



มคอ.3 รายวิชาศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์
(Creative Arts and Crafts of Home Economics)

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน หลักสูตรคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
4502506 ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ (Creative Arts and Crafts of Home Economics)
- จำนวนหน่วยกิต 3(2-2-5)
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
 - หลักสูตรระดับปริญญาตรี 4 ปี
 - ประเภทของรายวิชา กลุ่มวิชาบังคับ
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เอกพล อ่อนน้อมพันธ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปณิต นัจนฤตย์
 - อาจารย์ผู้สอนรายวิชาผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปณิต นัจนฤตย์ โทรศัพท์ 0899269455
email:paruenatsang@yahoo.com
- ภาคการศึกษา 2 ชั้นปีที่เรียน 1
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
- สถานที่เรียนในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
วันที่ 15 ธันวาคม 2561

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา
 - มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน (1.1)
 - มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน (1.2)

- 3) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (2.2)
- 4) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ (3.2)
- 5) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเอง เพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ (3.3)
- 6) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ (4.1)
- 7) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม (4.2)
- 8) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม (5.2)
- 9) ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่เกี่ยวกับความสำคัญของศิลปะ หลักการและแนวคิดการสร้างสรรค้งานศิลปะ มาประยุกต์ใช้งานคหกรรมศาสตร์อย่างสร้างสรรค์ (เฉพาะ)
- 10) ผู้เรียนสามารถออกแบบและผลิตผลงานศิลปะโดยการบูรณาการกับคหกรรมศาสตร์ต่างๆ เช่น เศรษฐกิจสร้างสรรค์(เฉพาะ)

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เป็นรายวิชาใหม่ที่พัฒนาขึ้นตาม มคอ. 2 ของเอกสารหลักสูตร

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความสำคัญของศิลปะ หลักการและแนวคิดการสร้างสรรค้งานศิลปะ การประยุกต์ใช้ศิลปะ เพื่อการสร้างสรรค้งานคหกรรมศาสตร์ ศิลปะงานใบตอง การจัดดอกไม้ การแกะสลักผักและผลไม้

Study the important of the arts. Basic principles and concepts of artistic creation are taught with a home economics focus. This includes, banana leaf artwork, flower arrangement, and vegetable and fruit carving

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยายการฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง (15X2)	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย	30 ชั่วโมง (15x2)	75 ชั่วโมง (15X5)

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

อาจารย์ผู้สอนจัดเวลาให้คำปรึกษา และแนะนำทางวิชาการ 6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือสามารถใช้ช่องทางการปรึกษาผ่านการติดต่อทางเครือข่ายอินเทอร์เน็ต (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

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) การเรียนรู้โดยการปฏิบัติจากสถานการณ์จริง
- (2) การบูรณาการสอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน
- (3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยการเขียนแสดงทัศนคติต่อกระบวนการทำงาน
- (2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรม

โดยมีเกณฑ์รูบิสิกส์หลักสำหรับการประเมินดังนี้

ระดับ	พฤติกรรม
1	สามารถเข้าใจวิธีการในการปฏิบัติงานและแก้ปัญหาอย่างดี
2	สามารถปฏิบัติงานและแก้ปัญหาด้วยวิธีการที่ดีและถูกต้องตามหลักจริยธรรม
3	สามารถปฏิบัติงานและแก้ปัญหาร่วมกับเพื่อนร่วมชั้นเรียนได้โดยไม่เอาเปรียบ
4	สามารถทำหน้าที่ได้ดี ทันทกาลโดยเป็นแบบอย่างที่ดีในด้านวิชาชีพและช่วยเหลือเพื่อน
5	สามารถปฏิบัติตัวได้เป็นแบบอย่างที่ดีในวิชาชีพ ช่วยเหลือและแก้ปัญหาของเพื่อน รวมถึงมีจิตสำนึกต่อส่วนรวม

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์และการบริการ
สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้อง
ครอบคลุม

- (2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) การให้ความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน และสรุปย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยง
ความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้
วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

(2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ คือ การบรรยาย เน้นการถามตอบ
แบบมีปฏิสัมพันธ์กับผู้สอนผู้เรียน เทคนิคการสอนอื่นๆที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ คือ การเรียนแบบร่วมมือ
การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน และวิธีการสอนที่ในศตวรรษที่ 21 คือ การสอนโดยใช้การออกแบบเป็น
ฐานเพื่อการสร้างสรรค์

(3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการทำงานในองค์กรที่เกี่ยวข้องทางด้านคหกรรมศาสตร์และการทัศนศึกษา จากวิทยากร ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค ผลงานการปฏิบัติสร้างสรรค์งานคหกรรมศาสตร์ที่ใช้ศิลปะเป็นฐานในรูปแบบต่างๆ

(2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

โดยมีเกณฑ์รูบิสต์หลักสำหรับการประเมินดังนี้

ระดับ

พฤติกรรม

- | | |
|---|---|
| 1 | มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ ทั้งงานศิลปะประดิษฐ์ งานผ้าและเครื่องแต่งกาย งานอาหาร และงานบ้าน |
| 2 | สามารถออกแบบผลงานศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ โดยใช้ทัศนธาตุแต่ละธาตุ |
| 3 | สามารถออกแบบผลงานศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ โดยใช้หลักการออกแบบแต่ละหลักการ |
| 4 | สามารถสร้างงานศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ โดยประยุกต์ใช้ทั้งทัศนธาตุและหลักการออกแบบอย่างแบบระบบ |
| 5 | สามารถออกแบบสร้างงานผลงานศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ โดยประยุกต์ใช้ทั้งทัศนธาตุและหลักการออกแบบอย่างแบบระบบและสร้างสรรค์ |

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

(2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ

(3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) การสอนโดยใช้การออกแบบเป็นฐานเพื่อการสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษาโดยเริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้น ในรายวิชาที่เหมาะสม

(2) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

(3) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน และการมีส่วนร่วมถามตอบในชั้นเรียนมากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหที่ได้รับมอบหมาย

(2) ประเมินจากผลงานสร้างสรรค์ใช้ทักษะทางปัญญาจากฐานการสร้างสรรค์ของทัศนธาตุและหลักการออกแบบ

โดยมีเกณฑ์รูบิสต์หลักสำหรับการประเมินดังนี้

ระดับ	พฤติกรรม
1	มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ ทั้งงานศิลปประดิษฐ์ งานผ้าและเครื่องแต่งกาย งานอาหาร และงานบ้าน
2	สามารถออกแบบผลงานศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ โดยใช้ทัศนธาตุแต่ละธาตุ
3	สามารถออกแบบผลงานศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ โดยใช้หลักการออกแบบแต่ละหลักการ
4	สามารถออกแบบผลงานศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ โดยประยุกต์ใช้ทั้งทัศนธาตุและหลักการออกแบบอย่างบูรณาการโดยสามารถนำเสนอผลงานที่แปลกใหม่
5	สามารถออกแบบผลงานศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ โดยประยุกต์ใช้ทั้งทัศนธาตุและหลักการออกแบบอย่างบูรณาการโดยสามารถนำเสนอผลงานที่แปลกใหม่และตรงตามแนวคิดของที่ถูกต้องการ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
- (2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) การเรียนรู้โดยร่วมมือ เน้นการแนะนำ มารยาทต่อบทบาท และความรับผิดชอบในการเรียนรู้ร่วมกัน
- (2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- (3) บูรณาการสอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน อาทิ ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- (1) ประเมินการทำงานกลุ่มโดยการสังเกตหรือสัมภาษณ์
- (2) ประเมินจากเขียนสรุปการกรบวนการทำงานในการบรรยายชิ้นงาน โดยมีเกณฑ์รูบิคส์หลักสำหรับการประเมินดังนี้

ระดับ	พฤติกรรม
1	สามารถรับรู้และเข้าใจวิธีการวางแผนตามบทบาทและหน้าที่ของตนในการออกแบบศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ
2	สามารถตอบสนองและรับฟังแนวคิดวิธีการของอาจารย์ เพื่อนร่วมชั้นและผู้เชี่ยวชาญ เพื่อนำมาใช้ในการวางแผนตาม บทบาทและหน้าที่ของตนในการออกแบบศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ
3	สามารถเห็นคุณค่า การรับรู้คุณค่าและชื่นชมผลงานศิลปะสร้างสรรค์กับงาน

- คหกรรมศาสตร์ต่างๆ ของผู้เรียน เชฟ หรือนักออกแบบบุรุษปลั๊กซ์อาหารต่างๆ เพื่อใช้ในปฏิบัติงาน
- 4 สามารถนำเสนอโมโนทัศน์ในสร้างสรรค์ โดยใช้ทัศนธาตุและหลักการออกแบบอย่างรับฟังตามบทบาทและหน้าที่ของตนและในการพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลอย่างมีความรับผิดชอบ
 - 5 การสร้างนิสัยด้วยมุมมองเชิงบวกในการออกแบบสร้างสรรค์ โดยใช้ทัศนธาตุและหลักการออกแบบ และในการพัฒนาความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลอย่างมีความรับผิดชอบ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

(2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือการคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

(1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

(2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อนำมาเป็นพื้นฐานสำหรับการออกแบบสร้างสรรค์งานและรูปปลั๊กซ์อาหาร

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล

(2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขคำนวณมาใช้สร้างสรรค์ศิลปะกับงานคหกรรมศาสตร์

(3) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน และการใช้เทคโนโลยีการนำเสนอในนิทรรศการปลายภาคเรียน

โดยมีเกณฑ์รูบิสต์หลักสำหรับการประเมินดังนี้
ระดับ พุทธิกรรม

- 1 สามารถสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบหรือสร้างนวัตกรรมด้านศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ จากแหล่งต่างๆ ในเครือข่ายอินเทอร์เน็ต
- 2 สามารถเลือกใช้ข้อมูลการออกแบบหรือสร้างนวัตกรรมด้านศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ ที่ได้ อย่างมีเหตุผล
- 3 สามารถสรุปความคิดรวบยอดข้อมูลการออกแบบหรือสร้างนวัตกรรมด้านศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ ที่ได้มา
- 4 สามารถสื่อสารข้อมูลด้านศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ ที่ได้มา ด้วยภาษา ภาพ และ เทคโนโลยีต่างๆ
- 5 สามารถนำเสนอผลงานศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ต่างๆ ด้วย ภาษา ภาพ และ เทคโนโลยีต่างๆ มาสร้างสรรค์เป็นสไลด์ของตน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ	หัวข้อ/รายละเอียด	ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	ปฐมนิเทศและ ความรู้ทั่วไปและ ความสำคัญ ของศิลปะ	4	1.บรรยายและสนทนาเพื่อสอบถามความต้องการ และความคาดหวังต่อรายวิชา 2.กิจกรรมที่ 1.1 ทดสอบความรู้ก่อนเรียน(P) 3.กิจกรรมที่ 1.2 ถามตอบเรื่องความรู้ทั่วไปและความสำคัญของศิลปะ (P)	1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์พอยต์ 2. เอกสาร ประกอบการเรียน 3. ใบกิจกรรม	อาจารย์ ประจำ วิชา
2	หลักการ สร้างสรรค์ ศิลปะกับงาน คหกรรม ศาสตร์	4	1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ 2.กิจกรรมที่ 2.1 ถามตอบเรื่องหลักการสร้างสรรค์ศิลปะกับงาน คหกรรมศาสตร์(P) 3.กิจกรรมที่ 2.2 ผังกราฟิกเรื่องหลักการสร้างสรรค์ศิลปะกับงาน คหกรรมศาสตร์ (G)	1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์พอยต์ 2. เอกสาร ประกอบการเรียน 3. ใบกิจกรรม	อาจารย์ ประจำ วิชา
3	หลักทัศนธาตุ กับงานคห กรรมศาสตร์	4	1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ 2.กิจกรรมที่ 3.1 ถามตอบเรื่องทัศนธาตุ (P) 3.กิจกรรมที่ 3.2 การประยุกต์ใช้ทัศนธาตุในงานคหกรรมศาสตร์(P) 4.การมอบหมายงานและเตรียมกิจกรรมสำหรับครั้งต่อไป	1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์พอยต์ 2.วิดีโอทัศน์ 3.เอกสาร ประกอบการสอน 4.หนังสือฯ	อาจารย์ ประจำ วิชา
4	หลักทัศนธาตุ เรื่องสีและ น้ำหนัก	4	1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ 2.กิจกรรมที่ 4.1 ถามตอบเรื่องสีและน้ำหนัก(P) 3.กิจกรรมที่ 4.2 ประยุกต์ใช้สีและน้ำหนักตามธีมงาน (G) 4.การมอบหมายงานและเตรียมกิจกรรมสำหรับครั้งต่อไป	1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์พอยต์ 2. เอกสาร ประกอบการเรียน 3. ใบกิจกรรม	อาจารย์ ประจำ วิชา
5	หลักการ ออกแบบ	4	1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ 2.กิจกรรมที่ 5.1 ถามตอบเรื่องหลักการออกแบบ (P) 3.กิจกรรมที่ 5.2 การประยุกต์ใช้หลักการออกแบบในงานคหกรรมศาสตร์(P) 4.การมอบหมายงานและเตรียมกิจกรรมสำหรับครั้งต่อไป	1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์พอยต์ 2.วิดีโอทัศน์ 3.เอกสาร ประกอบการสอน 4.หนังสือฯ	อาจารย์ ประจำ วิชา

ลำดับ	หัวข้อ/รายละเอียด	ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
13 ศิลปะ สร้างสรรค์กับ ศิลปะประดิษฐ์ การจัดดอกไม้	- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับศิลปะ สร้างสรรค์กับศิลปะประดิษฐ์ การจัดดอกไม้ - หลักการสร้างสรรค์ศิลปะ ประดิษฐ์การจัดดอกไม้	4	1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ 2.กิจกรรมที่ 13.1 ถามตอบเรื่องศิลปะสร้าง สรรค์กับศิลปะประดิษฐ์การจัดดอกไม้(P) 3.กิจกรรมที่ 13.2 การประยุกต์ใช้ศิลปะ สร้างสรรค์กับศิลปะการจัดดอกไม้(G) 4.การมอบหมายงานและเตรียมกิจกรรม สำหรับครั้งต่อไป	1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์ พอยต์ 2.วิดีโอ 3.เอกสาร ประกอบการสอน 4.หนังสือ	อาจารย์ ประจำ วิชา
14 ศิลปะ สร้างสรรค์กับ ศิลปะประดิษฐ์ งานแกะสลัก ผักและผลไม้ และงานปั้น	- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับศิลปะ สร้างสรรค์กับศิลปะประดิษฐ์ งานแกะสลักผักและผลไม้และ งานปั้น - หลักการสร้างสรรค์ศิลปะ สร้างสรรค์กับศิลปะประดิษฐ์ งานแกะสลักผักและผลไม้และ งานปั้น	4	1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ 2.กิจกรรมที่ 14.1 ถามตอบเรื่องศิลปะสร้าง สรรค์กับศิลปะประดิษฐ์งานแกะสลักผักและ ผลไม้และงานปั้น(P) 3.กิจกรรมที่ 14.2 การประยุกต์ใช้ศิลปะ สร้างสรรค์กับศิลปะงานแกะสลักผักและผลไม้ และงานปั้น(G) 4.การมอบหมายงานและเตรียมกิจกรรม สำหรับครั้งต่อไป	1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์ พอยต์ 2.วิดีโอ 3.เอกสาร ประกอบการสอน 4.หนังสือ	อาจารย์ ประจำ วิชา
15 การนำเสนอ ศิลปะ สร้างสรรค์กับ งานคหกรรม ศาสตร์ เชิง เศรษฐกิจ สร้างสรรค์	การนำเสนอโครงงานบูรณา การศิลปะสร้างสรรค์กับ งานคหกรรมศาสตร์	4	1.บรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ 2.กิจกรรมที่ 15.1 ทดสอบความรู้หลังเรียน(P) 3.กิจกรรมที่ 15.2 การนำเสนอโครงงานบูรณา การศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์(G) 4.การมอบหมายงานและเตรียมกิจกรรม สำหรับครั้งต่อไป	1.มัลติมีเดีย พาวเวอร์ พอยต์ 2.วิดีโอ 3.เอกสาร ประกอบการสอน 4.หนังสือ	อาจารย์ ประจำ วิชา
16 ประเมินผล	ทดสอบ	3	กิจกรรมที่ 16.1 ทดสอบปลายภาค	แบบทดสอบปลาย ภาค	อาจารย์ ประจำ วิชา

หมายเหตุ P = personal task G = group task

2.แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมและผลงาน	ผลการเรียนรู้ที่มุ่งเน้น (และค่าน้ำหนักการประเมิน)					การประเมิน				สัปดาห์ที่ ทำการ ประเมิน	สัดส่วน การ ประเมิน (ร้อยละ)
	ประเมิน ความรู้	ปฏิบัติ และ ประเมิน	ปฏิบัติ และ ประเมิน	ปฏิบัติ และ ประเมิน	ปฏิบัติ และ ประเมิน	วิธีการ		เครื่องมือ			
						แบบ ทดสอบ	แบบ ปฏิบัติ	แบบ ปฏิบัติ	แบบ ปฏิบัติ		
1.1 ทดสอบความรู้ก่อนเรียน(P)		10				✓		✓		1	1
1.2 ถามตอบเรื่องความรู้ทั่วไปและความสำคัญของ ศิลปะ (P)		5	5			✓		✓		1	1
2.1 ถามตอบเรื่องหลักการสร้างสรรค์ศิลปะกับงาน คหกรรมศาสตร์(P)		10				✓		✓		2	1
2.2 พึ่งกราฟิครื่องหลักการสร้างสรรค์ศิลปะกับงาน คหกรรมศาสตร์ (G)	1	4	4	0.5	0.5	✓	✓		✓	2	1
3.1 ถามตอบเรื่องทัศนธาตุ (P)	1	4	4		1	✓			✓	4	2

กิจกรรมและผลงาน	ผลการเรียนรู้ที่มุ่งเน้น (และค่าน้ำหนักการประเมิน)					การประเมิน				ลำดับ ที่ ทำ กา ร ประเมิน	สัดส่วน การ ประเมิน (ร้อยละ)
	คุณธรรมจริยธรรม	ความรู้	ทักษะทางปัญญา	ทักษะปฏิบัติ ก่อนเผชิญปัญหา และสถานการณ์ ที่ซับซ้อน	ทักษะการ ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	วิธีการ		เครื่องมือ			
						ผลงาน	กระบวนการ	แบบ ทดสอบ	แบบ ปฏิบัติ		
3.2 การวาดภาพด้วยทัศนธาตุในการสร้างสรรค์ศิลปะ (P)		10				✓	✓		✓	4	5
4.1 ถามตอบเรื่องสีและน้ำหนัก(P)		10				✓		✓		3	1
4.2 ทัศนธาตุเรื่องสีและน้ำหนักในการสร้างสรรค์ศิลปะ(G)	1	4	4		1	✓	✓		✓	3	5
5.1 ถามตอบเรื่องหลักการออกแบบ (P)	1	4	4		1	✓			✓	5	2
5.2 การประยุกต์ใช้หลักการออกแบบในงานศตวรรษ ศาสตร์(P)	1	4	4		1	✓	✓		✓	5	4
6.1 ถามตอบเรื่องศิลปะสร้างสรรค์กับรูปลักษณ์ อาหาร (P)		10				✓		✓		6	1
6.2 การประยุกต์ใช้ศิลปะสร้างสรรค์กับรูปลักษณ์ อาหาร (P)	1	4	4		1	✓	✓		✓	6	4
7.1 ถามตอบเรื่องศิลปะสร้างสรรค์กับจัดเลี้ยงและ นำเสนอ(P)		10				✓		✓		7	1
7.2 การประยุกต์ใช้ศิลปะสร้างสรรค์กับจัดเลี้ยงและ นำเสนอ(G)	1	4	4	0.5	0.5	✓	✓		✓	7	4
8.1 ถามตอบเรื่องศิลปะสร้างสรรค์กับเสื้อผ้าและ เครื่องแต่งกาย(P)		10				✓		✓		8	1
8.2 การประยุกต์ใช้ศิลปะสร้างสรรค์กับเสื้อผ้าและ เครื่องแต่งกาย(P)	1	4	4		1	✓	✓		✓	8	4
9.1 ถามตอบเรื่องศิลปะสร้างสรรค์กับผลิตภัณฑ์จาก ผ้า (P)		10				✓		✓		9	1
9.2 การประยุกต์ใช้ศิลปะสร้างสรรค์กับผลิตภัณฑ์จาก ผ้า(P)	1	4	4		1	✓	✓		✓	9	4
10.1 ถามตอบเรื่องศิลปะสร้างสรรค์กับจัดตกแต่งที่ อยู่อาศัย(P)		10				✓		✓		10	1
10.2 การประยุกต์ใช้ศิลปะสร้างสรรค์กับจัดตกแต่งที่ อยู่อาศัย(G)	1	4	4	0.5	0.5	✓	✓		✓	10	4
11.1 ถามตอบเรื่องศิลปะสร้าง สรรค์กับเครื่องเรือน และเครื่องใช้ในบ้าน(P)		10				✓		✓		11	1
11.2 การประยุกต์ใช้ศิลปะสร้างสรรค์กับเครื่องเรือน และเครื่องใช้ในบ้าน(G)	1	4	4	0.5	0.5	✓	✓		✓	11	4
12.1 ถามตอบเรื่องศิลปะสร้าง สรรค์กับศิลปประดิษฐ์ งานดอกไม้ใบตอง(P)		10				✓		✓		12	1
12.2 การประยุกต์ใช้ศิลปะสร้างสรรค์กับศิลปะงาน ดอกไม้ใบตอง(G)	1	4	4	0.5	0.5	✓	✓		✓	12	4
13.1 ถามตอบเรื่องศิลปะสร้าง สรรค์กับศิลปประดิษฐ์ งานแกะสลักผักและผลไม้และงานปั้น(P)	1	4	4	0.5	0.5	✓	✓		✓	13	1
13.2 การประยุกต์ใช้ศิลปะสร้างสรรค์กับศิลปะงาน แกะสลักผักและผลไม้และงานปั้น(G)		10				✓		✓		13	4

กิจกรรมและผลงาน	ผลการเรียนรู้ที่มุ่งเน้น (และค่าน้ำหนักการประเมิน)					การประเมิน				สัปดาห์ที่ทำการประเมิน	สัดส่วนการประเมิน (ร้อยละ)
	วิธีการ		เครื่องมือ		ทางเลือกอื่น	ประเมินผล	ประเมินผล	ประเมินผล			
	ประเมินผล	ประเมินผล	ประเมินผล	ประเมินผล							
14.1 ถาตอบเรื่องการประยุกต์ศิลปะกับคหกรรมศาสตร์เชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์(P)	1	4	4	0.5	0.5	✓	✓		✓	14	2
14.2 การประยุกต์ศิลปะกับคหกรรมศาสตร์เชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์(G)	1	4	4	0.5	0.5	✓	✓		✓	14	4
15.1 ทดสอบความรู้หลังเรียน (P)		10				✓		✓		15	1
15.2 การนำเสนอโครงการบูรณาการศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์(G)	1	4	4	0.5	0.5	✓	✓		✓	15	20
กิจกรรมที่ 16.1 ทดสอบปลายภาค		10				✓		✓		16	10
รวม											100

หมายเหตุ การประเมินผลใช้การให้คะแนนเป็นรายพิสัยโดยทุกพิสัยในแต่ละกิจกรรมให้ทุกจุดมุ่งหมาย

ภาคทฤษฎี	1.ทดสอบความรู้ย่อยในชั้นเรียน	ร้อยละ	20
	2.สอบปลายภาค	ร้อยละ	10
	รวม	ร้อยละ	30
ภาคปฏิบัติ	1.กิจกรรมฝึกปฏิบัติในชั้นเรียน	ร้อยละ	50
	2.โครงการปลายภาค	ร้อยละ	20
	รวม	ร้อยละ	70

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	-	-	รอการประเมิน (Incomplete)
M	-	-	ขาดสอบ (Miss Exam)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

ปถุณัต นัจนฤตย์ (2561).*เอกสารประกอบการสอนรายวิชาศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์*.

กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

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

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

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

_____. (2554).*ศาสตร์และศิลปะเกี่ยวกับโต๊ะ* .กรุงเทพฯ:อมรินทร์พริ้นติ้งแอนพับลิชชิ่ง.

เฉลิมศรี พิมลสมพงศ์.(2556).*การบริการอาหารและเครื่องดื่ม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ชลุต นิมเสมอ.(2557). *องค์ประกอบของศิลปะ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์อมรินทร์.

นิชยา ศิรธร, ผู้แปล. (2556). *มาทำกระเป๋าและของใช้แบบง่ายๆ กับKamakura Swany*.กรุงเทพฯ : บ้านและสวน.

มนีรัตน์ จันทนะผะลิน. (2531). *งานใบตอง*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง กรุ๊ป.

_____. (2528). *เครื่องแขวนไทยดอกไม้สด*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง กรุ๊ป.

ริเอะ, มียะตะ. (2556). อาคิรา รัตนาภีรัต, ผู้แปล. *48 ไอเดียสร้างสไตล์ สวยได้ 360 องศา*.กรุงเทพฯ:

องค์การค้ำของครูสภา.

พรสนอง วงศ์สิงห์ทอง.(2547) . *ประวัติศาสตร์เครื่องแต่งกาย*. กรุงเทพฯ : อินฟอร์มีเดีย อินเตอร์เนชั่นแนล.

_____. (2549) . *พจนานุกรมประกอบภาพคำศัพท์แฟชั่น*. กรุงเทพฯ : อินฟอร์มีเดีย อินเตอร์

เนชั่นแนล.

_____. (2550) . *การออกแบบและพัฒนาแฟชั่นและมัณฑนภัณฑ์*.กรุงเทพฯ : วิสคอมเซ็นเตอร์

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

_____. (2543).*ช่างครีว้*. กรุงเทพฯ: สีดา.

วัฒน์ จุฑะวิภาต. (2549).*ศิลปะการออกแบบตกแต่งภายใน*.กรุงเทพฯ :วิทย์พัฒน์.

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

มหาวิทยาลัย.

สุชาติ เถาทอง. (2539). *หลักการทัศนศิลป์*. กรุงเทพฯ: วิทย์พัฒน์.

อุดมศักดิ์ สาริบุตร. (2551). *ออกแบบเฟอร์นิเจอร์*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์

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

ทวิทอง หงษ์วิวัฒน์. (2559). *งานเดี่ยว เหาอยู่*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.

น. ณ. ปากน้ำ. (2548). *แบบแผนบ้านเรือนไทยในสยาม*. กรุงเทพฯ: เมืองโบราณ.

ไมเยอร์,รอล์ฟ. (2540). *พจนานุกรมศัพท์และเทคนิคทางศิลปะ*. มะลิฉัตร เอื้ออานันท์, แปล. กรุงเทพฯ: กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ.

ราชบัณฑิตยสถาน.(2556). *พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถานพุทธศักราช 2554*. กรุงเทพฯ: ราชบัณฑิตยสถาน.

สมประสงค์ น่วมบุญลือ. (2557). *สร้างสรรค์*. นครปฐม:โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยศิลปากร.

เสรี วงษ์มณฑา.(2542).*การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค*. กรุงเทพฯ: ดวงกลมสมัย.

เสมอพร สังวาส, บรรณาธิการ. (2551).*เมนูไทยพิวชั่นฟู้ด*.กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์อมรินทร์ CUISINE.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา:

- การสัมภาษณ์ผู้เรียนอย่างไม่เป็นทางการผ่าน Inbox face book
- การประเมินประสิทธิภาพการจัดการเรียนการสอนรายวิชาของหลักสูตร
- การประเมินการปฏิบัติงานในชั้นเรียน

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- เครือข่าย face book
- แบบประเมินประสิทธิภาพการจัดการเรียนการสอนรายวิชา
- แบบทดสอบและแบบประเมินความสามารถด้วยเกณฑ์รูบิคส์

3. การปรับปรุงการสอน

นำผลการประเมินประสิทธิผลรายวิชาและผลการประเมินการสอนของอาจารย์มาพิจารณาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล อาจารย์ผู้สอน และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ก่อนเปิดภาคเรียน โดยอาศัยการประเมินผลความพึงพอใจของนักศึกษามาเป็นเกณฑ์ในการปรับปรุง

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

4.1 การทวนสอบคะแนนในระดับรายวิชา

4.1.1 การทำการทวนสอบผลคะแนนในแต่ละชั้นงานโดยการสังเกตการปฏิบัติงานในชั้นเรียน ในพิสัยแต่ละด้าน (จากตารางแผนการประเมินผลการเรียนรู้)

4.1.2 จากแบบทดสอบต่างๆ เพื่อมาพัฒนาการสอนในพิสัยแต่ละด้าน (จากตารางแผนการประเมินผลการเรียนรู้)

4.1.3 จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนอย่างไม่เป็นทางการผ่าน Inbox face book

4.2 การทวนสอบในระดับหลักสูตร

ใช้ระบบกลไกของหลักสูตรตามมติการประชุมของกรรมการบริหารหลักสูตรมาพัฒนารายวิชาในปีการศึกษาต่อไป

4.3 การทวนสอบในระดับคณะ

ใช้ระบบกลไกของคณะฯ ตามมติการประชุมของกรรมการทวนสอบของคณะฯ มาพัฒนารายวิชาในปีการศึกษาต่อไป

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

อาจารย์สรุปผลการจัดการเรียนการสอนใน มคอ.5 เสนอคณะฯ พิจารณาปรับปรุงวิธีการจัดการเรียนการสอน กิจกรรมการเรียนรู้ การวัดและประเมินผล สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ความคิดเห็นของอาจารย์ผู้สอน ในปีการศึกษาต่อไป