



รายละเอียดรายวิชา (มคอ.3) ภาคเรียนที่ 1 : 2561
รหัสวิชา 4553116 : ชื่อวิชา การแกะสลักผักและผลไม้
ชื่อวิชา Fruit and Vegetable Carving

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
2561

สารบัญ

| หมวด | | หน้า |
|--------|---|----------|
| หมวด 1 | ข้อมูลทั่วไป | 4 |
| | 1. รหัสและชื่อรายวิชา | 4 |
| | 2. จำนวนหน่วยกิต | 4 |
| | 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา | 4 |
| | 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน | 4 |
| | 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน | 4 |
| | 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre- requisite) (ถ้ามี) | 4 |
| | 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) | 5 |
| | 8. สถานที่เรียน | 5 |
| | 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของวิชาครั้งล่าสุด | 5 |
| หมวด 2 | จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ | 5 |
| | 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา | 5 |
| | 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา | 5 |
| หมวด 3 | ลักษณะและการดำเนินการ | 5 |
| | 1. คำอธิบายรายวิชา | |
| | 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา | 5 |
| | 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล | 6 |
| หมวด 4 | การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา | 6 |
| | 1. คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา | 6 |
| | 2. ความรู้ | 6 |
| | 3. ทักษะทางปัญญา | 7 |
| | 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | 8 |

| | |
|---|-----------|
| 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | 8 |
| หมวด 5 แผนการสอนและการประเมินผล | 9 |
| 1. แผนการสอน | 9 |
| 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้ | 11 |
| หมวด 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน | 13 |
| 1. เอกสารและตำราหลัก | 13 |
| 2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลที่สำคัญ | 13 |
| 3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ | 13 |
| หมวด 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา | 13 |
| 1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา | 13 |
| 2. การประเมินการสอน | 13 |
| 3. การปรับปรุงการสอน | 14 |
| 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา | 14 |
| 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา | 14 |


รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์


หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
 รหัสวิชา 4553116 การแกะสลักผักและผลไม้ Fruit and Vegetable Carving
2. จำนวนหน่วยกิต
 3 (2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย

| | |
|---|--|
|  | <p>อาจารย์ ดร. สายบังอร ปานพรหม อาจารย์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ เบอร์โทรศัพท์มือถือ : 062-4169653 อีเมลล์ : Saibangornpanprom@gamil.com</p> |
|---|--|

4.1 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดสุพรรณบุรี

| | |
|---|---|
|  | <p>อาจารย์ อัครพล ไวเชียงคำ อาจารย์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ เบอร์โทรศัพท์มือถือ : 089-9057929 อีเมลล์ : Uneconomic@hotmail.com</p> |
|---|---|

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2561 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 58

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถ.ราชสีมา ดุสิต กรุงเทพ ประเทศไทย

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 30 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายความสำคัญ ความเป็นมาและประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้ได้
- 1.2 เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายและปฏิบัติการเลือก การเตรียมวัตถุดิบ ได้
- 1.3 เพื่อให้ผู้เรียนอธิบายและปฏิบัติการเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้เรียนปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อการรับประทาน เพื่อการจัดตกแต่งได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

- 1) ผู้เรียนสามารถค้นคว้า ศึกษาข้อมูลจากสื่อประเภทต่างๆ เพื่อพัฒนาวิชาชีพตนได้
- 2) ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ข้อมูลจากสื่อประเภทต่างๆ เพื่อพัฒนาวิชาชีพตนได้
- 3) ผู้เรียนสามารถออกแบบ สร้างสรรค์งานแกะสลักผักและผลไม้ได้

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญ ความเป็นมาและประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือกวัตถุดิบ การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ ปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อการรับประทาน เพื่อการจัดตกแต่งจานอาหารและเป็นภาชนะใส่อาหาร การปกค้วาน การตัดหั่นแต่งแบบสวยงามและการแกะสลักลายพื้นฐาน

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยาย | สอนเสริม | ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง |
|--------|----------|------------------------------|-------------------|
| 30 ชม. | ไม่มี | 30 ชม. | 75 ชม. |

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถติดต่อผู้สอนเพื่อให้คำปรึกษาและคำแนะนำทางวิชาการได้ตลอดเวลา โดยผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ที่ www.facebook.com โดยเข้าร่วมกลุ่ม วิชาการแกะสลักผักและผลไม้ 1/61 รหัส 58 ซึ่งสามารถตั้งคำถามและโต้ตอบได้ รวมทั้งการมอบหมายงานต่างๆ และการประชาสัมพันธ์กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน นอกจากนี้ นักศึกษาสามารถติดต่อผู้สอนเป็นรายบุคคลโดยการนัดหมายล่วงหน้าได้ตามต้องการ และเข้าร่วมกลุ่มไลน์ แกะสลักผักและผลไม้ 1/61 รหัส 58

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TOF 1.1 (1-5))

- 1) มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม
- 2) มีความตระหนักคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง และลำดับความสำคัญได้
- 4) มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- 5) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) การสร้างระเบียบวินัยใน การรับวัสดุและอุปกรณ์ การส่งงาน การทำความสะอาดตามข้อตกลงรวมกัน
- 2) การสอดแทรกความตระหนักของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์ ผ่านทางเนื้อหาการเรียนรู้อภิปราย
- 3) การจัดกิจกรรมให้มีบทบาทผู้นำ และผู้ตาม เพื่อรับฟังความคิดเห็น ลดความขัดแย้ง
- 4) การสร้างกระบวนการเรียนรู้ผ่านการทำงานร่วมกัน ให้เกิดความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 5) การส่งเสริมการสร้างผลงานที่เกิดจากกระบวนการประยุกต์สร้างสรรค์ ไม่ลอกเลียนแบบ เพื่อให้เกิดจรรยาบรรณทางวิชาการ และวิชาชีพ

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) นักศึกษา ประเมินผลจากพฤติกรรม และการเรียนรู้ของตนเอง
- 2) อาจารย์ ประเมินโดยจากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์คหกรรมศาสตร์ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TOF 2.1 (1-3))

- 1) การมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์
- 2) มีความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้อย่างต่อเนื่อง

3) สามารถนำความรู้และประสบการณ์ไปพัฒนาแก้ปัญหาและนำความรู้ทางทฤษฎีไปประยุกต์ได้จริง

4) สามารถบูรณาการในสาขาวิชาทฤษฎีกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ส่งเสริมให้เกิดบรรยากาศการเรียนรู้ ที่เกิดแรงจูงใจในการเรียนรู้ และเชื่อมโยงความรู้เชิงบูรณาการ

2) ส่งเสริมให้มีการค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งการเรียนรู้ต่างๆ เพื่อนำมาพัฒนาสร้างสรรค์ผลงานของตน

3) ส่งเสริมการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง เพื่อสร้างประสบการณ์ในการแก้ไขปัญหา และการประยุกต์ใช้ความรู้

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) นักศึกษา ประเมินผลจากผลงานระหว่างภาคของตนเองด้วยการนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) อาจารย์ ประเมินโดยจากผลงานระหว่างภาค เช่นงานศึกษาค้นคว้า งานภาคปฏิบัติ และผลการสอบปลายภาค

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 3.3.1 (1,4))

1) มีความสามารถในการคิด วิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณเป็นระบบ มีตรรกะ

2) มีความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3) สามารถรวบรวมข้อมูล ศึกษาวิเคราะห์ประเด็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับสังคม ชุมชน เพื่อเสนอแนวทางแก้ไข

4) สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะ ตามกรอบทฤษฎี แนวคิด ประสบการณ์และตัวอย่างที่ศึกษามาทำการแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้อง และเหมาะสม

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานเพื่อส่งเสริมการคิด วิเคราะห์เกี่ยวกับ แนวทางการสร้างสรรค์ผลงานแกะสลักผักผลไม้ ที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยได้

2) การมอบหมายงานเพื่อการประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะเกี่ยวกับ แนวทางการสร้างสรรค์ผลงานแกะสลักผักและผลไม้ ที่มีการถ่ายทอด และแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) นักศึกษา ประเมินผลจากผลงาน แนวทางการสร้างสรรค์ผลงานการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อใช้ในการรับประทานและการจัดตกแต่งได้ ด้วยการทำสรุปกระบวนการสร้างสรรค์ผลงาน

2) อาจารย์ ประเมินโดยจากผลงาน แนวทางการสร้างสรรค์ผลงานการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อใช้ในการรับประทานและการจัดตกแต่งได้

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 4.1 (4))

- 1) มีความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างและหลากหลายได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ
- 2) มีความความเข้าใจผู้อื่น และสังคม และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคม
- 3) สามารถแก้ไขผู้อื่น และสังคม และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคม
- 4) มีจิตสาธารณะ และรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การการสอนแบบรายบุคคล และแบบกลุ่ม ซึ่งต้องมีบทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ ช่วยเหลือร่วมกัน ทั้งมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) นักศึกษา ประเมินผลจากพฤติกรรม และการเรียนรู้ของตนเอง
- 2) อาจารย์ ประเมินผลจากพฤติกรรม และผลงานของนักศึกษา

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 5.1 (1-3))

- 1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ที่จำเป็นต่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) สามารถสื่อสาร และนำเสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งด้านการพูด การเขียน ตลอดจนสามารถเลือกใช้สื่อและเครื่องมือในการนำเสนอผลงานได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ
- 3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการสื่อสารและการสืบค้นได้อย่างดี
- 4) สามารถใช้ข้อมูลสถิติและตัวเลข ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มอบหมายงานที่ต้องมีการค้นคว้าจากแหล่งการเรียนรู้ ด้วยเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพ
- 2) มอบหมายงานการนำเสนองานในรูปแบบการนำเสนอด้วยปากเปล่าประกอบการใช้สื่อในการนำเสนอ
- 3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูล และการสื่อสารโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เรียบเรียงเป็นใบความรู้และนำเสนอผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) นักศึกษา ประเมินผลจากการนำเสนอผลการเรียนรู้ของตนเองที่ได้จากการค้นคว้า โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2) อาจารย์ ประเมินผลจากการนำเสนอผลการเรียนรู้ ของนักศึกษาที่ได้จากการค้นคว้า โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้การสอน สื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|------------|---|---------------|---|----------------------------------|
| 1. | <p>-ปฐมนิเทศ ระเบียบการเข้าเรียน คุณธรรม และจริยธรรม ในการเรียน</p> <p>-ความสำคัญของการแกะสลักผักและผลไม้</p> <p>-ความเป็นมาของการแกะสลักผักและผลไม้</p> <p>-ประโยชน์ของการแกะสลักผักและผลไม้</p> <p>-รูปแบบงานแกะสลักผักและผลไม้</p> <p>-วัตถุดิบที่ใช้ในการแกะสลัก</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกวัตถุดิบที่ใช้ในการแกะสลัก - การเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการแกะสลัก - การใช้ผลงานแกะสลักในงานต่างๆ <p>-การดูแลรักษาผลงานการแกะสลัก</p> <p>-วัสดุและอุปกรณ์ในการแกะสลัก</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีดแกะสลัก - การเตรียมอุปกรณ์ใช้ในการแกะสลัก - การใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก <p>-การดูแลรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลัก</p> | 4 | <p>อาจารย์ บรรยาย</p> <p>นักศึกษานำเสนองานกลุ่ม</p> <p>อาจารย์และนักศึกษา</p> <p>อภิปรายร่วมกัน</p> | <p>ดร.สายบังอร</p> <p>ปานพรม</p> |
| 2. | การตัด หั่น และแต่งผัก | 4 | <p>อาจารย์ บรรยาย สาธิต</p> <p>นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ</p> <p>อาจารย์และนักศึกษา</p> <p>อภิปรายร่วมกัน</p> | <p>ดร.สายบังอร</p> <p>ปานพรม</p> |
| 3. | <p>การแกะสลักดอกไม้จากแตงกวา</p> <p>การแกะสลักดอกไม้จากแตงร้าน</p> <p>การแกะสลักใบไม้จากแตงกวาและแตงร้าน (พร้อมการจัดตกแต่งจาน)</p> | 4 | <p>อาจารย์ บรรยาย สาธิต</p> <p>นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ</p> <p>อาจารย์และนักศึกษา</p> <p>อภิปรายร่วมกัน</p> | <p>ดร.สายบังอร</p> <p>ปานพรม</p> |
| 4 | <p>การแกะสลักดอกไม้จากแครอท</p> <p>การแกะสลักดอกไม้จากแครอทแบบที่ 1</p> | 4 | <p>อาจารย์ บรรยาย สาธิต</p> <p>นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ</p> | <p>ดร.สายบังอร</p> <p>ปานพรม</p> |

| | | | | |
|----|--|---|--|-----------------------|
| | และแบบที่ 2 -การแกะสลักใบไม้จากแครอทแบบที่ 1 (พร้อมการจัดตกแต่งงาน) | | อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | |
| 5. | การแกะสลักดอกข่าจากแครอท การแกะสลักดอกข่าจากแครอทแบบที่ 3 และแบบที่ 4 -การแกะสลักใบไม้จากแครอท แบบที่ 2 (พร้อมการจัดตกแต่งงาน) | | อาจารย์ บรรยาย สาธิต นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |
| 6. | การแกะสลักดอกข่าจากแครอท -การแกะสลักดอกข่าจากแครอทแบบที่ 5 -การแกะสลักใบไม้จากแครอท แบบที่ 3 (พร้อมการจัดตกแต่งงาน) | | อาจารย์ บรรยาย สาธิต นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |
| 7 | การแกะสลักดอกกรักรักรี่จากฟักทอง - การแกะสลักดอกกรักรักรี่ แบบที่ 1 - การแกะสลักดอกกรักรักรี่ แบบที่ 2 -การแกะสลักใบไม้จากฟักทองพร้อมจัด ตกแต่งงาน | 4 | อาจารย์ บรรยาย สาธิต นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |
| 8 | การแกะสลักดอกบานชื่นจากฟักทอง - การแกะสลักดอกบานชื่น แบบที่ 1 - การแกะสลักดอกบานชื่น แบบที่ 2 -การแกะสลักใบไม้จากฟักทองพร้อมจัด ตกแต่งงาน | 4 | อาจารย์ บรรยาย สาธิต นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |
| 9 | การแกะสลักดอกคาร์เนชั่นจากฟักทอง - การแกะสลักดอกคาร์เนชั่น แบบที่ 1 - การแกะสลักดอกคาร์เนชั่น แบบที่ 2 -การแกะสลักใบไม้จากฟักทองพร้อมจัด ตกแต่งงาน | 4 | อาจารย์ บรรยาย สาธิต นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |
| 8 | การแกะสลักดอกกุหลาบจากฟักทอง - การแกะสลักดอกกุหลาบ แบบที่ 1 - การแกะสลักดอกกุหลาบ แบบที่ 2 -การแกะสลักใบไม้จากฟักทองพร้อมจัด ตกแต่งงาน | 4 | อาจารย์ บรรยาย สาธิต นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |
| 9 | การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อใช้ใส่อาหาร - การแกะสลักผอบฟักทอง | 4 | อาจารย์ บรรยาย สาธิต นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |

| | | | | |
|-----|---|---|---|-----------------------|
| 10 | การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อใช้ใส่อาหาร - การแกะสลักผอบแคนตาลูป | 4 | อาจารย์ บรรยาย สาธิต นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |
| 11 | การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อใช้ใส่อาหาร - การแกะสลักกระเช้าแตงโม | 4 | อาจารย์ บรรยาย สาธิต นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |
| 12 | การแกะสลักผลไม้ลูกใหญ่ - การแกะสลักแตงโม | 4 | อาจารย์ บรรยาย สาธิต นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |
| 13 | การแกะสลักผลไม้ลูกใหญ่ - การแกะสลักแคนตาลูป | 4 | อาจารย์ บรรยาย สาธิต นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |
| 14 | การปอก คว้านผลไม้และแกะสลักผลไม้ - การปอกผลไม้ - การคว้านผลไม้ การแกะสลักผลไม้ลูกเล็กและผลไม้ลูกใหญ่ (พร้อมการจัดตกแต่งจานเพื่อรับประทาน) | 4 | อาจารย์ บรรยาย สาธิต นักศึกษาซักถาม ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษา อภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |
| 15 | การจัดแสดงผลงานแกะสลักผักและผลไม้ - การจัดเพื่อการรับประทาน | 4 | ปฏิบัติ อาจารย์และนักศึกษาทุก คนอภิปรายร่วมกัน | ดร.สายบังอร ปานพรม |
| 16. | การจัดแสดงผลงานการแกะสลักเพื่อการจัด ตกแต่ง | 4 | ปฏิบัติ อาจารย์และ นักศึกษา อภิปรายร่วมกัน ทั้ง 3 ตอนเรียน ใต้อาคาร เรียน อาคาร 32 | |

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| กิจกรรม ที่ | ผลการเรียนรู้ | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ ประเมิน | สัดส่วนของการ ประเมินผล |
|----------------|--|---|-----------------------|----------------------------|
| 1 | - สามารถศึกษาค้นคว้าและ พัฒนาความรู้ของตนเองควบคู่ กับการเป็นผู้มีคุณธรรม และ จริยธรรม 2.2.1.1(1-4), 2.2.1.2(1-5) 2.2.1.3 (1-2) | 1.สังเกตและประเมินพฤติกรรมขณะ ฟังบรรยาย ประชุมกลุ่ม ฝึก ปฏิบัติงาน และเสนอผลงาน โดยใช้ แบบประเมินเป็นรายบุคคล 2.การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน | 1-16 | 60% |

| | | | | |
|---|--|---|-------|-----|
| | <p>- ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ</p> <p>2.2.2.1(1-3)</p> <p>และมีการสอนที่หลากหลายรูปแบบตามสถานการณ์จริง มีการทบทวน เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ</p> <p>2.2.2.2(1-4) และมีการประเมินผลงานระหว่างภาคและการทดสอบย่อย 2.2.2.3(1-2)</p> | | | |
| 2 | <p>-มีการพัฒนาต่อยอด สร้างสรรค์ผลงานงานได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2.2.3.1(1-3)</p> <p>และสามารถบูรณาการได้อย่างเหมาะสม2.2.2.3.2(1-4)การประเมินผลด้วยการแก้ไขปัญหาโดยใช้ทักษะทางปัญญา</p> <p>2.2.3.3(1-2)</p> <p>- มีการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ รับผิดชอบต่อตนเองและมีทักษะการบริหารจัดการสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ทั้งเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2.2.4.1(1-3)</p> <p>ใช้การสอนแบบกลุ่มใหญ่และกลุ่มย่อย2.2.4.2(1-3)</p> <p>มีการสรุปผลและตอบข้อซักถามได้ พร้อมสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน</p> <p>2.3.4.3 (1-2)</p> | การประเมินคุณภาพของผลงานการแกะสลักผักและผลไม้ | 2 -16 | 20% |
| 3 | <p>- มีความรู้ในการจัดแสดงผลงาน โดยการใช้สื่อสารสนเทศในการเก็บรวบรวมข้อมูลและประเมินผลโดยการนำเสนอผลงานผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์</p> <p>2.2.5.1(1-3), 2.2.5.3(1-4)</p> <p>2.2.5.3(1-4)</p> | ร่วมกันจัดแสดงผลงานการแกะสลักผักและผลไม้ | 1-16 | 20% |

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

| ระดับผลการเรียน | ช่วงคะแนน |
|-----------------|------------|
| A | 90-100 |
| B+ | 81-89 |
| B | 76-80 |
| C+ | 70-75 |
| C | 60-69 |
| D+ | 55-59 |
| D | 50-54 |
| F | ต่ำกว่า 50 |

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการไม่ต่ำกว่า 85 % (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนการแกะสลักผักและผลไม้

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

หนังสือเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้ ไทยไทย องค์ประกอบศิลปะ หลักศิลปะ ทฤษฎีศิลปะ หนังสือเกี่ยวกับงานคหกรรมศาสตร์

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

นิตยสารเกี่ยวกับคหกรรมศาสตร์

นิตยสารเกี่ยวกับศิลปะ

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- 1) ต้นภาคเรียน ให้นักศึกษาประเมินตนเองเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้
- 2) ปลายภาคเรียน ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบ ความรู้ ทักษะในการประมวลผลความคิด วิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้
- 3) ให้นักศึกษาประเมินผลต่อการจัดการเรียนการสอน ผ่านระบบการประเมินออนไลน์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง ดูผลการเรียนของนักศึกษา และทำรายงานสรุปพัฒนาการของนักศึกษา ปัญหา อุปสรรค และแนวทางการแก้ไขหรือการเปลี่ยนแปลง ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

- 1) การประมวลความคิดเห็นของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเอง และสรุปปัญหา อุปสรรค แนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป
- 2) การวิจัยในชั้นเรียน เพื่อพัฒนารูปแบบ วิธีการเรียนการสอน และวิธีการฝึกปฏิบัติ
- 3) ปรับปรุงรายละเอียดของวิชาให้ทันสมัยและเหมาะสมกับนักศึกษารุ่นถัดไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- 1) ให้อาจารย์แสดงตัวอย่างการประเมินผลในรายวิชาเพื่อการทวนสอบ
- 2) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในการเรียน โดยตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- 1) นำข้อคิดเห็นของนักศึกษาจากข้อ 1 มาประมวล เพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษาคว่าด้วยตนเอง และรูปแบบของการศึกษาภาคปฏิบัติ ผลจากการประเมินจะนำไปจัดการเรียนการสอนในรุ่นต่อไป
- 2) นำผลการประเมินตนเองจากข้อ 2 มาจัดกลุ่มเทียบเคียงกับข้อคิดเห็นของนิสิต เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับวิธีการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง