

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตารางจำนวนรับนักศึกษาโควตาจำแนกตามสาขาวิชา

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต 4 ปี					
ลำดับ	รหัสสาขาวิชา	ชื่อหลักสูตรสาขาวิชา	ภาค	จำนวนรับ	เกณฑ์คะแนนสะสม GPA 5 ภาค
1	56050	อาหารและโภชนาการ	ปกติ	80	2.75
2	56051	อาหารและโภชนาการ (เสาร์-อาทิตย์)	สมทบ	80	2.50
3	56070	ธุรกิจเสื้อผ้า (ยกเลิกการรับ)	ปกติ	5	2.50
4	56080	เทคโนโลยีเสื้อผ้าและแพทเทิร์น	ปกติ	20	2.50
5	56100	ธุรกิจอาหาร	ปกติ	35	2.75
6	56110	ศิลปประดิษฐ์ (ยกเลิกการรับ)	ปกติ	20	2.50
หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต 5 ปี					
ลำดับ	รหัสสาขาวิชา	ชื่อหลักสูตรสาขาวิชา	ภาค	จำนวนรับ	เกณฑ์คะแนนสะสม GPA 5 ภาค
1	76030	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	ปกติ	30	3.00
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 4 ปี					
ลำดับ	รหัสสาขาวิชา	ชื่อหลักสูตรสาขาวิชา	ภาค	จำนวนรับ	เกณฑ์คะแนนสะสม GPA 5 ภาค
1	56120	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ปกติ	5	3.00
2	56130	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	ปกติ	10	2.50
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต 4 ปี					
ลำดับ	รหัสสาขาวิชา	ชื่อหลักสูตรสาขาวิชา	ภาค	จำนวนรับ	เกณฑ์คะแนนสะสม GPA 5 ภาค
1	56090	การออกแบบแฟชั่น	ปกติ	20	2.75
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต เทียบโอนรายวิชา / หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต เทียบโอนรายวิชา					
ลำดับ	รหัสสาขาวิชา	ชื่อหลักสูตรสาขาวิชา	ภาค	จำนวนรับ	เกณฑ์คะแนนสะสม GPA 3 ภาค
1	66030	คหกรรมศาสตร์ศึกษา	ปกติ	25	2.50
2	66050	อาหารและโภชนาการ	ปกติ	40	2.75

วุฒิที่รับเข้าศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชา	วุฒิที่รับเข้าศึกษา
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต 4 ปี	
อาหารและโภชนาการ	ม.6 ทุกแผนการเรียน หรือปวช. ด้านสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
อาหารและโภชนาการ (สมทบ)	ม.6 ทุกแผนการเรียน หรือปวช. ด้านสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ปวส.สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ (ใช้วิธีการเทียบโอนรายวิชา)
เทคโนโลยีเสื้อผ้าและแพทเทิร์น ธุรกิจอาหาร ศิลปประดิษฐ์ (ยกเลิกการรับ)	ม.6 ทุกแผนการเรียน หรือปวช.กลุ่มวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือกลุ่มวิชาที่ เกี่ยวข้อง
ธุรกิจเสื้อผ้า (ยกเลิกการรับ)	ม.6 ทุกแผนการเรียน หรือ ปวช. ทุกสาขาวิชา
หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต 5 ปี	
คหกรรมศาสตร์ศึกษา	ม.6 ทุกแผนการเรียน หรือปวช.กลุ่มวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือกลุ่มวิชาที่ เกี่ยวข้อง
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 4 ปี	
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	ม. 6 (วิทย์ - คณิต)
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	ม. 6 (วิทย์ - คณิต) , (ศิลป์ - คำนวณ)
หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต 4 ปี	
การออกแบบแฟชั่น	ม.6 ทุกแผนการเรียน หรือปวช.กลุ่มวิชาคหกรรมศาสตร์ หรือกลุ่มวิชาที่ เกี่ยวข้อง
หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต เทียบโอนรายวิชา / หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต เทียบโอนรายวิชา	
อาหารและโภชนาการ	ปวส. อาหารและโภชนาการ
คหกรรมศาสตร์ศึกษา	ปวส.การบริหารงานคหกรรมศาสตร์/คหกรรมศาสตร์

แนวทางประกอบอาชีพ**ศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา**

ครู/อาจารย์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ในสถานศึกษาระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษาและอาชีวศึกษา งานราชการ เช่น กรมพัฒนาชุมชน กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ประกอบอาชีพอิสระ เช่น สถานรับเลี้ยงเด็กอ่อนก่อนวัยเรียน เผยแพร่ความรู้ในนิตยสารและวารสารเกี่ยวกับงานคหกรรมศาสตร์

คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ผู้ประกอบการอาหาร (ภัต) ในโรงแรม กภัตาคาร ร้านอาหาร สายการบิน รีสอร์ท สปา ฯลฯ นักโภชนาการ นักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล ทั้งภาครัฐและเอกชน ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพผู้จัดการฝ่ายต่าง ๆ ใน Super center ฝ่ายอาหารสด อาหารทะเล เบเกอรี่ ผลไม้ ครู/อาจารย์วิชาชีพ ภาครัฐและเอกชน พนักงานในกองบรรณาธิการอาหารและโภชนาการ เภทกิจเกษตร

คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีเสื้อผ้าและแพทเทิร์น

งานอุตสาหกรรมการผลิตสิ่งทอและเสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่ม จำหน่ายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ ช่างแพทเทิร์นและตัวอย่าง ช่างวางแบบตัด เจ้าหน้าที่ควบคุมการผลิต เจ้าหน้าที่ฝึกอบรมการเย็บ เจ้าหน้าที่วิเคราะห์กระบวนการผลิต นักวางแผนการผลิต เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ นักออกแบบเสื้อผ้า นักบริหารจัดการสินค้าแฟชั่นและประกอบอาชีพอิสระ ธุรกิจขนาดย่อม

คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร

ประกอบธุรกิจอาหาร อาหารไทย เบเกอรี่ ขนมหวาน อาหารว่าง เครื่องดื่ม ไอศกรีม ผู้จัดการห้องอาหาร กัตตาคาร ร้านอาหาร ผู้ประกอบอาหาร (ก๊ัก) ในโรงแรม กัตตาคาร ร้านอาหาร สายการบิน รีสอร์ท สปา ประกอบธุรกิจอาหาร ประกอบธุรกิจบริการอาหาร จัดตกแต่งอาหาร บริษัทสำนักพิมพ์นิตยสาร/หนังสือด้านอาหาร ครู/อาจารย์ในหน่วยงานราชการและเอกชน

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

นักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ทางด้าน กระบวนการผลิตอาหาร ควบคุมคุณภาพอาหาร วิเคราะห์สารอาหาร ประกันคุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัยของอาหาร วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (R&D) ครู/อาจารย์ งานในหน่วยงานราชการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กรมวิทยาศาสตร์บริการและการประกอบอาชีพอิสระ

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ทำงานเกี่ยวกับอาหารในด้านผลิต(Production) การควบคุมคุณภาพ (Q.C) การประกันคุณภาพ (Q.A.) การวิจัยและพัฒนา (R&D) การตรวจรับรองคุณภาพ (Inspection) การจัดจำหน่าย (Import- Export) ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร สถานประกอบการและหน่วยงานราชการ รวมทั้งการฝึกอบรมการให้คำปรึกษา การประกอบอาชีพอิสระ (เจ้าของกิจการ) ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่น

ดีไซเนอร์ (Fashion Designer) ดิสเพลย์ดีไซเนอร์ (Display Designer) คอสตูม ดีไซน์ (Costume Design) สไตลิสต์ (Fashion Stylist) เมอร์เชินไดส์ (Fashion Merchandise) การออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์แฟชั่น และสิ่งทอ (Fashion Product Development) การออกแบบลวดลายและผิวสัมผัส (Surface Design) ประกอบธุรกิจส่วนตัว/สร้างแบรนด์สินค้า งานส่วนราชการ ครูอาจารย์ภาครัฐและเอกชน กรมพัฒนาชุมชน กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

หมายเหตุ ข้อมูลเกณฑ์การรับและจำนวนที่รับอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม