



รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

5073330 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา  
(Food Styling)

หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร  
โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
2561



6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร กรุงเทพมหานคร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

20 พฤศจิกายน พ.ศ. 2561

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการนิเทศศิลป์
2. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการออกแบบอาหารเพื่อการถ่ายภาพ
3. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ มีทักษะในการเตรียมอาหาร และการประกอบอาหารเพื่อการถ่ายภาพ
4. เพื่อให้นักศึกษามีทักษะในการฝึกปฏิบัติการออกแบบ และการจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการทางนิเทศศิลป์ พฤติกรรมการบริโภคอาหารของกลุ่มคนต่างๆ ในธุรกิจอาหารบูรณาการกับทฤษฎีทางศิลปะ การสร้างสื่อโฆษณา และศาสตร์ในวิชาอาหาร ออกแบบกระบวนการของการเตรียมการประกอบอาหารและนำเสนออาหารผ่านสื่อสิ่งพิมพ์ และสื่อเคลื่อนไหวได้อย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

## 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาแต่ละคนสามารถเข้ามาพบเพื่อปรึกษาอาจารย์ได้ที่หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร ได้ในทุกวันศุกร์ ตั้งแต่เวลา 09.00-12.00 น. คิดเป็นจำนวนชั่วโมงที่ให้คำปรึกษา 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.1.1 (1-2))

1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (2.1.1 (1))

2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (2.1.1 (2))

#### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) มีการตั้งกฎระเบียบ กติกาในการเรียนในรายวิชาการจัดตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพโฆษณา โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการเสนอความคิดเห็น และข้อซักถามที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรมในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ

2) จัดการสอนแบบสื่อสารสองทาง โดยการยกตัวอย่างภาพอาหารในสื่อต่างๆ ที่กำลังเป็นที่สนใจ สอดแทรกขณะเรียน เปิดโอกาสให้ผู้เรียนตั้งคำถาม ตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม การมีจิตสำนึก รับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม

3) ให้นักศึกษารับผิดชอบกิจกรรมที่มอบหมายให้ และมีบทลงโทษหากนักศึกษาขาดคุณธรรม จริยธรรม เช่น การคัดลอกงาน หรือ การลอกข้อสอบ การไม่มีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม

4) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติผู้อาวุโส

#### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน และในโอกาสที่หลักสูตร/คณะ จัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม และจริยธรรม

2) ตรวจสอบวินัยการเข้าชั้นเรียน ความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

3) การประเมินการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

4) นักศึกษาประเมินตนเอง

## 2. ความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนมีองค์ความรู้เกี่ยวกับหลักการทางนิเทศศิลป์ พฤติกรรมการบริโภคอาหารของกลุ่มคนต่างๆ ในธุรกิจอาหารบูรณาการกับทฤษฎีทางศิลปะ การสร้างสื่อโฆษณา และศาสตร์ในวิชาอาหาร ออกแบบกระบวนการของการเตรียมการประกอบอาหารและนำเสนออาหารผ่านสื่อสิ่งพิมพ์ และสื่อเคลื่อนไหวได้อย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา (TQF 2.2.1 (1-3))

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

2) การมีทักษะ และความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ (2.2.1 (2))

3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.2.1 (3))

### 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอน และกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่าง ๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิตประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง มีการศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้อง การจัดให้นักศึกษาได้ทดลองการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการตามหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชา ผ่านการทำงานกลุ่ม เพื่อค้นคว้าหาความรู้จากการทดลองที่กำหนดขึ้น และเสริมสร้างประสบการณ์ในการประกอบอาหาร

4) การถาม-ตอบปัญหาในห้องเรียน

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกหัด การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอ รายงานค้นคว้าหน้าชั้นเรียน และการฝึกปฏิบัติ

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.3.1 (1))

1) ผู้เรียนมีความสามารถในการคิด วิเคราะห์อย่างเป็นระบบ (2.3.1 (1))

### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาได้ค้นคว้าจากงานภาพอาหารตามสื่อโฆษณาต่างๆ ที่อยู่ในความสนใจของผู้บริโภค

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นโดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.4.1 (1-4))

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

### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน
- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 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 (2))

- 1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (2.5.1 (2))

## 5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในรายวิชาการจัดตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพและวิชาที่เกี่ยวข้อง

4) ผู้สอนเป็นตัวอย่างที่ดี โดยผลิตสื่อการสอนที่มีความชัดเจน ง่ายต่อการทำความเข้าใจ น่าสนใจ ประกอบการสอน การค้นคว้าข้อมูลโดยใช้ระบบสารสนเทศที่ทันสมัย เพื่อเป็นตัวอย่างให้ผู้เรียนได้เห็น

## 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

**หมายเหตุ** หมายเลขท้ายข้อผลการเรียนรู้ คือ ลำดับของผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	<p><b>แนะนำรายละเอียดวิชา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัตถุประสงค์การศึกษา</li> <li>- การจัดการเรียนการสอน</li> <li>- การวัดและประเมินผล</li> <li>- เอกสารประกอบการเรียน หนังสืออ้างอิง และแหล่งค้นคว้าข้อมูล</li> </ul> <p><b>บทนำ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความสำคัญของการจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา ธุรกิจอาหาร</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อธิบายหัวข้อและเนื้อหาหลักในรายวิชา ชี้แจงการจัดการเรียนการสอน ระเบียบและข้อกำหนดต่างๆ ในระหว่างสอน การทดสอบเพื่อวัดระดับความรู้</li> <li>- ใช้การเรียนแบบอาจารย์เป็นผู้บรรยายประกอบสื่อการสอน</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียน</li> <li>- เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)</li> </ul>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภูทอง
2	หลักการ องค์ประกอบศิลป์ ในการจัดอาหารสำหรับการถ่ายภาพ (1)	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้การเรียนแบบอาจารย์เป็นผู้บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อการสอน</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียน</li> <li>- เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)</li> </ul>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภูทอง
3	หลักการ องค์ประกอบศิลป์ ในการจัดอาหารสำหรับการถ่ายภาพ (2)	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้การเรียนแบบอาจารย์เป็นผู้บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อการสอน</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียน</li> <li>- เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)</li> </ul>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภูทอง
4	พื้นฐานการถ่ายภาพอาหารเพื่อการโฆษณา (1)	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้การเรียนแบบอาจารย์เป็นผู้บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อการสอน</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการเรียน</li> </ul>	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภูทอง



ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			- เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)	
5	พื้นฐานการถ่ายภาพอาหารเพื่อการโฆษณา (2)	4	- ใช้การเรียนแบบอาจารย์เป็นผู้บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อการสอน <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการเรียน - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภูทอง
6	รูปลักษณะ และการออกแบบ ตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา	4	- ใช้การเรียนแบบอาจารย์เป็นผู้บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อการสอน <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการเรียน - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภูทอง
	<b>สอบกลางภาค ใช้เวลาในการสอบ 1 ชั่วโมง</b>			
7	การจัดวาง การออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา		<b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการเรียน และเอกสารคำสอนรายวิชา โภชนาการและการประกอบอาหารสำหรับผู้สูงอายุ - เครื่องฉาย (Visualized) และ โปรแกรมนำเสนอผลงาน (Power point)	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.สุนิษฐา ชัยภัย
8	การเตรียม เทคนิคการประกอบอาหารเพื่อการโฆษณา	4	- สาธิตขั้นตอน และวิธีการเตรียมอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร - นักศึกษาเข้ากลุ่มปฏิบัติการ : การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภูทอง

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
9	การฝึกปฏิบัติการ การจัดตกแต่ง อาหารเพื่อการโฆษณา ครั้งที่ 1	4	- สาธิตขั้นตอน และวิธีการ เตรียมอาหาร เทคนิคการ ประกอบอาหาร - นักศึกษาเข้ากลุ่มปฏิบัติการ : การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการ โฆษณา	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภู่อทอง
10	การฝึกปฏิบัติการ การจัดตกแต่ง อาหารเพื่อการโฆษณา ครั้งที่ 2	4	- สาธิตขั้นตอน และวิธีการ เตรียมอาหาร เทคนิคการ ประกอบอาหาร - นักศึกษาเข้ากลุ่มปฏิบัติการ : การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการ โฆษณา	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภู่อทอง
11	การฝึกปฏิบัติการ การจัดตกแต่ง อาหารเพื่อการโฆษณา ครั้งที่ 3	4	- สาธิตขั้นตอน และวิธีการ เตรียมอาหาร เทคนิคการ ประกอบอาหาร - นักศึกษาเข้ากลุ่มปฏิบัติการ : การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการ โฆษณา	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภู่อทอง
12	การฝึกปฏิบัติการ การจัดตกแต่ง อาหารเพื่อการโฆษณา ครั้งที่ 4	4	- สาธิตขั้นตอน และวิธีการ เตรียมอาหาร เทคนิคการ ประกอบอาหาร - นักศึกษาเข้ากลุ่มปฏิบัติการ : การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการ โฆษณา	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภู่อทอง
13	การฝึกปฏิบัติการ การจัดตกแต่ง อาหารเพื่อการโฆษณา ครั้งที่ 5	4	- สาธิตขั้นตอน และวิธีการ เตรียมอาหาร เทคนิคการ ประกอบอาหาร - นักศึกษาเข้ากลุ่มปฏิบัติการ : การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการ โฆษณา	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภู่อทอง
14	การฝึกปฏิบัติการ การจัดตกแต่ง อาหารเพื่อการโฆษณา ครั้งที่ 6	4	- สาธิตขั้นตอน และวิธีการ เตรียมอาหาร เทคนิคการ ประกอบอาหาร - นักศึกษาเข้ากลุ่มปฏิบัติการ : การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการ โฆษณา	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพลสิทธิ์ ภู่อทอง

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
15	สัมมนา การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา	4	นักศึกษาจัดกิจกรรมการสัมมนา	ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง อ.นพสิทธิ์ ภูทอง
สอบปลายภาค ใช้เวลาในการสอบ 1.30 ชั่วโมง				

#### หมายเหตุ

- ไม่อนุญาตให้นักศึกษาใช้โทรศัพท์มือถือ ในระหว่างที่มีการจัดการเรียนการสอน หากพบจะหักคะแนนในส่วนของการเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน 10 คะแนน
- นักศึกษาแต่งกายตามระเบียบของมหาวิทยาลัย
- นักศึกษามีการจัดสัมมนา จำนวน 1 ครั้ง เพื่อนำเสนองาน การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณาตามหัวข้องานที่ได้รับมาอบหมาย

#### 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.1.1(2-5), 2.3.1(2), 2.4.1(1-4), 2.5.1(2)	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
2	2.1.1(2,4), 2.2.1(1-2), 2.3.1(2), 2.4.1(1-4), 2.5.1(2)	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม, การฝึกปฏิบัติ	,7,8,9,10,11 12,13,14,15	40%
3	2.1.1(4), 2.2.1(1-2), 2.3.1(2), 2.4.1(1-3), 2.5.1(2)	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ (วิเคราะห์กรณีศึกษา)	4,5,15	10%
4	2.1.1(2-4), 2.2.1(1-2), 2.3.1(2), 2.4.1(1-3), 2.5.1(2)	การทดสอบ (กลางภาค) การทดสอบ (ปลายภาค)	7 15	20% 20%

#### 3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

##### 3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 80 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน 10 คะแนน
- การส่งแบบฝึกหัด 10 คะแนน
- การฝึกปฏิบัติ การทำงานกลุ่ม 30 คะแนน

- การสัมมนา 10 คะแนน
- สอบกลางภาค 20 คะแนน

### 3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 20

- สอบปลายภาค 20 คะแนน

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

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการเรียน การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา.

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ปณัฎติ นัจนฤตย์. การพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาหลักสูตรและการจัดการสอน. มหาวิทยาลัยศิลปากร.

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ประเมินการสอนโดยคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยสาขาวิชาหรือหลักสูตร จากการสุ่มสังเกตการสอน และการสุ่มสัมภาษณ์นักศึกษา และนำข้อมูลจากกลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชา โดยนักศึกษาข้อ 1 มาใช้

### 3. การปรับปรุงการสอน

- หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำรายงานรายวิชาตามรายละเอียดที่ สกอ.กำหนดทุกภาคการศึกษา

- หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนเข้ารับการฝึกอบรมกลยุทธ์การสอน/การวิจัยในชั้นเรียนและมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่มีปัญหา ทำวิจัยในชั้นเรียนอย่างน้อยภาคการศึกษาละ 1 รายวิชา มีการประชุมอาจารย์ทั้งหลักสูตรเพื่อหารือปัญหาการเรียนรู้นักศึกษาและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบจากข้อสอบ รายงาน ผลงาน และวิธีการให้คะแนนพฤติกรรม

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา ได้มีการวางแผนการพิจารณาปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดย อาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและวิธีการสอน ตลอดจนนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับสภาวะปัจจุบันและยุคสมัย สามารถนำไปใช้ได้จริงในทางปฏิบัติ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป และนำข้อมูลจากการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชาจากข้อ 4 มาใช้