

รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073330
การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา
Food Styling

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ภาคเรียน ฤดูร้อน ปีการศึกษา 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)	4
	8. สถานที่เรียน	4
	9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	4
หมวด 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	5
	1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	5
	2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	5
หมวด 3	ลักษณะและการดำเนินการ	5
	1. คำอธิบายรายวิชา	5
	2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
	3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	6
หมวด 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	6
	1. คุณธรรม จริยธรรม	6
	2. ความรู้	7
	3. ทักษะทางปัญญา	8
	4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	9
	5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	9
หมวด 5	แผนการสอนและการประเมินผล	11
	1. แผนการสอน	11
	2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	17

สารบัญ (ต่อ)

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

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
 และการบริการ โรงเรียนการเรือน
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
 5073330 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)
2. จำนวนหน่วยกิต
 3 (2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 หมวดวิชาเฉพาะด้าน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อาจารย์ธนิกันต์ นั้ววันดี
 อาจารย์ผู้สอน : ในมหาวิทยาลัย
 - 1) อาจารย์ธนิกันต์ นั้ววันดี
 โทรศัพท์มือถือ 098-6263961 E-mail : tanikan_n@hotmail.com
 - 2) อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน
 โทรศัพท์มือถือ 086-5697412 E-mail : akepenake@hotmail.com
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
 ภาคการศึกษา ภาคฤดูร้อน/2561 ชั้นปีที่ 2
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
 ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
 ไม่มี
8. สถานที่เรียน
 ศูนย์ในมหาวิทยาลัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 เพื่อให้ นักศึกษาทราบเกี่ยวกับหลักการทางนิเทศศิลป์ที่นำมาใช้ในการจัดตกแต่งจานอาหาร เพื่องานโฆษณา

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 ในเอกสารประกอบการสอน และเทคนิคการสอนให้มีความเหมาะสมและความสมบูรณ์ทันสมัยสอดคล้อง กับสถานการณ์จริงในปัจจุบันยิ่งขึ้น

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการทางนิเทศศิลป์ พฤติกรรมการบริโภคสื่ออาหารของกลุ่มคนต่างๆ ในธุรกิจอาหาร บูรณาการ กับทฤษฎีทางศิลปะ การสร้างสื่อโฆษณาและศาสตร์ในวิชาอาหาร การออกแบบกระบวนการเตรียม การ ประกอบและนำเสนออาหารผ่านสื่อทั้งสื่อสิ่งพิมพ์ และสื่อเคลื่อนไหวได้อย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกปฏิบัติตาม เนื้อหา

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา	สอนเสริมเป็นกรณี พิเศษเฉพาะราย	30 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา	75 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์ให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล/ รายกลุ่มในช่วงเวลาก่อนและหลังชั่วโมงของการเรียนการสอนในแต่ละสัปดาห์ หรือสามารถขอรับคำปรึกษาในช่วงเวลานอกเวลาการเรียนการสอน โดยสามารถติดต่อ อาจารย์ผู้สอนผ่านช่องทางอีเมลล์ 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 การปฏิบัติการและการนำเสนอผลงานชิ้นตอนจัดทำหนังสือวารสารอาหารประเภทต่างๆที่กำหนดให้

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

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

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบเพื่อค้นหาข้อเท็จจริงหรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ (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 โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ถึงปัญหาอุปสรรคและศึกษาค้นคว้าหาแนวทางวิธีการแก้ไขปัญหา

3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาว์ปัญญา ให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขาได้แก่ การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การออกแบบการจัดทำหนังสือวารสาร เป็นต้น

4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีการมอบหมายให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหา โดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ

3.3 การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาก็ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (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

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะ การวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณสำหรับการจัดทำหนังสือวารสารอาหารได้อย่างเหมาะสม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของนักศึกษารับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	1. แนะนำ รายวิชา กิจกรรม การเรียนรู้ การสอน 2. อธิบาย ความสำคัญ ของ หลักการ ทางนิเทศ ศิลป์	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน ชักถาม อภิปราย - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาประกอบการบรรยายด้านคุณธรรมและ จริยธรรม : <ul style="list-style-type: none"> ● การมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการและการ ประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ ● ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม เคารพ กฎ ระเบียบ และ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม ● การขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
2	- ความรู้ ทั่วไป เกี่ยวกับ การ ออกแบบ ตกแต่งงาน อาหาร	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน ชักถาม อภิปราย - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาประกอบการบรรยายด้านคุณธรรมและ จริยธรรม : <ul style="list-style-type: none"> ● การมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการและการ ประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ ● ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม เคารพ กฎ ระเบียบ และ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม ● การขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
3	- องค์ประกอบ ทางศิลปะ ที่เกี่ยวข้อง กับการ ออกแบบ ตกแต่ง อาหารเพื่อ งานโฆษณา	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - กรณีศึกษาตัวอย่าง - กิจกรรมฝึกฝนการระดมความคิดแต่ละกลุ่มตามหัวข้อที่กำหนด เพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง - สุ่มตัวแทนศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วย วาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่าง ผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
4	- ภาพ และ อุปกรณ์ ต่างๆ ที่ นำมาใช้	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และตัวอย่างสื่อการสอน - กรณีศึกษาตัวอย่าง - กิจกรรมฝึกฝนการระดมความคิดแต่ละกลุ่มตามหัวข้อที่กำหนด เพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง - สุ่มตัวแทน ศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อนำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วย	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	ออกแบบตกแต่งอาหาร (1)		วาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	
5	- ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่นำมาใช้การออกแบบตกแต่งอาหาร (2)	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - กรณีศึกษาตัวอย่าง - กิจกรรมฝึกฝนการระดมความคิดแต่ละกลุ่มตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง - สุ่มตัวแทน นศ. ในแต่ละกลุ่มเพื่อมานำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
6	- เทคนิคการเลือกวัตถุดิบในการตกแต่งจานอาหารเพื่องานโฆษณา - เทคนิคการตกแต่งจานอาหาร - การตกแต่งด้วยซอส - การใช้ Molecular	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน Power Point และอุปกรณ์มาตรฐาน - มอบหมายกิจกรรมใบงานโดยการระดมความคิดในการเลือกวัตถุดิบมาตกแต่งจานอาหาร การออกแบบจานอาหารโดยเลือกใช้วิธีการตกแต่งแบบต่างๆ ตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
7	- การสร้างสื่อโฆษณาและนำเสนออาหารผ่านสื่อทั้งสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อเคลื่อนไหว	4	- นำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียนเป็นรายกลุ่ม : กิจกรรมใบงานกระบวนการ ขั้นตอนการพัฒนา วางแผนและออกแบบรายการอาหารพร้อมจัดทำสื่อสิ่งพิมพ์ตามที่กำหนด ซึ่งเป็นวิธีการช่วยฝึกฝนความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับเพื่อนร่วมชั้นเรียน - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
8	- พฤติกรรมการบริโภคสื่ออาหารของกลุ่มคนต่างๆ ใน	4	บรรยายประกอบสื่อการสอน ชักถาม อภิปราย - กิจกรรมส่งเสริมกระบวนการทำงานเป็นทีมในโดยการช่วยกันวิเคราะห์เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคสื่อทางด้านอาหาร เพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริงโดยมอบหมายให้ นศ. จัดแบ่งกลุ่มการทำงาน หน้าที่ความรับผิดชอบ	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก

ลำดับที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	ธุรกิจ อาหาร		และจัดให้มีผู้รับผิดชอบฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม เพื่อฝึกฝนให้มีการเรียนรู้ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี - สุ่มตัวแทนศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อมานำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	
9	เทคนิคการเตรียม และปฏิบัติการครั้งที่ 1 - การตกแต่งอาหาร Street Food	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
10	เทคนิคการเตรียม และปฏิบัติการครั้งที่ 2 - การตกแต่งอาหาร โดยใช้เทคนิคต่างๆ 1	4	อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
11	เทคนิคการเตรียม และปฏิบัติการครั้งที่ 3 - การตกแต่งอาหาร โดยใช้เทคนิคต่างๆ 2	4	อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
12	เทคนิคการเตรียม และปฏิบัติการครั้งที่ 4 - การตกแต่ง	4	อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	อาหาร โดย ใช้เทคนิค ต่างๆ 2			
13	เทคนิคการ เตรียม และ ปฏิบัติการ ครั้งที่ 5 - การ ตกแต่ง อาหารแบบ ร่วมสมัย	4	อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
14	เทคนิคการ เตรียม และ ปฏิบัติการ ครั้งที่ 6 - การ ตกแต่ง อาหารตาม ความ ต้องการ ของลูกค้า	4	อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
15	นำ เสน อ การจัดทำ รูป เล่ ม อาหารแบบ สื่อสิ่งพิมพ์	4	จัดทำรายงานสรุปและอภิปรายผลการดำเนินงาน - นำเสนอรายงานสรุปผลการดำเนินงานปัญหา อุปสรรค การแก้ไข ปัญหา ข้อเสนอแนะและการปรับปรุงข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นพร้อม ข้อเสนอแนะ/กิจกรรมขั้นตอนกระบวนการวางแผนการจัดทำรูปเล่ม อาหาร โดยใช้สื่อสารสนเทศประกอบการนำเสนอ	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1. คุณธรรม จริยธรรม	1) การมีจิตสำนึก และ ตระหนักในการปฏิบัติตาม จรรยาบรรณวิชาชีพ (TQF 2.1.1 (1))	1) นักศึกษาประเมินผล การเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียนรู้ 2) อาจารย์ สังเกต	1-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	<p>2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่องานของตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ 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) การมีจิตสาธารณะ (TQF 2.1.1 (5))</p>	พฤติกรรม การแสดงออกตามปกติของนักศึกษา		
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) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการบริหารทางวิชาการและวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (3))</p> <p>4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็น</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การจัดทำรายงานและการนำเสนอรายงานทั้งแบบรายบุคคลและรายกลุ่มตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และการจัดกิจกรรมตามแบบฝึกปฏิบัติ/หัวข้อที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การปฏิบัติการและการนำเสนอผลงานชิ้นตอน กระบวนการวางแผนรายการอาหารตามหัวข้อรูปแบบ การบริการที่กำหนดให้ในสถานการณ์จริง</p>	2-13	30%
			14-15	20%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	ประโยชน์ในวิชาชีพได้ (TQF 2.2.1 (4))			
3.ทักษะทางปัญหา	<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) ประเมินจากการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญหา</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 และมี</p>	<p>1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่</p> <p>2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน</p>	2-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	มนุษย์สัมพันธ์ (TQF 2.4.1 (4)) 5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (TQF 2.4.1 (5))			
5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	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 การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณได้อย่างเหมาะสม 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน 3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ 4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้น	9-14	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
		เรียน		

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+	85-89
B	75-84
C+	70-74
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
- ปลุณัต นัจนฤตย์, 2553. การพัฒนาหลักสูตรการออกแบบตกแต่งอาหารเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์สำหรับบุคลากรธุรกิจอาหาร. วิทยานิพนธ์ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต, สาขาวิชาหลักสูตรและการสอนภาควิชาหลักสูตรและวิธีสอนบัณฑิตวิทยาลัย. มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์, 2555. เข้าถึงได้จาก <http://thailandchef.in.th/Download/megazine>

วรธิดา วิทยฐานกรณ์, 2553. เข้าถึงได้จาก

http://issuu.com/voratida/docs/fooddesign_voratida

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

แสงปทีป แก้วสาคร, 2550. การจัดทำอาหารไทยเพื่อการถ่ายภาพ. 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. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิภาพของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล