



มคอ. 3

ศิลปะงานใบตองและการแกะสลักผัก-ผลไม้
Art of banana leaf and vegetable-fruit carving
รหัสวิชา 4552111

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน/หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
ศิลปะงานใบตองและการแกะสลักผัก-ผลไม้
Art of banana leaf and vegetable-fruit carving
- จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
 - ในมหาวิทยาลัย
อาจารย์เป็นเอก ททรัพย์สิน
อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เบอร์โทรศัพท์: 086-5697412
อีเมลล์: penake_sup@dusit.ac.th

อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร โรงเรียนการเรือน
เบอร์โทรศัพท์: 081-9215940
อีเมลล์: phonganan_sir@dusit.ac.th
 - ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี
อาจารย์กาญจนา เพ็ญศรี
อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ศูนย์สุพรรณบุรี
เบอร์โทรศัพท์: 081-6548886
อีเมลล์: kanchana_ple2522@hotmail.com

อาจารย์อัครพล ไวเชียงคำ

อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ศูนย์สุพรรณบุรี

เบอร์โทรศัพท์: 089-9057929

อีเมลล์: uneconomic@hotmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1 / ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในมหาวิทยาลัย

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถ.สิรินธร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งสุพรรณบุรี

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 สิงหาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1) ผู้เรียนสามารถอธิบายความหมาย ความสำคัญและความเป็นมาของศิลปะงานใบตอง การแกะสลักผักผลไม้ได้ถูกต้อง
- 2) ผู้เรียนสามารถอธิบายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานใบตองและการแกะสลักผักผลไม้โดยคำนึงถึง หลักโภชนาการ ความสะอาด ความปลอดภัยและการใช้ประโยชน์สูงสุดเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมได้ถูกต้อง
- 3) ผู้เรียนสามารถเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานใบตอง และการแกะสลักผักผลไม้เพื่อนำไปจัดสำหรับอาหาร การประดับตกแต่งสถานที่หรือใช้ในลักษณะอื่นได้
- 4) ผู้เรียนสามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานใบตอง และการแกะสลักผักผลไม้ได้

- 5) ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานใบตอง และแกะสลักผัก ผลไม้ โดยคำนึงถึงหลักโภชนาการ ความสะอาด ความปลอดภัยและการใช้ประโยชน์สูงสุดเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมได้
- 6) ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานใบตองและแกะสลักผักผลไม้ เพื่อใช้ประโยชน์ด้านการตกแต่ง ประกอบการนำเสนออาหารไทยได้อย่างเหมาะสม
- 7) ผู้เรียนสามารถบอกวิธีการเก็บรักษางานใบตองและงานแกะสลักผักผลไม้ที่เหมาะสมได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมาย ความสำคัญและความเป็นมาของศิลปะงานใบตอง การแกะสลักผักผลไม้เพื่อนำไปจัดสำหรับอาหาร การประดับตกแต่งสถานที่หรือใช้ในลักษณะอื่น ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานใบตองและการแกะสลักผักผลไม้โดยคำนึงถึงหลักโภชนาการ ความสะอาด ความปลอดภัยและการใช้ประโยชน์สูงสุดเพื่อการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและการนำไปใช้

Study of the definition, significance, and background of arts of banana leafs and fruit and vegetable carving for dish and dining table decoration must be included in the course. General knowledge of banana leaf functions, leaf-made containers for food fairs, fairs, festivals and specific events should be introduced.

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทาง อีเมลล์ และโทรศัพท์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและ

ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 วิธีสอน

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- 4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- 5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

1.3 วิธีประเมินผล

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้งวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 วิธีสอน

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น
- 2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง
- 3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 วิธีประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์
- 2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ
- 3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 วิธีสอน

- 1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง
- 2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 วิธีประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 วิธีสอน

1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 วิธีประเมินผล

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 วิธีสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 วิธีประเมินผล

- 1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ
- 2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอสัมมนา การนำเสนอนิทรรศการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	1.แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล 2. ความหมาย ความสำคัญ ความเป็นมาของศิลปปะงานใบตองและการแกะสลักผักผลไม้ และการนำไปใช้ประโยชน์ 3. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานใบตองและการแกะสลักผักผลไม้	4	- อธิบายเนื้อหาทฤษฎีวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และสื่อ website - อ. บรรยายประกอบสื่อการสอน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนวิชาศิลปปะงานใบตองและการแกะสลักผักผลไม้ - เครื่องฉาย (Visualized) และโปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
2	บทปฏิบัติการที่ 1 : ภาชนะบรรจุอาหารจากใบตอง	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
3	บทปฏิบัติการที่ 2 : กลีบใบตอง งานใบตอง แบบที่ 1	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย

มคอ. 3 ศิลปะงานใบตองและการแกะสลักผักผลไม้

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
4	บทปฏิบัติการที่ 3 : งานใบตอง แบบที่ 2	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
5	บทปฏิบัติการที่ 4 : ถาดใบตอง แบบที่ 3	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
6	บทปฏิบัติการที่ 5 : บายศรีปากชาม	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
7	บทปฏิบัติการที่ 6 : การแกะสลักผัก เพื่อจัดตกแต่งจานอาหาร	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
8	บทปฏิบัติการที่ 7 : การแกะสลักลาย พื้นฐาน (ดอกข่า)	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
9	บทปฏิบัติการที่ 8 : การแกะสลักลาย พื้นฐาน (ดอกกรักเร่ ดอกบานชื่น)	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- เอกสารประกอบการสอน และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
10	บทปฏิบัติการที่ 9 : การแกะสลักลาย พื้นฐาน (ดอกกุหลาบ ดอกคาร์เนชั่น)	4	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
11	บทปฏิบัติการที่ 10 : การปอกคว้าน ผลไม้ การจัดเสิร์ฟผลไม้เพื่อ รับประทาน	4	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
12	บทปฏิบัติการที่ 11 : การแกะสลักผัก ผลไม้เพื่องานจัดเลี้ยง	4	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
13	บทปฏิบัติการที่ 12 : การแกะสลัก ผลไม้ลายเถา	4	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
14	บทปฏิบัติการที่ 13 : การแกะสลัก ผลไม้ลายสัญลักษณ์	4	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ - สรุปกิจกรรม ถาม-ตอบ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
15	นำเสนอจัดแสดงผลงาน	4	นักศึกษาจัดแสดงผลงานใบตองและการแกะสลักผัก ผลไม้	อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
สอบปลายภาค				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบ ต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 3) การมีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	1-15	10%
ความรู้	1)การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ	- ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้นเรียน - การฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนดูความรู้และความชำนาญในการฝึกปฏิบัติ	1-15	40 %
ทักษะปัญญา	2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ 3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น	- ประเมินโดยการสอบข้อเขียน - สอบปฏิบัติ - สอบปลายภาค	15-16	30 %

ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงาน ร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้ อย่างมีประสิทธิภาพ	สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน โดยสังเกตความรับผิดชอบใน งานที่ได้รับมอบหมายทั้งเดี่ยว และ เป็นกลุ่มได้อย่างมี ประสิทธิภาพ	1-15	10%
ทักษะ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสารและ การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุป ประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและ นำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมี ประสิทธิภาพ	ประเมินทักษะการสื่อสารด้วย ภาษาพูดจากพัฒนาการการ นำเสนอรายงานในชั้นเรียน	2	10%

3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100	C	60-69
B+	85-89	D+	55-59
B	75-84	D	50-54
C+	70-74	F	ต่ำกว่า 50

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือและเอกสารประกอบการสอนหลัก

ราตรี เมฆวิไลย และคณะ. เอกสารประกอบการสอนวิชาศิลปะงานใบตองและการแกะสลักผักผลไม้.
2559. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่สำคัญ

สายบังอร ปานพรม. (2556). งานแกะสลักผักและผลไม้:การพัฒนาตลาดเพื่อประกอบการ
จัดเลี้ยงระดับชาติ. วิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์.
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

แสงอรุณ เชื้อวงศ์บุญ. (2554) การแกะสลักผักผลไม้. กรุงเทพมหานคร: วาดศิลป์.

อัครพล ไชยวงศ์. (2556). ทักษะคิดต่อการอนุรักษ์งานใบตอง ดอกไม้เครื่องสดของนักศึกษา
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล. วิทยานิพนธ์

หลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Magazine รวมถึงนิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับศิลปะใบตองและการแกะสลักผัก ผลไม้

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียนมาวิเคราะห์

3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอน (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