



## มคอ.3 รายวิชาการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ (Creative Food Stylist)

รายละเอียดของรายวิชา

|                      |  |
|----------------------|--|
| ชื่อสถาบันอุดมศึกษา  | มหาวิทยาลัยสวนดุสิต                        |
| วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา | โรงเรียนการเรือน<br>หลักสูตรครุศึกษาศาสตร์ |

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

4513247 การจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ (Creative Food Stylist)

#### 2. จำนวนหน่วยกิต 3(2-2-5)

#### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี

3.2 ประเภทของรายวิชา กลุ่มวิชาเลือกเสรี

#### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เอกพล อ่อนน้อมพันธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปถุณต์ นัจนฤตย์

4.2 อาจารย์ผู้สอนรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปถุณต์ นัจนฤตย์ โทรศัพท์ 08992693455

email:paruenatsang@yahoo.com

#### 5. ภาคการศึกษา 1 ชั้นปีที่เรียน 3

#### 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 8. สถานที่เรียนในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

#### 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 11 กรกฎาคม 2561

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

#### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 ผู้เรียนสามารถจัดการและแก้ปัญหาทางคุณธรรมจริยธรรม รับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม

1.2 ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่เกี่ยวกับรูปแบบการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ ในรูปแบบนานาชาติ และสามารถปฏิบัติการจัดจานอาหารและบริบทโดยรอบอย่างสร้างสรรค์

1.3 ผู้เรียนสามารถคิดอย่างเป็นระบบโดยใช้หลักการสร้างสรรค์ความงาม(ทัศนธาตุและหลักการออกแบบ) เป็นฐานในการสร้างสรรค์

1.4 ผู้เรียนสามารถวางแผนในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่องและการทำงานเป็นทีมอย่างเป็นระบบ

1.5 ผู้เรียนสามารถบูรณาการข้อมูลเพื่อการสื่อสารอย่างเป็นระบบด้วยสื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ สำหรับการสร้างสรรค์และนำเสนอผลงาน

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

2.1 เพื่อพัฒนารูปแบบการสอนที่เน้นการสร้างสรรค์ผลงานใหม่ให้ทันการณ์

2.2 เพื่อปรับปรุงความเหมาะสมของเนื้อหาในภาคเรียนก่อน ได้แก่ การพัฒนาบทเรียนออนไลน์ และการเพิ่มเนื้อหาของการจัดจานเลี้ยง

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษารูปแบบการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ ในรูปแบบนานาชาติ รู้จักใช้วัตถุดิบ พืช ผัก ผลไม้ และดอกไม้ ใบตองนำมาจัดแต่งบนจานอาหาร ฝึกปฏิบัติการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ ตามรูปแบบต่างๆ

Study forms the creative dishes in Thailand, known as international ingredients, vegetables, flowers and banana leaves were arranged on the plate. Operating the dishes creative By various

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยายการฝึก | สอนเสริม                                  | ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง |
|--------------|---|------------------------------|-------------------|
| 60 ชั่วโมง   | สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย | 60                           | 150 ชั่วโมง       |

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

##### รายบุคคล

อาจารย์ผู้สอนจัดเวลาให้คำปรึกษา และแนะนำทางวิชาการ 6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือสามารถใช้องค์ทางการปรึกษาผ่านการติดต่อทางเครือข่ายอินเทอร์เน็ต (Internet) และระบบโซเชียลเน็ตเวิร์ค (Social Network)

### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. ด้านคุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (เฉพาะตัวที่เน้น)

(1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน

(2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

(3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) การเรียนรู้โดยการปฏิบัติจากสถานการณ์จริง

(2) การสอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

(3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

(1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน

(2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา โดยมีเกณฑ์รูบิสค์หลักสำหรับการประเมินดังนี้

| ระดับ | พฤติกรรม  |
|-------|---|
| 1     | สามารถเข้าใจวิธีการในการปฏิบัติงานและแก้ปัญหาอย่างดี  |
| 2     | สามารถปฏิบัติงานและแก้ปัญหาด้วยวิธีการที่ดีและถูกต้องตามหลักจริยธรรม                          |
| 3     | สามารถปฏิบัติงานและแก้ปัญหาร่วมกับเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้โดยไม่เอาเปรียบ                       |
| 4     | สามารถทำหน้าที่ได้ดี ทันท่วงทีโดยเป็นแบบอย่างที่ดีและช่วยเหลือเพื่อน                          |
| 5     | สามารถปฏิบัติตัวได้เป็นแบบอย่างที่ดี ช่วยเหลือและแก้ปัญหาของเพื่อน รวมถึงมีจิตสำนึกต่อส่วนรวม |

## 2. ความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์และการบริการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

(2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

### 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) การให้ความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน และสรุปย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

(2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

(3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการฝึกงานในองค์กรที่เกี่ยวข้องทางด้านคหกรรมศาสตร์และการทัศนศึกษา จากวิทยากร ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค ผลงานการปฏิบัติจัดทำอาหารสร้างสรรค์ในรูปแบบต่างๆ

(2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

โดยมีเกณฑ์รูบิสค์หลักสำหรับการประเมินดังนี้

| ระดับ | พฤติกรรม   |
|-------|--|
| 1     | มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ ในรูปแบบนานาชาติ และสามารถปฏิบัติการจัดจานอาหารและบริบทโดยรอบอย่างสร้างสรรค์ |
| 2     | สามารถออกแบบผลงานการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ โดยใช้ทัศนธาตุแต่ละธาตุ   |
| 3     | สามารถออกแบบผลงานการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ โดยใช้หลักการออกแบบแต่ละหลักการ   |
| 4     | สามารถสร้างงานการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ โดยประยุกต์ใช้ทั้งทัศนธาตุและหลักการออกแบบอย่างแบบระบบ   |
| 5     | สามารถสร้างงานออกแบบผลงานการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ โดยประยุกต์ใช้ทั้งทัศนธาตุและหลักการออกแบบอย่างแบบระบบและบูรณาการ                     |

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

(2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ

#### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษาโดยเริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้น ในรายวิชาที่เหมาะสม

(2) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

(3) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็น และการมีส่วนร่วมถามตอบในชั้นเรียนมากขึ้น

#### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

(2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

โดยมีเกณฑ์รูบิสค์หลักสำหรับการประเมินดังนี้

| ระดับ | พฤติกรรม   |
|-------|--|
| 1     | มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับรูปแบบการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ ในรูปแบบนานาชาติ และสามารถปฏิบัติการจัดจานอาหารและบริบทโดยรอบอย่างสร้างสรรค์ |
| 2     | สามารถออกแบบผลงานการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ โดยใช้ทัศนธาตุแต่ละธาตุ   |
| 3     | สามารถออกแบบผลงานการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ โดยใช้หลักการออกแบบแต่ละหลักการ   |

- 4 สามารถออกแบบผลงานการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ โดยประยุกต์ใช้ทั้งทัศนธาตุและหลักการออกแบบอย่างบูรณาการในผลงานของตนเอง
- 5 สามารถออกแบบผลงานการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ โดยประยุกต์ใช้ทั้งทัศนธาตุและหลักการออกแบบอย่างบูรณาการโดยสามารถนำเสนอผลงานที่แปลกใหม่และตรงตามแนวคิดของงานเลี้ยงหรือรูปแบบที่ลูกค้าต้องการ

#### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

##### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- (3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

##### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) ใช้การสอนแบบกลุ่ม ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาท ความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- (2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- (3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

##### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปลผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- (2) สังเกตพฤติกรรมการเรียนและการปฏิบัติงานในชั้นเรียน โดยมีเกณฑ์รูปศัพท์หลักสำหรับการประเมินดังนี้

| ระดับ | พฤติกรรม   |
|-------|--|
| 1     | สามารถรับรู้และเข้าใจวิธีการวางแผนตามบทบาทและหน้าที่ของตนในการออกแบบการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์  |
| 2     | สามารถตอบสนองและรับฟังแนวคิดวิธีการในการแสดงออกของนักออกแบบรูปลักษณะอาหาร อาจารย์ และเพื่อนร่วมชั้น เพื่อนำมาใช้ในการวางแผนตามบทบาทและหน้าที่ของตนในการออกแบบการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ |
| 3     | สามารถเห็นคุณค่า การรับรู้คุณค่าและชื่นชมผลงานการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ของผู้เรียน เชฟ หรือนักออกแบบรูปลักษณะอาหารต่างๆ เพื่อใช้ในปฏิบัติงานในการออกแบบการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์     |
| 4     | สามารถนำเสนอโน้ตทัศน์ในการออกแบบการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ โดยใช้ทัศนธาตุและหลักการออกแบบ อย่างรับฟังตามบทบาทและหน้าที่ของตนและในการพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลอย่างมีความรับผิดชอบ   |

- 5 การสร้างนิสัยด้วยมุมมองเชิงบวกในการออกแบบการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ โดยใช้ทัศนธาตุและหลักการออกแบบ และในการพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลอย่างมีความรับผิดชอบ

## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

(3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้น และติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

### 5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือการคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

(1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วย วาจาแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

(2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อนำมาเป็นพื้นฐาน สำหรับการออกแบบสร้างสรรค์งานและรูปลักษณะอาหาร

### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสืบค้นข้อมูลด้วย เทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล

(2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขคำนวณปริมาณอาหารกับ บริเวณว่าง หรือขนาดของจาน และหลักการมิติสัมพันธ์

(3) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน และการใช้เทคโนโลยีการนำเสนอใน นิทรรศการปลายภาคเรียน

โดยมีเกณฑ์รูบิสต์หลักสำหรับการประเมินดังนี้

ระดับ

พฤติกรรม

- |   |   |
|---|---|
| 1 | สามารถสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบหรือสร้างนวัตกรรมด้านการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ จากแหล่งต่างๆในเครือข่ายอินเทอร์เน็ต |
| 2 | สามารถเลือกใช้ข้อมูลการออกแบบหรือสร้างนวัตกรรมด้านการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ ที่ได้มีเหตุผล                              |
| 3 | สามารถสรุปความคิดรวบยอดข้อมูลการออกแบบหรือสร้างนวัตกรรมด้านการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ที่ได้มา                            |
| 4 | สามารถสื่อสารข้อมูลการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ ต่างๆที่ได้มาด้วยเทคโนโลยีต่างๆ  |

5 สามารถนำเสนอผลงานการจัดจานอาหารแบบสร้างสรรค์ ด้วยเทคโนโลยีมา  
สร้างสรรค์เป็นลีลาของตน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

| สัปดาห์   | หัวข้อ/รายละเอียด  | ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน  | สื่อที่ใช้   | ผู้สอน                   |
|---|--|---------|--|--|--------------------------|
| 1<br>ปฐมนิเทศและ<br>ความรู้ทั่วไป<br>เกี่ยวกับการจัด<br>จานอาหาร<br>สร้างสรรค์และ<br>รูปลักษณ์อาหาร | - แนะนำรายวิชา<br>-ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการ<br>จัดจานอาหารสร้างสรรค์<br>และรูปลักษณ์อาหาร<br>-วิถีดุติบในการสร้างสรรค์<br>และตกแต่งจานอาหาร | 4       | 1.บรรยายและสนทนาเพื่อสอบถามความ<br>ต้องการ และความคาดหวังต่อรายวิชา<br>2.กิจกรรมที่ 1.1 ทดสอบความรู้ก่อนเรียน(P)<br>3.กิจกรรมที่ 1.2 ทดสอบความสามารถ(P)  | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือฯ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 2<br>รูปแบบการจัด<br>จานอาหาร<br>นานาชาติ   | รูปแบบการจัดจานอาหารนานาชาติ<br>- รูปลักษณ์อาหารแบบตะวันตก<br>-รูปลักษณ์อาหารแบบตะวันออก   | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 2.1 ถามตอบเรื่องรูปแบบการจัด<br>จานอาหารนานาชาติ (P)<br>3.กิจกรรมที่ 2.2 สืบค้นและนำเสนอรูปลักษณ์<br>อาหารประเทศต่างๆ (G)                             | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือฯ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 3<br>สีกับการจัด<br>จานรูปลักษณ์<br>อาหาร<br>สร้างสรรค์   | -ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสี<br>- สีในรูปลักษณ์อาหาร<br>- หลักการใช้สีร้อนเย็นใน<br>รูปลักษณ์อาหาร<br>- หลักการใช้สีตัดกันใน<br>รูปลักษณ์อาหาร  | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 3.1 ถามตอบเรื่องสี(P)<br>3.กิจกรรมที่ 3.2 จัดจานตามหลักสีร้อนเย็น(P)<br>4.กิจกรรมที่ 3.3 จัดจานอาหารด้วยสีตัดกัน(P)                                   | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือฯ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 4<br>สีและน้ำหนักร<br>กับการจัด<br>จานรูปลักษณ์<br>อาหาร<br>สร้างสรรค์                              | - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับน้ำหนัก<br>- หลักการใช้สีสับรยากาศใน<br>รูปลักษณ์อาหาร<br>- หลักการใช้สีในรูปลักษณ์<br>อาหาร<br>ตามธีมงานเลี้ยง (P)  | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 4.1 ถามตอบเรื่องน้ำหนักหรือค่า<br>อ่อนแก่ของสี (P)<br>3.กิจกรรมที่ 4.2 จัดจานด้วยสีบรรยากาศ(P)<br>4.กิจกรรมที่ 4.3 จัดจานด้วยสีตามธีมงานเลี้ยง<br>(P) | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือฯ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 5<br>จุดและเส้น<br>กับการจัด<br>จานรูปลักษณ์<br>อาหาร<br>สร้างสรรค์                                 | - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับจุดและ<br>เส้นในรูปลักษณ์อาหาร<br>- การประยุกต์ใช้จุดและเส้นใน<br>จัดจานรูปลักษณ์อาหาร<br>สร้างสรรค์                 | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 5.1 ถามตอบเรื่องจุดและเส้น (P)<br>3.กิจกรรมที่ 5.2 ฝึกจัดจานด้วยจุดและเส้น(P)   | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือฯ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 6<br>รูปร่าง-<br>รูปทรงกับการ<br>จัดจาน<br>รูปลักษณ์<br>อาหาร<br>สร้างสรรค์                         | - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับรูปร่าง-<br>รูปทรงในรูปลักษณ์อาหาร<br>- การประยุกต์ใช้รูปร่าง-<br>รูปทรงในจัดจานรูปลักษณ์<br>อาหารสร้างสรรค์         | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 6.1 ถามตอบเรื่องรูปร่าง-รูปทรง<br>(P)<br>3.กิจกรรมที่ 6.2 ฝึกจัดจานด้วยรูปร่าง-รูปทรง<br>(P)  | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือฯ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 7<br>พื้นผิวและ<br>บริเวณว่างกับ<br>การจัดจาน   | - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับพื้นผิว<br>และบริเวณว่างในรูปลักษณ์<br>อาหาร   | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 7.1 ถามตอบเรื่องพื้นผิวและ<br>บริเวณว่าง (P)  | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์   | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |

| สัปดาห์   | หัวข้อ/รายละเอียด   | ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน   | สื่อที่ใช้  | ผู้สอน                   |
|---|---|---------|---|---|--------------------------|
| รูปลักษณ์<br>อาหาร<br>สร้างสรรค์  | - การประยุกต์ใช้พื้นผิวและ<br>บริเวณว่างในจัดจานรูปลักษณ์<br>อาหารสร้างสรรค์  |         | 3.กิจกรรมที่ 7.2 ฝึกจัดจานด้วยพื้นผิวและ<br>บริเวณว่าง(P)   | 3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือ   |                          |
| 8<br>สมดุลกับการ<br>จัดจาน<br>รูปลักษณ์<br>อาหาร<br>สร้างสรรค์          | - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสมดุล<br>ในรูปลักษณ์อาหาร<br>- การประยุกต์ใช้สมดุลในจัด<br>จานรูปลักษณ์อาหาร<br>สร้างสรรค์  | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 8.1 ถามตอบเรื่องสมดุล (P)<br>3.กิจกรรมที่ 8.2 ฝึกจัดจานด้วยสมดุล(P)  | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 9<br>จุดเด่นกับการ<br>จัดจาน<br>รูปลักษณ์<br>อาหาร<br>สร้างสรรค์        | - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับจุดเด่น<br>ในรูปลักษณ์อาหาร<br>- การประยุกต์ใช้จุดเด่นในจัด<br>จานรูปลักษณ์อาหาร<br>สร้างสรรค์  | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 9.1 ถามตอบเรื่องจุดเด่น (P)<br>3.กิจกรรมที่ 9.2 ฝึกจัดจานด้วยจุดเด่น(P)  | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 10<br>เอกภาพกับ<br>การจัดจาน<br>รูปลักษณ์<br>อาหาร<br>สร้างสรรค์        | - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเอกภาพ<br>ในรูปลักษณ์อาหาร<br>- การประยุกต์ใช้เอกภาพในจัด<br>จานรูปลักษณ์อาหาร<br>สร้างสรรค์  | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 10.1 ถามตอบเรื่องเอกภาพ (P)<br>3.กิจกรรมที่ 10.2 ฝึกจัดจานด้วยเอกภาพ(P)  | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 11<br>การตกแต่ง<br>จานอาหาร   | - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการ<br>ตกแต่งจานอาหาร<br>- การตกแต่งจานแบบ<br>ตะวันออก<br>- การตกแต่งจานแบบตะวันตก  | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 11.1 ถามตอบเรื่องตกแต่งจาน<br>อาหาร (P)<br>3.กิจกรรมที่ 11.2 ฝึกการตกแต่งจานแบบ<br>ตะวันออก (G)<br>3.กิจกรรมที่ 11.3 ฝึกการตกแต่งจานแบบ<br>ตะวันตก (G)                             | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 12<br>ภาษาอาหาร<br>แบบ<br>สร้างสรรค์                                    | - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภาษา<br>อาหารแบบสร้างสรรค์<br>- ภาษาสร้างสรรค์จากวัสดุ<br>ธรรมชาติ<br>- ภาษาสร้างสรรค์แบบ<br>รับประทานได้                                 | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 12.1 ถามตอบเรื่องภาษาอาหาร<br>แบบสร้างสรรค์ (P)<br>3.กิจกรรมที่ 12.2 ประดิษฐ์ภาษาสร้างสรรค์<br>จากวัสดุธรรมชาติ(G)<br>3.กิจกรรมที่ 12.3 สร้างภาษาสร้างสรรค์แบบ<br>รับประทานได้ (G) | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 13<br>การจัดจาน<br>และรูปลักษณ์<br>อาหาร<br>สร้างสรรค์ใน<br>เทศกาลต่างๆ | - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจัด<br>จานและรูปลักษณ์อาหาร<br>สร้างสรรค์ในเทศกาลต่างๆ<br>- เทศกาลของภาคพื้น<br>ตะวันออก<br>- เทศกาลของภาคพื้นตะวันตก                  | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 13.1 ถามตอบเรื่องการจัดจาน<br>และรูปลักษณ์อาหารสร้างสรรค์ในเทศกาล<br>ต่างๆ (P)<br>3.กิจกรรมที่ 13.2 สร้างสรรค์จานอาหารใน<br>เทศกาลต่างๆ(G)   | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 14<br>การจัดจาน<br>และรูปลักษณ์<br>อาหาร<br>สร้างสรรค์ใน<br>เลี้ยงต่างๆ | - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการจัด<br>จานและรูปลักษณ์อาหาร<br>สร้างสรรค์ในงานเลี้ยงต่างๆ<br>- งานเลี้ยงแบบตะวันออก<br>- งานเลี้ยงแบบตะวันตก<br>- งานเลี้ยงแบบนอกอาคาร | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 14.1 ถามตอบเรื่องการจัดจาน<br>และรูปลักษณ์อาหารสร้างสรรค์ในงานเลี้ยง<br>ต่างๆ (P)<br>3.กิจกรรมที่ 14.2 สร้างสรรค์จานอาหารใน<br>เทศกาลต่างๆ(G)                                      | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วีดิทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |



| สัปดาห์ | หัวข้อ/รายละเอียด                             | ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน  | สื่อที่ใช้   | ผู้สอน                   |
|---------|---|---------|--|--|--------------------------|
| 15      | การนำเสนอ<br>รูปลักษณ์<br>อาหาร<br>สร้างสรรค์ | 4       | 1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์<br>2.กิจกรรมที่ 15.1 ถาถามตอบเรื่องการนำเสนอ<br>รูปลักษณ์อาหารสร้างสรรค์(P)<br>3.กิจกรรมที่ 15.2 การนำเสนอโครงการ (G) | 1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์<br>พอยต์<br>2.วิดีโอทัศน์<br>3.เอกสาร<br>ประกอบการสอน<br>4.หนังสือฯ | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |
| 16      | ประเมินผล                                     | 3       | กิจกรรมที่ 16.1 ทดสอบปลายภาค   |  | อาจารย์<br>ประจำ<br>วิชา |

หมายเหตุ P = personal task G = group task

## 2.แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| กิจกรรมและผลงาน  | ผลการเรียนรู้ที่มุ่งเน้น<br>(และค่าน้ำหนักการประเมิน) |               |                      |                             |                          | การประเมิน       |         |            |         | สัปดาห์ที่ทำการประเมิน | สัดส่วนการประเมิน (ร้อยละ) |
|--|---|---------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------|------------------|---------|------------|---------|------------------------|----------------------------|
|  | ประเมินด้วย<br>วิธีใด                                 | ใช้กับ<br>ใคร | ใช้กับ<br>ผลสัมฤทธิ์ | ประเมินด้วย<br>เครื่องมือใด | ประเมินด้วย<br>วิธีการใด | วิธีการ          |         | เครื่องมือ |         |                        |                            |
|  |   |               |                      |                             |                          | ทบทวน<br>ประเมิน | ประเมิน | ประเมิน    | ประเมิน |                        |                            |
| 1.1 ทดสอบความรู้ก่อนเรียน(P)                           |   | 10            |                      |                             |                          | ✓                |         | ✓          |         | 1                      | 1                          |
| 1.2 ทดสอบความสามารถ(P)                                 |   | 5             | 5                    |                             |                          | ✓                |         | ✓          |         | 1                      | 2.5                        |
| 2.1 ถาถามตอบเรื่องรูปแบบการจัดจานอาหาร<br>นานาชาติ (P) |   | 10            |                      |                             |                          | ✓                |         | ✓          |         | 2                      | 1                          |
| 2.2 สืบค้นและนำเสนอรูปลักษณ์อาหารประเทศต่างๆ<br>(G)    | 1   | 4             | 4                    | 0.5                         | 0.5                      | ✓                | ✓       |            | ✓       | 2                      | 2.5                        |
| 3.1 ถาถามตอบเรื่องสี(P)                                |   | 10            |                      |                             |                          | ✓                |         | ✓          |         | 3                      | 1                          |
| 3.2 จัดจานตามหลักสีร้อนเย็น(P)                         | 1   | 4             | 4                    |                             | 1                        | ✓                | ✓       |            | ✓       | 3                      | 2.5                        |
| 3.3 จัดจานอาหารด้วยสีตัดกัน(P)                         | 1   | 4             | 4                    |                             | 1                        | ✓                | ✓       |            | ✓       | 4                      | 2.5                        |
| 4.1 ถาถามตอบเรื่องน้ำหนักหรือค่าอ่อนแก่ของสี (P)       |   | 10            |                      |                             |                          | ✓                |         | ✓          |         | 4                      | 1                          |
| 4.2 จัดจานด้วยสีบรรยากาศ(P)                            | 1   | 4             | 4                    |                             | 1                        | ✓                | ✓       |            | ✓       | 4                      | 2.5                        |
| 4.3 จัดจานด้วยสีตามธีมงานเลี้ยง (P)                    | 1   | 4             | 4                    |                             | 1                        | ✓                | ✓       |            | ✓       | 4                      | 2.5                        |
| 5.1 ถาถามตอบเรื่องจุดและเส้น (P)                       |   | 10            |                      |                             |                          | ✓                |         | ✓          |         | 5                      | 1                          |
| 5.2 ฝึกจัดจานด้วยจุดและเส้น(P)                         | 1   | 4             | 4                    |                             | 1                        | ✓                | ✓       |            | ✓       | 5                      | 5                          |
| 6.1 ถาถามตอบเรื่องรูปร่าง-รูปทรง (P)                   |   | 10            |                      |                             |                          | ✓                |         | ✓          |         | 6                      | 1                          |
| 6.2 ฝึกจัดจานด้วยรูปร่าง-รูปทรง(P)                     | 1   | 4             | 4                    |                             | 1                        | ✓                | ✓       |            | ✓       | 6                      | 5                          |
| 7.1 ถาถามตอบเรื่องพื้นผิวและบริเวณว่าง (P)             |   | 10            |                      |                             |                          | ✓                |         | ✓          |         | 7                      | 1                          |
| 7.2 ฝึกจัดจานด้วยพื้นผิวและบริเวณว่าง(P)               | 1   | 4             | 4                    |                             | 1                        | ✓                | ✓       |            | ✓       | 7                      | 5                          |
| 8.1 ถาถามตอบเรื่องสมดุล (P)                            |   | 10            |                      |                             |                          | ✓                |         | ✓          |         | 8                      | 1                          |

| กิจกรรมและผลงาน   | ผลการเรียนรู้ที่มุ่งเน้น<br>(และค่านำหนักการประเมิน) |         |               |  |  | การประเมิน                |                             |            |                       | ลำดับ<br>ที่<br>ทำ<br>การ<br>ประเมิน | สัดส่วน<br>การ<br>ประเมิน<br>(ร้อยละ) |
|---|--|---------|---------------|--|--|---------------------------|-----------------------------|------------|-----------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
|   | คุณธรรมจริยธรรม                                      | ความรู้ | ทักษะทางปัญญา | ทักษะการสืบเสาะ<br>หาความรู้<br>และการแก้ปัญหา | ทักษะการสื่อสาร<br>ทั้งการฟัง<br>และการพูด | วิธีการ                   |                             | เครื่องมือ |                       |                                      |                                       |
|   |  |         |               |  |  | ผลสัมฤทธิ์<br>การเรียนรู้ | ผลสัมฤทธิ์<br>ของการปฏิบัติ | แบบทดสอบ   | แบบประเมิน<br>ปฏิบัติ |                                      |                                       |
| 8.2 ฝึกจัดจานด้วยสมดุล(P)   | 1  | 4       | 4             |  | 1  | ✓                         | ✓                           |            | ✓                     | 8                                    | 5                                     |
| 9.1 ถามตอบเรื่องจุดเด่น (P)   |  | 10      |               |  |  | ✓                         |                             | ✓          |                       | 9                                    | 1                                     |
| 9.2 ฝึกจัดจานด้วยจุดเด่น(P)   | 1  | 4       | 4             |  | 1  | ✓                         | ✓                           |            | ✓                     | 9                                    | 5                                     |
| 10.1 ถามตอบเรื่องเอกภาพ (P)   |  | 10      |               |  |  | ✓                         |                             | ✓          |                       | 10                                   | 1                                     |
| 10.2 ฝึกจัดจานด้วยเอกภาพ(P)   | 1  | 4       | 4             |  | 1  | ✓                         | ✓                           |            | ✓                     | 10                                   | 5                                     |
| 10.1 ถามตอบเรื่องตกแต่งงานอาหาร (P)   |  | 10      |               |  |  | ✓                         |                             | ✓          |                       | 10                                   | 1                                     |
| 11.2 ฝึกการตกแต่งงานแบบตะวันออก (G)   | 1  | 4       | 4             | 0.5  | 0.5  | ✓                         | ✓                           |            | ✓                     | 11                                   | 2.5                                   |
| 11.3 ฝึกการตกแต่งงานแบบตะวันตก (G)  | 1  | 4       | 4             | 0.5  | 0.5  | ✓                         | ✓                           |            | ✓                     | 11                                   | 2.5                                   |
| 12.1 ถามตอบเรื่องภาชนะอาหารแบบสร้างสรรค์ (P)                                  |  | 10      |               |  |  | ✓                         |                             | ✓          |                       | 12                                   | 1                                     |
| 12.2 ประดิษฐ์ภาชนะสร้างสรรค์จากวัสดุธรรมชาติ (G)                              | 1  | 4       | 4             | 0.5  | 0.5  | ✓                         | ✓                           |            | ✓                     | 12                                   | 2.5                                   |
| 12.3 สร้างภาชนะสร้างสรรค์แบบปรับเปลี่ยนได้ (G)                                | 1  | 4       | 4             | 0.5  | 0.5  | ✓                         | ✓                           |            | ✓                     | 12                                   | 2.5                                   |
| 13.1 ถามตอบเรื่องการจัดจานและรูปลักษณะอาหาร<br>สร้างสรรค์ในเทศกาลต่างๆ (P)    |  | 10      |               |  |  | ✓                         |                             | ✓          |                       | 13                                   | 1                                     |
| 13.2 สร้างสรรค์งานอาหารในเทศกาลต่างๆ(G)                                       | 1  | 4       | 4             | 0.5  | 0.5  | ✓                         | ✓                           |            | ✓                     | 13                                   | 5                                     |
| 14.1 ถามตอบเรื่องการจัดจานและรูปลักษณะอาหาร<br>สร้างสรรค์ในงานเลี้ยงต่างๆ (P) |  | 10      |               |  |  | ✓                         |                             | ✓          |                       | 14                                   | 1                                     |
| 14.2 สร้างสรรค์งานอาหารในเทศกาลต่างๆ(G)                                       | 1  | 4       | 4             | 0.5  | 0.5  | ✓                         | ✓                           |            | ✓                     | 14                                   | 5                                     |
| 15.1 ถามตอบเรื่องการนำเสนอรูปลักษณะอาหาร<br>สร้างสรรค์(P)                     |  | 10      |               |  |  | ✓                         |                             | ✓          |                       | 15                                   | 1                                     |
| 15.2 การนำเสนอโครงการ (G)   | 1  | 4       | 4             | 0.5  | 0.5  | ✓                         | ✓                           |            | ✓                     | 15                                   | 15                                    |
| 16.1 ทดสอบปลายภาค   |  | 10      |               |  |  | ✓                         |                             | ✓          |                       | 15                                   | 5                                     |

## รวมคะแนน

|            |                                |        |    |
|------------|--------------------------------|--------|----|
| ภาคทฤษฎี   | 1.ทดสอบความรู้ย่อยในชั้นเรียน  | ร้อยละ | 15 |
|            | 2.สอบปลายภาค                   | ร้อยละ | 5  |
|            | รวม                            | ร้อยละ | 20 |
| ภาคปฏิบัติ | 1.กิจกรรมฝึกปฏิบัติในชั้นเรียน | ร้อยละ | 65 |
|            | 2.โครงการงานปลายภาค            | ร้อยละ | 15 |
|            | รวม                            | ร้อยละ | 80 |

## เกณฑ์การประเมินผลของมหาวิทยาลัย

| ระดับคะแนน | ค่าร้อยละ | ค่าระดับคะแนน | ความหมายผลการเรียน         |
|------------|-----------|---------------|----------------------------|
| A          | 90-100    | 4.0           | ดีเยี่ยม (Excellent)       |
| B+         | 85-89.9   | 3.5           | ดีมาก (Very Good)          |
| B          | 75-84.9   | 3.0           | ดี (Good)                  |
| C+         | 70-74.9   | 2.5           | ดีพอใช้ (Fairly Good)      |
| C          | 60-69.9   | 2.0           | พอใช้ (Fair)               |
| D+         | 55-59.9   | 1.5           | อ่อน (Poor)                |
| D          | 50-54.9   | 1.0           | อ่อนมาก (Very Poor)        |
| F          | 0-49.9    | 0             | ตก (Fail)                  |
| I          | -         | -             | รอกการประเมิน (Incomplete) |
| M          | -         | -             | ขาดสอบ (Miss Exam)         |

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. ตำราและเอกสารหลัก

ปฤถนต์ นัจนฤถย์ (2559). *ทัศนธาตุและหลักการออกแบบสร้างสรรค์รูปลักษณะอาหาร*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กุลนิตดา เหลือบจำเริญ. (2556) *องค์ประกอบศิลป์*. กรุงเทพฯ: สกายบุ๊กส์.

กัจจร สุนพงษ์ศรี. (2555) *สุนทรียศาสตร์*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ขวัญแก้ว วัชโรทัย.(2534). *วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่มและเมนูอาหาร*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป.

\_\_\_\_\_. (2554). *ศาสตร์และศิลปะเกี่ยวกับโต๊ะ*. กรุงเทพฯ:อมรินทร์พริ้นติ้งแอนพับลิชชิ่ง.

คณาจารย์ภาควิชาภาษาอังกฤษ. (2548). *ดื่มกินถิ่นฝรั่ง*. กรุงเทพฯ:โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ฉัตรชัย อรรถปักษ์. (2554) *องค์ประกอบศิลปะ*. กรุงเทพฯ: วิทยพัฒน์.

เฉลิมศรี พิมพ์สมพงษ์.(2556). *การบริการอาหารและเครื่องดื่ม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชลุด นิยมเสมอ.(2557). *องค์ประกอบของศิลปะ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์อมรินทร์.

ประชัน วงศ์อุทัยพันธ์. (2553) *Creative Cuisine*. กรุงเทพฯ: วันว่าง.

พิชัย วาสนาส่ง. (2548). *ช่างครัวตะวันตก*. กรุงเทพฯ: สีดา.

\_\_\_\_\_. (2543). *ช่างครัว*. กรุงเทพฯ: สีดา.

พีระพงษ์ กุลพิศาล. (2546). *มโนภาพและการรับรู้ทางศิลปะและศิลปศึกษา*. กรุงเทพฯ: อารอักษร.

สมชาย พรหมสุวรรณ.(2548). *หลักการทัศนศิลป์*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สมภพ จงจิตต์โพธา (2554) *องค์ประกอบศิลป์*. กรุงเทพฯ: วาดศิลป์.

สุชาติ เกาทอง. (2539). *หลักการทัศนศิลป์*. กรุงเทพฯ: วิทยพัฒน์.

อารี สุทธิพันธุ์ (2528) *ศิลป์นิยม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์กระดาศา.  
 Bavister ,S. (2001). *Lighting for Food and Drink Photography*. UK: RotoVision.  
 Bellingham,L and Bylee,J.A. (2008).*Food Styling for Photographers a Guide to Creating Your Own Appetizing Art*.Oxford,UK;

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2559). *งานเดี่ยว เอาอยู่*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.  
 ฝ่ายวิชาการภาษาไทย บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด(มหาชน). (2552).*พจนานุกรมไทยฉบับทันสมัยและสมบูรณ์*.กรุงเทพฯ: บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด(มหาชน).  
 ไมเยอร์,รอล์ฟ. (2540). *พจนานุกรมศัพท์และเทคนิคทางศิลปะ*. มะลิฉัตร เอื้ออานันท์, แปล. กรุงเทพฯ: กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ.  
 ราชบัณฑิตยสถาน.(2556). *พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถานพุทธศักราช 2554*. กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.  
 ศิวแมน อุดมเดช. (2558). *Fusion Sushi*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.  
 สมประสงค์ น่วมบุญลือ. (2557). *สร้างสรรค์*. นครปฐม:โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยศิลปากร.  
 เสรี วงษ์มณฑา.(2542).*การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ: ดวงกลมสมัย.  
 เสมอพร สังวรส, บรรณาธิการ. (2551).*เมนูไทยพิวชนู้ด*.กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์อมรินทร์ CUISINE.

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา:

- การสนทนากลุ่มระหว่างอาจารย์ผู้ประสานงานวิชา/อาจารย์ผู้สอน และผู้เรียน
- แบบประเมินประสิทธิภาพการจัดการเรียนการสอนรายวิชา

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ผลการปฏิบัติงาน
- การประเมินประสิทธิภาพการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา

### 3. การปรับปรุงการสอน

นำผลการประเมินประสิทธิผลรายวิชาและผลการประเมินการสอนของอาจารย์มาพิจารณาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล อาจารย์ผู้สอน และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ก่อนเปิดภาคเรียน โดยอาศัยการประเมินผลความพึงพอใจของนักศึกษามาเป็นเกณฑ์ในการปรับปรุง

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

มีการทวนสอบคะแนน ระดับคะแนนตามเกณฑ์การวัดและประเมินผลที่กำหนดไว้ของรายวิชาในระดับอาจารย์ผู้ประสานงานวิชา ทุกภาคเรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

อาจารย์ผู้ประสานงานวิชาสรุปผลการจัดการเรียนการสอนใน มคอ.5 เสนอคณะฯ พิจารณาปรับปรุงวิธีการจัดการเรียนการสอน กิจกรรมการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน ในปีการศึกษาต่อไป