



รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

4553424 ศิลปะงานใบตอง  
(Arts of Banana Leaves )

หลักสูตรครุศาสตร  
โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
2562

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ในมหาวิทยาลัย โรงเรียนการเรือน

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
4553424 ศิลปะงานใบตอง
2. จำนวนหน่วยกิต  
3 (2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
หมวดวิชาเลือก
4. ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา  
ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ อาจารย์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ เบอร์โทรศัพท์ 098-9294956  
Email: [pornyupun.por@gmail.com](mailto:pornyupun.por@gmail.com)  
เปิดการเรียนการสอนที่กรุงเทพมหานคร  
ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ อาจารย์หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ เบอร์โทรศัพท์ 098-9294956  
Email: [pornyupun.por@gmail.com](mailto:pornyupun.por@gmail.com)
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 1/2562 ชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่มี
8. สถานที่เรียน  
อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
29 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2562

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา  
1. นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในความหมายและความเป็นมา ของงานใบตอง

- 2.สามารถเลือก การเตรียม การใช้ การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ได้
- 3.สามารถปฏิบัติการทำงานใบตองในรูปแบบต่างๆ การห่ออาหาร การประดิษฐ์ภาชนะใบตอง กระทงดอกไม้ บายศรี ได้

## 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

ไม่มี

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคุณค่าของงานใบตองที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน และโอกาสพิเศษ การใช้ใบตองในการห่ออาหาร ขนมและสิ่งของ การประดิษฐ์เพื่องานประเพณีและวัฒนธรรม การเลือก การเตรียม การใช้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์การประดิษฐ์งานใบตอง รูปแบบ ขั้นตอน และวิธีการประดิษฐ์งานเพื่อห่อขนม ห่ออาหาร ห่อดอกไม้ ประดิษฐ์จาน ถาด แจกัน กระเช้า ของดอกไม้ กระทงดอกไม้และบายศรีปากชาม

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชม.	ไม่มี	30 ชม.	75 ชม.

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

นักศึกษาสามารถติดต่อผู้สอนเพื่อให้คำปรึกษาและคำแนะนำทางวิชาการได้ตลอดเวลา โดยผ่าน Email ในมหาวิทยาลัยติดต่อ Email [pornyupun.por@gmail.com](mailto:pornyupun.por@gmail.com)

### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรมจริยธรรม

##### 1.1 คุณธรรมจริยธรรมที่ต้องพัฒนา

##### 1.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- (1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- (2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- (3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- (4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

##### 1.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- (2) การสอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

- (3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- (4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- (5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

### 1.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- (1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- (2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา
- (3) ผู้ใช้บัณฑิตประเมินคุณธรรมจริยธรรมของบัณฑิต

## 2. ความรู้

### 2.1 ความรู้ที่ต้องพัฒนา

#### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์และการบริการ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

(1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า

(2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

(3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนา องค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อ แก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

#### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) การให้ความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน และสรุปย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

(2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

(3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง จากการทำงานในองค์กรที่เกี่ยวข้องทางด้านคหกรรมศาสตร์และการทัศนศึกษา จากวิทยากร ในหัวข้อที่น่าสนใจและทันสมัย

(4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

#### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

(1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การทดสอบย่อย และการนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

(2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

(3) ประเมินความรู้ของบัณฑิตโดยการสำรวจความคิดเห็นของผู้ใช้บัณฑิต

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

##### 3.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

(1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

(2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ

(3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

##### 3.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา โดยเริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้น ในรายวิชาที่เหมาะสม

(2) การมอบหมายงาน การแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

(3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาวน์ปัญญาให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขา ได้แก่ วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ เป็นต้น

(4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็น และการมีส่วนร่วมถามตอบในชั้นเรียนมากขึ้น

##### 3.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

(1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

(2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

(3) ประเมินรายงานผลการวิจัยในรายวิชาการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

##### 4.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

(2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

(3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

##### 4.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) ใช้การสอนแบบกลุ่ม ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาท ความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

(2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

(3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

#### 4.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

(1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

(2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

##### 5.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

(1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

(2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

(3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

##### 5.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือการคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

(2) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

(3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(4) การจัดรายวิชาสัมมนาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

##### 5.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล

(2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

(3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มใน ส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ

(4) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอในการสัมมนา นิทรรศการ งานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

### หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

#### 5.1 แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<p>แนะนำบทเรียนและสอบถามพื้นฐานเบื้องต้น</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แนะนำกิจกรรมการเรียนการสอน ศิลปะงานใบตอง</li> <li>- วินัย คุณธรรมและจริยธรรมของผู้เรียนและผู้ประดิษฐ์ผลงานใบตอง บทนำ</li> <li>-ความเป็นมา ความสำคัญของงานใบตอง</li> <li>-คุณค่าของงานใบตอง</li> <li>-โอกาสในการใช้งานใบตอง</li> <li>-การจำแนกประเภทงานใบตอง</li> <li>-วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในงานใบตอง</li> <li>- การนำผลงานใบตองไปใช้ประโยชน์ในโอกาสต่างๆ</li> </ul>	4	<p>ระเบียบ วินัยในการเรียน งานใบตอง แนะนำหนังสือ แหล่งการเรียนรู้ และ website เพิ่มเติม</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อธิบายรายละเอียดในการเรียน พร้อมยกตัวอย่างจากของจริงและภาพประกอบการเรียน</li> <li>-ร่วมกันอภิปรายถึงความเป็นมา ความสำคัญของงานใบตอง คุณค่า ประเภทของงานใบตอง</li> <li>- ร่วมกันอภิปราย การนำผลงานใบตองไปใช้ประโยชน์</li> <li>- มอบหมายงานให้นักศึกษาเขียนรายงานจากการเรียนรู้</li> </ul>	ผศ.ดร. พรยูพรรณ
2	<p>การเลือกการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลือกใบตอง</li> <li>-การตัดใบตอง</li> <li>-การเช็ดใบตอง</li> <li>-การดูแลรักษาวัสดุและอุปกรณ์</li> </ul>	4	<p>อาจารย์อธิบายการเลือก- การเลือกใบตอง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-การตัดใบตอง</li> <li>-การเช็ดใบตอง</li> <li>ยกตัวอย่างจากของจริงและภาพประกอบการเรียน</li> <li>- ร่วมกันอภิปรายการเลือก การเตรียมและการดูแลรักษาวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในงานใบตอง</li> </ul>	ผศ.ดร. พรยูพรรณ พรสุขสวัสดิ์
3	<p>กระทงใส่ขนมและอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การห่อแบบต่างๆ</li> </ul>	4	<p>อาจารย์อธิบายอธิบายและสาธิต ขั้นตอนวิธีทำกระทงมุมต่างและการห่ออาหารด้วย</p>	ผศ.ดร. พรยูพรรณ พรสุขสวัสดิ์

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			ใบตอง -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ห่ออาหารด้วยใบตอง	
4	(ต่อ) กระทงใส่ขนมและอาหาร - การประดิษฐ์กระทงมุ่มต่างๆ	4	อาจารย์สาธิตขั้นตอนการทำ กระทงมุ่มต่าง -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ห่ออาหารด้วยใบตอง	ผศ.ดร. พริยพวรรณ พรสุขสวัสดิ์
5	ภาชนะใบตองใส่อาหาร - การประดิษฐ์จานกليبกุหลาบ	4	อาจารย์อธิบายและสาธิต ขั้นตอนวิธีประดิษฐ์จาน ใบตองกليبกุหลาบ -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ประดิษฐ์จานใบตองกليب กุหลาบ	ผศ.ดร. พริยพวรรณ พร สุขสวัสดิ์
6	(ต่อ) ภาชนะใบตอง ใส่อาหาร - การประดิษฐ์จานใบตองกليبเล็บครุฑ	4	อาจารย์อธิบายและสาธิต ขั้นตอนวิธีการประดิษฐ์จาน ใบตองกليبเล็บครุฑ -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ประดิษฐ์จานใบตองกليب เล็บครุฑ	ผศ.ดร. พริยพวรรณ พร สุขสวัสดิ์
7	(ต่อ) ภาชนะใบตอง ใส่อาหาร - การประดิษฐ์ถาดใบตองกليبผีเสื้อ/ กليبกุหลาบแยม / กลิปการเวก	4	อาจารย์อธิบาย และสาธิต ขั้นตอนการประดิษฐ์ถาด ใบตองกลิปผีเสื้อ -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ประดิษฐ์ถาดใบตองกลิป ผีเสื้อ	ผศ.ดร. พริยพวรรณ พรสุขสวัสดิ์
8	(ต่อ) ภาชนะใบตอง ใส่อาหาร - การประดิษฐ์ผอบใบตอง		อาจารย์อธิบายและสาธิต ขั้นตอนการประดิษฐ์ผอบ ใบตอง -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ประดิษฐ์ผอบใบตอง	ผศ.ดร. พริยพวรรณ พรสุขสวัสดิ์
9	กระทงดอกไม้	4	อาจารย์อธิบายและสาธิต ขั้นตอนการประดิษฐ์กระทง ดอกไม้ -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ประดิษฐ์กระทงดอกไม้	ผศ.ดร. พริยพวรรณ พรสุขสวัสดิ์



ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
10	กระทรงลอย	4	อาจารย์อธิบาย และสาธิต ขั้นตอนการประดิษฐ์ -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ประดิษฐ์กระทรงลอย	ผศ.ดร. พรมุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์
11	ภาชนะใบตองใส่ดอกไม้ -การประดิษฐ์แจกันใบตอง	4	อาจารย์ อธิบาย และสาธิต ขั้นตอนการประดิษฐ์แจกัน ใบตอง -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ประดิษฐ์แจกันใบตอง	ผศ.ดร. พรมุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์
12	(ต่อ) ภาชนะใบตอง ใส่ดอกไม้ -การประดิษฐ์กระเช้าใบตองแบบที่ 1 (กระเช้าทรงเตี้ย)	4	อาจารย์อธิบาย สาธิตวิธี ประดิษฐ์กระเช้าใบตอง -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ประดิษฐ์กระเช้าใบตองแบบ ที่ 1 (กระเช้าทรงเตี้ย)	ผศ.ดร. พรมุพวรรณ พร สุขสวัสดิ์
13	(ต่อ) ภาชนะใบตอง ใส่ดอกไม้ -การประดิษฐ์กระเช้าใบตองแบบที่ 2( กระเช้าทรงสูง)		อาจารย์อธิบาย สาธิตวิธี ประดิษฐ์กระเช้าใบตองแบบ ที่ 2 (กระเช้าทรงสูง) -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ประดิษฐ์กระเช้าใบตองแบบ ที่ 2 (กระเช้าทรงสูง)	ผศ.ดร. พรมุพวรรณ พร สุขสวัสดิ์
14	(ต่อ)ภาชนะใบตองใส่ดอกไม้ -การประดิษฐ์ของใบตอง	4	อาจารย์อธิบาย และสาธิต ขั้นตอนวิธีประดิษฐ์ของ ใบตอง - นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ประดิษฐ์ของใบตอง	ผศ.ดร. พรมุพวรรณ พร สุขสวัสดิ์
15	บายศรี -บายศรีแบบต่างๆ -การประดิษฐ์บายศรีปากชามแบบที่ 1	4	อาจารย์ อธิบาย และสาธิต ขั้นตอนวิธีประดิษฐ์บายศรี ปากชามแบบที่ 1 -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ประดิษฐ์บายศรีปากชาม แบบที่ 1	ผศ.ดร. พรมุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์
16	การประดิษฐ์บายศรีปากชามแบบที่ 2		อาจารย์ อธิบาย และสาธิต ขั้นตอนวิธีประดิษฐ์บายศรี ปากชามแบบที่ 1 -นักศึกษาลงมือปฏิบัติการ ประดิษฐ์บายศรีปากชาม	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			แบบที่ 2	
สรุปและสอบภาคปฏิบัติปลายภาค				

## 5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
<b>คุณธรรม จริยธรรม</b>	1) มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อสังคม 2) มีความตระหนักคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต 3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญได้ 4) มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ 5) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ	1) อาจารย์ ประเมินโดยการสังเกตพฤติกรรม การแสดงออกตามปกติของนักศึกษา	1-15	10%
<b>ความรู้</b>	1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา สาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ 2) มีความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้อย่างต่อเนื่อง	1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค การบ้าน ผลงาน 2) ประเมินจากการสอบ	1-14 15,16	40% 10%
<b>ทักษะทาง ปัญญา</b>	1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างมีวิจารณญาณ เป็นระบบ และมีตรรกะ 2) มีความสามารถในการถ่ายทอด และแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น 3) สามารถรวบรวมข้อมูล ศึกษาวิเคราะห์ประเด็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับสังคม ชุมชน เพื่อเสนอแนวทางแก้ไขได้	1) ประเมินผลจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย	15-16	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	1) มีความสามารถในการสื่อสารกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างและหลากหลายได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ 2) มีความเข้าใจผู้อื่น และสังคม สามารถปรับตัวให้เข้ากับสังคม	1) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	1-15	10%
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข	1) มีทักษะในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ ที่จำเป็นต่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ 2) สามารถสื่อสารและแนะนำ	1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลและรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ	2,12, 13,14	15%
การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	เสนอผลงานได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งด้านการพูด การเขียน ตลอดจนสามารถเลือกใช้สื่อและเครื่องมือในการนำเสนอผลงานได้อย่างเหมาะสม และมีประสิทธิภาพ 3) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการสื่อสารและการสืบค้นได้อย่างดี	2) ประเมินจากการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน	4	5%

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

พริษฐ์พรณ พรสุขสวัสดิ์และคณะ. (2560) เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการใบตอง กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ปรัชญา แพนมงคล. (2553). งานใบตองสีสันเอกลักษณ์ไทย. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แม่บ้าน.

พริษฐ์พรณ พรสุขสวัสดิ์. (2542) งานใบตองวิจิตรตองนวลมวลลพผา กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แม่บ้าน

พริษฐ์พรณ พรสุขสวัสดิ์. (2558) งานใบตอง กรุงเทพฯ: ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอ็มแอนด์เอ็ม เลเซอร์พรีนต์ มณีรัตน์ จันทนะพะลิน. (2540). งานใบตอง พิมพ์ครั้งที่3. กรุงเทพฯ :อมรินทร์พรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.

ศรีมูย เมืองยศ. (2553). ศิลปะการประดิษฐ์งานใบตอง. เชียงใหม่ : จรัสธุรกิจการพิมพ์.

#### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

นิตยสารประดิษฐ์ประดิษฐ์

สื่ออินเทอร์เน็ต พิมพ์คำค้นว่า “งานใบตอง” “บายศรี” “กระทงลอย” “ห่ออาหาร” “ภาชนะใบตอง”

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- ผลการสอบ
- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน

### 3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอน โดยหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ดังนี้

- คำนึงว่าศึกษาข้อมูลการจัดการเรียนการสอน
- หาข้อมูลในรายวิชาให้ทันสมัยและเหมาะสมกับนักศึกษารุ่นถัดไป

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จาก

- การทวนสอบจากการสอบถามความรู้ของนักศึกษา
- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก 4 ปีหรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4