึก ธุรกิจงานประดิษฐ์และบรรจุภัณฑ์ งานประดิษฐ์ ผู้สำเร็จการศึกษามีความรู้ความชำนาญด้านการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ สามารถดำเนินการจัดการด้านการตลาด การผลิต การควบคุมและตรวจสอบผลงานเชิงอุตสาหกรรม สามารถสัณเคราะห์และถ่ายทอดความรู้ เรื่องงานประดิษฐ์ ศิลปประดิษฐ์ ประกอบอาชีพธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ชื่อหลักสูตร คหกรรมศาสตรบัณฑิต
(สาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)

ชื่อปริญญา คศ.บ. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
Bachelor of Home Economics (Home Economics Business Administration)

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร ๑๓๕ หน่วยกิต

แนวทางในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

- รับราชการ
- เจ้าหน้าที่เคหกิจเกษตร
- พัฒนาการ
- นักธุรกิจงานดอกไม้
- นักธุรกิจงานประดิษฐ์
- นักออกแบบผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์
- นักวิจัย นักวิชาการ วิทยากร

คุณสมบัติ

๑. มีความประพฤติดี
๒. มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง
๓. ต้องการศึกษาในสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

โทรศัพท์ ๐๒-๖๖๕-๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๕๒

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เป็นสาขาวิชาที่จัดการศึกษาในการประยุกต์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์พื้นฐานในสาขาต่างๆ โดยใช้หลักการแปรรูปอาหาร หลักการเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพอาหาร การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ มาใช้ในการแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบทางการเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่สนองต่อความต้องการของตลาด มีคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้อย่างมีประสิทธิภาพ นักศึกษาที่จบการศึกษาสามารถประกอบอาชีพ เช่น เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต / ฝ่ายควบคุมคุณภาพ / ฝ่ายวิจัยและพัฒนาในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือศึกษาต่อในระดับปริญญาโท

ชื่อหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต
(สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

ชื่อปริญญา วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
Bachelor of Science (Food Science and Technology)

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร ๑๓๖ หน่วยกิต

แนวทางในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

- นักวิทยาศาสตร์การอาหาร
- นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
- เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ
- เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต
- เจ้าของกิจการด้านอาหาร

คุณสมบัติ

๑. ต้องการศึกษาในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร อย่างแท้จริง
๒. ศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.๖) เฉพาะแผนการเรียน วิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์ เท่านั้น



สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น

โทรศัพท์ ๐๒-๖๖๕-๓๗๗๗ ต่อ ๕๕๔๑

สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น (Fashion Merchandising Technology) เน้นศึกษาแนวโน้มแฟชั่นและวางแผนการตลาดสินค้าแฟชั่น โดยเป็นการศึกษาทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ทั้งใน-นอกสถาบันการศึกษา และร่วมอบรมสัมมนาต่างๆ นอกสถานที่ โดยผู้สำเร็จการศึกษจะเป็นผู้ที่มีความสามารถในการวิเคราะห์ และวางแผน เป็นผู้ชี้แนะและกำหนดแนวทางเทรนด์ และรูปแบบแฟชั่นให้กับดีไซเนอร์ เพื่อสร้างสรรค์คอลเล็คชั่นให้ได้เหมาะสมกับงบประมาณ สไตล์, ตลาดของสินค้า รวมถึงมีความรู้ทั่วไป ด้านสังคม, เศรษฐกิจ, การเมือง และการสื่อสารติดต่อค้าขายกับต่างประเทศ “โดยมีอัตลักษณ์ คือ นักจัดการด้านธุรกิจเสื้อผ้าและสินค้าแฟชั่น”

ชื่อหลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต
(สาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น)

ชื่อปริญญา ทล.บ. (เทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น)
Bachelor of Technology (Fashion Merchandising Technology)

จำนวนหน่วยกิตที่เรียนตลอดหลักสูตร ๑๓๕ หน่วยกิต

แนวทางในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

- ทำหน้าที่เป็น Fashion Merchandiser
- ทำหน้าที่เป็น Fashion Designer
- ทำหน้าที่เป็น Fashion Buyers
- ทำหน้าที่เป็น Visual Merchandiser
- ทำหน้าที่เป็น Stylist
- ทำหน้าที่เป็นผู้จัดการร้านค้า
- ทำหน้าที่เป็นผู้ประกอบธุรกิจส่วนตัวกลุ่มสินค้าเครื่องแต่งกาย
- ทำหน้าที่เป็นผู้ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับสินค้าแฟชั่น
- รับราชการในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านการออกแบบและธุรกิจสินค้าแฟชั่น

คุณสมบัติ

๑. ศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.๖) ทุกแผนการเรียน หรือ
๒. ศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า ทุกสาขาวิชา