

รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

5073330  
การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา  
Food Styling

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561

## สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวด 1	<b>ข้อมูลทั่วไป</b>	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)	4
	8. สถานที่เรียน	4
	9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	4
หมวด 2	<b>จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์</b>	5
	1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	5
	2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	5
หมวด 3	<b>ลักษณะและการดำเนินการ</b>	5
	1. คำอธิบายรายวิชา	5
	2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
	3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	6
หมวด 4	<b>การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</b>	6
	1. คุณธรรม จริยธรรม	6
	2. ความรู้	7
	3. ทักษะทางปัญญา	8
	4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	9
	5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	9
หมวด 5	<b>แผนการสอนและการประเมินผล</b>	11
	1. แผนการสอน	11
	2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	17

## สารบัญ (ต่อ)

หมวด		หน้า
หมวด 6	<b>ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน</b>	<b>21</b>
	1. เอกสารและตำราหลัก	21
	2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ	21
	3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ	21
หมวด 7	<b>การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา</b>	<b>22</b>
	1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	22
	2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	22
	3. การปรับปรุงการสอน	22
	4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	22
	5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	22

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา  
5073330 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)
- จำนวนหน่วยกิต  
3 (2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
หมวดวิชาเฉพาะด้าน
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์ธนิษกันต์ นั้ววันดี  
อาจารย์ผู้สอน : ในมหาวิทยาลัย
  - อาจารย์ธนิษกันต์ นั้ววันดี  
โทรศัพท์มือถือ 098-6263961 E-mail : tanikan\_n@hotmail.com
  - อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน  
โทรศัพท์มือถือ 086-5697412 E-mail : akepenake@hotmail.com
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 2/2561 ชั้นปีที่ 3
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่มี
- สถานที่เรียน  
ศูนย์ในมหาวิทยาลัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
10 กรกฎาคม พ.ศ. 2560

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้ นักศึกษาทราบเกี่ยวกับหลักการทางนิเทศศิลป์ที่นำมาใช้ในการจัดตกแต่งจานอาหารเพื่องานโฆษณา
- 1.2 เพื่อให้ นักศึกษาทราบพฤติกรรมกรรมการบริโภคสื่ออาหารของกลุ่มคนต่างๆ ในธุรกิจอาหาร
- 1.3 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถบูรณาการการใช้ทฤษฎีทางศิลปะจัดตกแต่งจานอาหารเพื่องานโฆษณาและการใช้เทคนิคต่างๆในการจัดตกแต่งจานอาหาร
- 1.4 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถสร้างสื่อโฆษณาและศาสตร์ในวิชาอาหาร การออกแบบกระบวนการเตรียม การประกอบและนำเสนออาหารผ่านสื่อทั้งสื่อสิ่งพิมพ์ และสื่อเคลื่อนไหวได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษาได้ฝึกฝนกระบวนการคิด การนำทฤษฎีทางศิลปะจัดตกแต่งจานอาหารมาใช้เพื่อ งานโฆษณา รวมถึงมีทักษะการออกแบบกระบวนการเตรียม การประกอบอาหารมากขึ้น ผู้สอนจึงทำการปรับปรุงรายวิชา โดยกำหนดกิจกรรมให้มีการนำเสนอผลงานด้วยการจัดทำหนังสือวารสารเกี่ยวกับอาหารประเภทต่างๆ และการสร้างสื่อโฆษณาเกี่ยวกับการประกอบอาหาร รวมถึงมีการปรับเนื้อหาวิชา ใน เอก ส า ร ป ระ ก อ บ ก า ร ส อ น แ ลະ เ ท ค น อ ก ร ส อ น ให้ มี ค ว า ม เ ม า ะ ส ม แ ลະ ความสมบูรณ์ทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์จริงในปัจจุบันยิ่งขึ้น

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการทางนิเทศศิลป์ พฤติกรรมกรรมการบริโภคสื่ออาหารของกลุ่มคนต่างๆ ในธุรกิจอาหาร บูรณาการกับทฤษฎีทางศิลปะ การสร้างสื่อโฆษณาและศาสตร์ในวิชาอาหาร การออกแบบกระบวนการเตรียม การประกอบและนำเสนออาหารผ่านสื่อทั้งสื่อสิ่งพิมพ์ และสื่อเคลื่อนไหวได้อย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเป็นกรณีพิเศษเฉพาะราย	30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์ให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล/ รายกลุ่มในช่วงเวลาก่อนและหลังชั่วโมงของการเรียนการสอนในแต่ละสัปดาห์ หรือสามารถขอรับคำปรึกษาในช่วงเวลานอกเวลาการเรียนการสอน โดยสามารถติดต่ออาจารย์ผู้สอนผ่านทางอีเมลล์ และทางหมายเลขโทรศัพท์ตามแจ้งในรายชื่อผู้สอน และประกาศให้ทราบโดยทั่วกันในชั้นเรียน

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.1.1 (1-5))

1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (TQF 2.1.1 (1))

2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (TQF 2.1.1 (2))

3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (TQF 2.1.1 (3))

4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (TQF 2.1.1 (4))

5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (TQF 2.1.1 (5))

#### 1.2 วิธีการสอน

1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงในเรื่องการเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น โดยใช้วิธีการอภิปรายร่วมกันระหว่างอาจารย์ผู้สอนและนักศึกษา

2) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาวิชาเรียน โดยยกตัวอย่างกรณีศึกษา ตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน การมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการและการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ

3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์ในเรื่องการเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรม และจริยธรรมในความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาเรียนรู้จากสื่อผสมประกอบการเรียนการสอน เพื่อได้ทราบถึงสถานการณ์ที่สามารถเป็นแบบอย่างที่ดีในการวางแผนรายการอาหารที่เกี่ยวข้องและมีการอภิปรายโดยแสดงความคิดเห็นร่วมกัน

#### 1.3 การประเมินผล

1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน

2) อาจารย์สังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

### 2. ความรู้

#### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ของการนำทฤษฎีทางศิลปะจัดตกแต่งจานอาหารมาใช้เพื่องานโฆษณา สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (1, 4))

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (1))

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (2))

มคอ. 3 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)  
สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

### 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (3))

4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (TQF 2.2.1 (4))

#### 2.2 วิธีการสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่างๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิตประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยให้นักศึกษาได้ทดลองฝึกปฏิบัติการการออกแบบตกแต่งจานอาหารเพื่องานโฆษณา รวมถึงการสร้างสื่อโฆษณาเกี่ยวกับการประกอบอาหาร ตามกำหนดเวลาเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และความรู้

4) การถาม-ตอบปัญหา/ข้อซักถาม/ข้อสงสัย หรือการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันของผู้สอนและนักศึกษา

#### 2.3 การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การจัดทำรายงานและการนำเสนอรายงานทั้งแบบรายบุคคลและรายกลุ่มตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และการจัดกิจกรรมตามแบบฝึกปฏิบัติ/หัวข้อที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การปฏิบัติการและการนำเสนอผลงานขั้นตอนจัดทำหนังสือวารสารอาหารประเภทต่างๆที่กำหนดให้

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแก้ไขปัญหาต่างๆที่อาจเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.3.1 (1-3))

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหาและเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.3.1 (1))

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (TQF 2.3.1 (2))

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (TQF 2.3.1 (3))

#### 3.2 วิธีการสอน

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์ โดยให้นักศึกษาได้มีการคิดวางแผนกระบวนการทำงานอย่างเป็นระบบ และฝึกปฏิบัติตามกระบวนการเรียนรู้แบบ PDCA (Plan Do Check Action) โดยสามารถนำไปบูรณาการปรับประยุกต์ใช้ร่วมกับรายวิชาและวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ถึงปัญหาอุปสรรคและศึกษาค้นคว้าหาแนวทางการแก้ไขปัญหา

3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาว์ปัญญา ให้นักศึกษาได้ฝึกคิดวิเคราะห์สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขาได้แก่ การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การออกแบบการจัดทำหนังสือวารสาร เป็นต้น

4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีการมอบหมายให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหา โดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ

### 3.3 การประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.4.1 (1, 3, 5))

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (TQF 2.4.1 (1))
- 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (TQF 2.4.1 (2))
- 3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ (TQF 2.4.1 (3))
- 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (TQF 2.4.1 (4))
- 5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (TQF 2.4.1 (5))

### 4.2 วิธีการสอน

- 1) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา และมารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อยที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

### 4.3 การประเมินผล

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน



## 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.5.1 (1-2))

1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางาน หรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.5.1 (1))

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (TQF 2.5.1 (2))

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (TQF 2.5.1 (3))

### 5.2 วิธีการสอน

กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วย วาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

### 5.3 การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตัวรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณสำหรับการจัดทำหนังสือวารสารอาหารได้อย่างเหมาะสม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของ นักศึกษารับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	1. แนะนำรายวิชา กิจกรรมการเรียนการสอน 2. อธิบายความสำคัญ ของหลักการทางนิเทศศิลป์	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน ชักถาม อภิปราย - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาประกอบการบรรยายด้านคุณธรรมและจริยธรรม : <ul style="list-style-type: none"> <li>● การมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการและการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ</li> <li>● ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพ กฎ ระเบียบ และ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม</li> <li>● การขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน</li> </ul> - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธ นิ กาน ต์ อ. เป็น เอก
2	- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ การออกแบบ ตก แต่ง จานอาหาร	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน ชักถาม อภิปราย - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาประกอบการบรรยายด้านคุณธรรมและจริยธรรม : <ul style="list-style-type: none"> <li>● การมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการและการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ</li> <li>● ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพ กฎ ระเบียบ และ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม</li> <li>● การขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน</li> </ul> - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธ นิ กาน ต์ อ. เป็น เอก
3	- องค์ประกอบทางศิลปะที่เกี่ยวข้อง	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - กรณีศึกษาตัวอย่าง - กิจกรรมฝึกฝนการระดมความคิดแต่ละกลุ่มตามหัวข้อที่กำหนด เพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง - สุ่มตัวแทนศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อมานำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วย	อ.ธ นิ กาน ต์ อ.

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	กับการออกแบบตกแต่งอาหารเพื่องานโฆษณา		วาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	เป็นเอก
4	- ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่นำมาใช้กับการออกแบบตกแต่งอาหาร (1)	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และตัวอย่างสื่อการสอน - กรณีศึกษาตัวอย่าง - กิจกรรมฝึกฝนการระดมความคิดแต่ละกลุ่มตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง - สุ่มตัวแทน นศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธนิน กานต์ อ. เป็นเอก
5	- ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่นำมาใช้กับการออกแบบตกแต่งอาหาร (2)	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - กรณีศึกษาตัวอย่าง - กิจกรรมฝึกฝนการระดมความคิดแต่ละกลุ่มตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง - สุ่มตัวแทน นศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธนิน กานต์ อ. เป็นเอก
6	- เทคนิคการเลือกวัตถุดิบในการตกแต่ง	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - มอบหมายกิจกรรมใบงานโดยการระดมความคิดในการเลือกวัตถุดิบมาตกแต่งจานอาหาร การออกแบบจานอาหารโดยเลือกใช้วิธีการตกแต่งแบบต่างๆ ตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง	อ.ธนิน กานต์ อ.

ลำดับ าห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	จ า น อ า ห า ร เพื่องาน โฆษณา - เทคนิค ก า ร ต ก แ ต่ ง จ า น อ า ห า ร - การ ต ก แ ต่ ง ด้วยซอส - การ ใ ช้ Molecul ar		- การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	เป็น เอก
7	- ก า ร ส ร้ า ง สื่ อ โฆษณา แ ล ะ น ำ เสนอ อ า ห า ร ผ่านสื่อ ที่ ัง สื่ อ สื่ ิง พื ม พ์ แ ล ะ สื่ อ เคลื่อนไหว	4	-นำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียนเป็นรายกลุ่ม : กิจกรรมใบงาน กระบวนการ ขั้นตอนการพัฒนา วางแผนและออกแบบรายการอาหาร พร้อมจัดทำสื่อสิ่งพิมพ์ตามที่กำหนด ซึ่งเป็นวิธีการช่วยฝึกฝน ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับเพื่อนร่วมชั้น เรียน -การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธ นิ กาน ต์ อ. เป็น เอก
8	- พฤติกรร ม ก า ร บริโภคสื่อ	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน ชักถาม อภิปราย - กิจกรรมส่งเสริมกระบวนการทำงานเป็นทีมในโดยการช่วยกัน วิเคราะห์เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคสื่อทางด้าน อาหาร เพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง	อ.ธ นิ กาน ต์

ลำดับ าห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	อาหาร ของกลุ่ม คนต่างๆ ในธุรกิจ อาหาร		โดยมอบหมายให้หนศ.จัดแบ่งกลุ่มการทำงาน หน้าที่ความรับผิดชอบ และจัดให้มีผู้รับผิดชอบฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม เพื่อฝึกฝนให้มีการ เรียนรู้ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี - สุ่มตัวแทนหนศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อมานำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วย วาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่าง ผู้สอนและนักศึกษา	อ. เป็น เอก
9	เทคนิค การ เตรียม และ ปฏิบัติกา รครั้งที่ 1 - การ ตกแต่ง อาหาร Street Food	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธ นิ กาน ต์ อ. เป็น เอก
10	เทคนิค การ เตรียม และ ปฏิบัติกา รครั้งที่ 2 - การ ตกแต่ง อาหาร โดยใช้ เทคนิค ต่างๆ 1	4	อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธ นิ กาน ต์ อ. เป็น เอก
11	เทคนิค	4	อ. สาธิตประกอบการบรรยาย	อ.ธ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	การเตรียมและปฏิบัติการครั้งที่ 3 - การตกแต่งอาหารโดยใช้เทคนิคต่างๆ 2		- นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	นิกานต์ อ. เป็น เอก
12	เทคนิคการเตรียมและปฏิบัติการครั้งที่ 4 - การตกแต่งอาหารโดยใช้เทคนิคต่างๆ 2	4	อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิ กานต์ อ. เป็น เอก
13	เทคนิคการเตรียมและปฏิบัติการครั้งที่ 5 - การตกแต่ง	4	อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิ กานต์ อ. เป็น เอก

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	อาหารแบบร่วมสมัย			
14	เทคนิคการเตรียมและปฏิบัติการครั้งที่ 6 - การตกแต่งอาหารตามความต้องการของลูกค้า	4	อ. สาทิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ศนิ กานต์ อ. เป็นเอก
15	นำเสนอการจัดทำรูปเล่มอาหารแบบสื่อสิ่งพิมพ์	4	จัดทำรายงานสรุปและอภิปรายผลการดำเนินงาน - นำเสนอรายงานสรุปผลการดำเนินงานปัญหา อุปสรรค การแก้ไข ปัญหา ข้อเสนอแนะและการปรับปรุงข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นพร้อมข้อเสนอแนะ/กิจกรรมขั้นตอนกระบวนการวางแผนการจัดทำรูปเล่มอาหาร โดยใช้สื่อสารสนเทศประกอบการนำเสนอ	อ.ศนิ กานต์ อ. เป็นเอก
16	<b>สอบปลายภาค</b>			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1. คุณธรรม จริยธรรม	1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (TQF 2.1.1 (1)) 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา	1) นักศึกษาประเมินผล การเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียนรู้ 2) อาจารย์ สังเกตพฤติกรรม	1-15	10%

มคอ. 3 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)  
สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	<p>และมีความรับผิดชอบต่องานตัวเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (TQF 2.1.1 (2))</p> <p>3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (TQF 2.1.1 (3))</p> <p>4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (TQF 2.1.1 (4))</p> <p>5) การมีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (TQF 2.1.1 (5))</p>	แสดงออกตามปกติของนักศึกษา		
2. ความรู้	<p>1) การมีความรู้ ความเข้าใจในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (1))</p> <p>2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (2))</p> <p>3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (3))</p> <p>4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (TQF</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การจัดทำรายงานและการนำเสนอรายงานทั้งแบบรายบุคคลและรายกลุ่มตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และการจัดกิจกรรมตามแบบฝึกปฏิบัติ/หัวข้อที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การปฏิบัติการและการนำเสนอผลงานชิ้นตอน กระบวนการวางแผนรายการอาหารตามหัวข้อรูปแบบการบริการที่กำหนดให้ในสถานการณ์จริง</p>	<p>2-13</p> <p>14-15</p>	<p>30%</p> <p>20%</p>



ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	2.2.1 (4))			
3.ทักษะทางปัญญา	<p>1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.3.1 (1))</p> <p>2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (TQF 2.3.1 (2))</p> <p>3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (TQF 2.3.1 (3))</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา</p>	16	20%
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	<p>1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (TQF 2.4.1 (1))</p> <p>2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (TQF 2.4.1 (2))</p> <p>3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ (TQF 2.4.1 (3))</p> <p>4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (TQF 2.4.1</p>	<p>1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่</p> <p>2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน</p>	2-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	(4) 5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (TQF 2.4.1 (5))			
<b>5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>	1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องมาประยุกต์ใช้ในการสืบค้นวิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ (TQF 2.5.1 (1)) 2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟังถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (TQF 2.5.1 (2)) 3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (TQF 2.5.1 (3))	1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตัวรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณได้อย่างเหมาะสม 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน 3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ 4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน	9-14	10%

### 3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

#### 3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 60 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนและแบบฝึกหัด 30 คะแนน
- การทดลองและการฝึกปฏิบัติ 20 คะแนน
- รายงานและการนำเสนอ 10 คะแนน

#### 3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 40 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- สอบปฏิบัติ 20 คะแนน
- สอบทฤษฎี 20 คะแนน

### 3.3 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 นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

-

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, 2552. ศิลปะการออกแบบตกแต่งไอศกรีม. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์  
 ปฤณัต นัจนฤตย์, 2553. การพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจ  
 สร้างสรรค์สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต, สาขาวิชาหลักสูตรและ  
 การสอนภาควิชาหลักสูตรและวิธีสอนบัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยศิลปากร.

ประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์, 2555. เข้าถึงได้จาก <http://thailandchef.in.th/Download/megazine>  
 วรธิดา วิทยฐานกรณ์, 2553. เข้าถึงได้จาก

[http://issuu.com/voratida/docs/fooddesign\\_voratida](http://issuu.com/voratida/docs/fooddesign_voratida)

<http://www.unileverfoodsolutions.co.th/our-services/your-menu/food-presentation>

แสงปทีป แก้วสาคร, 2550. การจัดอาหารไทยเพื่อการถ่ายภาพ. วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร.

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- ข้อมูลออนไลน์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น <http://www.wikihow.com/Make-a-Restaurant-Menu>
- เอกสารและหนังสือที่เกี่ยวข้องกับการจัดตกแต่งอาหาร และการใช้ Molecular Gastronomy ในการตกแต่งอาหาร เป็นต้น

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา และ/หรือ โดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน(Focus group)

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียนมาวิเคราะห์

### 3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่องจากการประเมินการสอน(ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา(มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้นๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล