## รายละเอียดหลักสูตร

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| สาขาวิชา | **คหกรรมศาสตร์** | **รหัสสาขาวิชา** | X | A | 0 | 2 |
| ภาควิชา | **คหกรรมศาสตร์** | | | | | |
| คณะ | **เกษตร** | | | | | |
| ชื่อปริญญา | **ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)** | | | | | |
| จำนวนการรับ | **ภาคต้น 5 คน** | **ภาคปลาย** | **5 คน** | | | |
| แบบ/แผน | **แบบ 1.1 และแบบ 2.1** | | | | | |

## คุณสมบัติของผู้มีสิทธิ์สมัครเข้าศึกษา

1. จะต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือเทียบเท่า สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และมีผลการสอบภาษาอังกฤษตามเกณฑ์ที่สภามหาวิทยาลัยกำหนด
2. ระเบียบปฏิบัติอื่น ๆ เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยการศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**หมายเหตุ:** ผลการสอบภาษาอังกฤษ ศึกษารายละเอียดได้ที่ https://kasets.art/Bq7q7c

## รายละเอียดการสอบ

| วิชาที่สอบ | วัน เวลา สถานที่สอบ | | |
|---|---|---|---|
| | **ภาคต้น (รอบที่ 1)** | **ภาคต้น (รอบที่ 2)** | **ภาคปลาย** |
| **1. ข้อเขียน** | 8 กุมภาพันธ์ 2570 | 10 พฤษภาคม 2570 | 11 ตุลาคม 2570 |
| | 09.00 – 12.00 น.<br>ห้อง HE 106 ชั้น 1 ตึก ศ. คุณชวนชม จันทรเปารยะ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ | | |
| **2. สัมภาษณ์** | 15 กุมภาพันธ์ 2570 | 17 พฤษภาคม 2570 | 18 ตุลาคม 2570 |
| | 09.00 – 12.00 น.<br>ห้อง HE 106 ชั้น 1 ตึก ศ. คุณชวนชม จันทรเปารยะ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ | | |

## ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์สอบสัมภาษณ์

**สถานที่:** ตึก ศ. คุณชวนชม จันทรเปารยะ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ หรือ http://homec.agr.ku.ac.th

- **ภาคต้น (รอบที่ 1) :** 11 กุมภาพันธ์ 2570
- **ภาคปลาย :** 14 ตุลาคม 2570
- **ภาคต้น (รอบที่ 2) :** 13 พฤษภาคม 2570

## รายละเอียดเพิ่มเติมเฉพาะสาขาวิชา

1) ผู้สมัครต้องส่งโครงการวิทยานิพนธ์ และนำเสนอรายละเอียดโครงการวิทยานิพนธ์ในวันสอบสัมภาษณ์ หากไม่ได้เตรียมมาจะไม่ได้รับการพิจารณาในการสอบสัมภาษณ์
2) การเรียนการสอนระดับบัณฑิตศึกษาของสาขาคหกรรมศาสตร์ เน้นการค้นคว้า และรายงานจากการวิจัยการทดลอง และจากเอกสารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ที่เป็นเนื้อหาสาระสำคัญในหมวดวิชาต่าง ๆ ที่ถูกต้อง ทันต่อเหตุการณ์ และสามารถนำไปปรับใช้ได้ตามการเปลี่ยนแปลงของสภาวะเศรษฐกิจ สังคม และสาขาอาชีพต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง
   - **หมวดวิชาอาหารและโภชนาการ** เน้นการสอนและวิจัยเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร พฤติกรรมการบริโภคของวัยต่างๆที่มีผลต่อสุขภาพ การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
   - **หมวดวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม** เน้นการสอนและการวิจัยเกี่ยวกับการย้อมสีสิ่งทอ สิ่งทอพื้นเมือง การพัฒนาคุณภาพสิ่งทอ การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอทั้งในระดับชุมชนและอุตสาหกรรม
   - **หมวดวิชาศิลปะสัมพันธ์** เน้นการสอนและการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาหัตถอุตสาหกรรม และการตกแต่งภายใน

**หากมีข้อสงสัยโปรดติดต่อ**

**ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.น้องนุช ศิริวงศ์**

☎ 0-2579-5514 ☎ 0-2942-8522 ✉ thanyalak.sir@ku.th