

รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073330
การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา
Food Styling

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ภาคเรียน ฤดูร้อน ปีการศึกษา 2562

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 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 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 : อาจารย์ธนิกานต์ นั้ววันดี

อาจารย์ผู้สอน : ในมหาวิทยาลัย

1) อาจารย์ธนิกานต์ นั้ววันดี

โทรศัพท์มือถือ 098-6263961 E-mail : tanikan_n@hotmail.com

2) อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน

โทรศัพท์มือถือ 086-5697412 E-mail : akepenake@hotmail.com

อาจารย์ผู้สอน : ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

1) อาจารย์อัศพงษ์ อุประวรรณ

โทรศัพท์มือถือ 0943616235 E-mail : utsaphong.u@gmail.com

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษา ภาคฤดูร้อน/2562 ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มคอ. 3 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)
สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

ศูนย์ในมหาวิทยาลัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

10 กรกฎาคม พ.ศ. 2560

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 เพื่อให้นักศึกษาทราบเกี่ยวกับหลักการทางนิเทศศิลป์ที่นำมาใช้ในการจัดตกแต่งจานอาหารเพื่องานโฆษณา

1.2 เพื่อให้นักศึกษาทราบพฤติกรรมผู้บริโภคสื่ออาหารของกลุ่มคนต่างๆ 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 และเทคนิคการสอนให้มีความเหมาะสม และความสมบูรณ์ทันสมัยสอดคล้องกับสถานการณ์จริงในปัจจุบันยิ่งขึ้น

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

หลักการทางนิเทศศิลป์ พฤติกรรมผู้บริโภคสื่ออาหารของกลุ่มคนต่างๆ ในธุรกิจอาหาร บูรณาการ กับทฤษฎีทางศิลปะ การสร้างสื่อโฆษณาและศาสตร์ในวิชาอาหาร การออกแบบกระบวนการเตรียม การประกอบและนำเสนออาหารผ่านสื่อทั้งสื่อสิ่งพิมพ์ และสื่อเคลื่อนไหวได้อย่างมีประสิทธิภาพ ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
--------	----------	---------------	-------------------

มคอ. 3 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)
สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

30 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา	สอนเสริมเป็นกรณี พิเศษเฉพาะราย	30 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา	75 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา
------------------------------	-----------------------------------	------------------------------	------------------------------

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์ให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล/ รายกลุ่มในช่วงเวลาก่อนและหลังชั่วโมงของการเรียนการสอนในแต่ละสัปดาห์ หรือสามารถขอรับคำปรึกษาในช่วงเวลานอกเวลาการเรียนการสอน โดยสามารถติดต่ออาจารย์ผู้สอนผ่านช่องทางอีเมลล์ และทางหมายเลขโทรศัพท์ตามแจ้งในรายชื่อผู้สอน และประกาศให้ทราบโดยทั่วกันในชั้นเรียน

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม 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 โดยให้นักศึกษาได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมในควมมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาเรียนรู้จากสื่อผสมประกอบการเรียนการสอน เพื่อได้ทราบถึงสถานประกอบการที่สามารถเป็นแบบอย่างที่ดีในการวางแผนรายการอาหารที่เกี่ยวข้องและมีการอภิปรายโดยแสดงความคิดเห็นร่วมกัน

1.3 การประเมินผล

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) อาจารย์สังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

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))
- 3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (3))
- 4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (TQF 2.2.1 (4))

2.2 วิธีการสอน

- 1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ
- 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 การปฏิบัติการและการนำเสนอผลงานขั้นตอนจัดทำหนังสือวารสารอาหารประเภทต่างๆที่กำหนดให้

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแก้ไขปัญหาต่างๆที่อาจเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ 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 โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ถึงปัญหาอุปสรรคและศึกษาค้นคว้าหาแนวทางการแก้ไขปัญหา

3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาว์ปัญญา ให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขาได้แก่ การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค การออกแบบการจัดทำหนังสือวารสาร เป็นต้น

4) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีการมอบหมายให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหา โดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ

3.3 การประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (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) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ 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

มคอ. 3 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)
สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

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) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียนและที่ต้องมีการนำเสนอด้วย วาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

4) จัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงานและนำเสนอด้วยสื่อ อิเล็กทรอนิกส์

5.3 การประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณสำหรับการจัดทำหนังสือวารสารอาหารได้อย่างเหมาะสม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของ นักศึกษารับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	1. แนะนำ รายวิชา กิจกรรม การเรียนรู้ การสอน 2. อธิบาย ความสำคัญ ของ หลักการ ทางนิเทศ ศิลป์	4	- การบรรยายประกอบสื่อประเภท Power Point โดยสอนผ่านทาง โปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC- LMS - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาประกอบการบรรยายด้านคุณธรรมและ จริยธรรม : <ul style="list-style-type: none"> ● การมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการและการ ประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ ● ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม เคารพกฎระเบียบ และ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม ● การขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
2	- ความรู้ ทั่วไป เกี่ยวกับ การ ออกแบบ ตกแต่งจาน อาหาร	4	- การบรรยายประกอบสื่อประเภท Power Point โดยสอนผ่านทาง โปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC- LMS - ยกตัวอย่างกรณีศึกษาประกอบการบรรยายด้านคุณธรรมและ จริยธรรม : <ul style="list-style-type: none"> ● การมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพงานบริการและการ ประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ ● ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม เคารพกฎระเบียบ และ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก

มคอ. 3 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)
สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

ลำดับที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			<ul style="list-style-type: none"> ● การขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา 	
3	องค์ประกอบทางศิลปะที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบตกแต่งอาหารเพื่องานโฆษณา	4	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายประกอบสื่อประเภท Power Point โดยสอนผ่านทางโปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC-LMS - กรณีศึกษาตัวอย่าง - กิจกรรมฝึกฝนการระดมความคิดแต่ละกลุ่มตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง - สุ่มตัวแทนศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อมานำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา 	อ.ธนิกันต์ อ.เป็นเอก
4	- ภาพและอุปกรณ์ต่างๆ ที่นำมาใช้การออกแบบตกแต่งอาหาร (1)	4	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายประกอบสื่อประเภท Power Point โดยสอนผ่านทางโปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC-LMS - ยกตัวอย่างประเภทและอุปกรณ์สำหรับการออกแบบตกแต่งอาหาร - กิจกรรมฝึกฝนการระดมความคิดแต่ละกลุ่มตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง - สุ่มตัวแทน ศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อมานำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา 	อ.ธนิกันต์ อ.เป็นเอก
5	- ภาพและอุปกรณ์ต่างๆ ที่นำมาใช้การออกแบบตกแต่งอาหาร (2)	4	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายประกอบสื่อประเภท Power Point โดยสอนผ่านทางโปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC-LMS - ยกตัวอย่างประเภทและอุปกรณ์สำหรับการออกแบบตกแต่งอาหาร - กิจกรรมฝึกฝนการระดมความคิดแต่ละกลุ่มตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง - สุ่มตัวแทน ศ.ในแต่ละกลุ่มเพื่อมานำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนด้วยวาจาตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และมีการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา 	อ.ธนิกันต์ อ.เป็นเอก
6	- เทคนิคการเลือก	4	<ul style="list-style-type: none"> - การบรรยายประกอบสื่อประเภท Power Point โดยสอนผ่านทางโปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting 	อ.ธนิกันต์ อ.เป็นเอก

มคอ. 3 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)
สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

ลำดับที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	วัตถุดิบในการตกแต่งจานอาหารเพื่องานโฆษณา - เทคนิคการตกแต่งจานอาหาร - การตกแต่งด้วยซอส - การใช้ Molecular		- เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC-LMS - ผู้สอนสาธิตเทคนิคการตกแต่งจานอาหารด้วยซอสและอธิบายเทคนิคการทำ Molecular Cuisine มี 2 วิธี คือ การขึ้นรูปทรงกลมแบบพื้นฐาน (basic spherification) และการขึ้นรูปทรงกลมแบบย้อนกลับ (reverse spherification) - คลิปวิดีโอสาธิตตัวอย่างการทำ Molecular Cuisine ผ่านช่องทาง YouTube ในช่อง Nicky All About Drinks - มอบหมายกิจกรรมใบงานโดยการระดมความคิดในการเลือกวัตถุดิบมาตกแต่งจานอาหาร การออกแบบจานอาหารโดยเลือกใช้วิธีการตกแต่งแบบต่างๆ ตามหัวข้อที่กำหนดเพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริง - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	
7	- การสร้างสื่อโฆษณาและนำเสนออาหารผ่านสื่อทั้งสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อเคลื่อนไหว	4	- การบรรยายประกอบสื่อประเภท Power Point โดยสอนผ่านทางโปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC-LMS - นำเสนอรายเป็นรายกลุ่ม พร้อมจัดทำสื่อสิ่งพิมพ์ตามที่กำหนด ซึ่งเป็นวิธีการช่วยฝึกฝนความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับเพื่อนร่วมชั้นเรียน - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธนิกันต์ อ.เป็นเอก
8	-พฤติกรรมกรบริโภคสื่ออาหารของกลุ่มคนต่างๆ ในธุรกิจอาหาร	4	- การบรรยายประกอบสื่อประเภท Power Point โดยสอนผ่านทางโปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC-LMS - กิจกรรมส่งเสริมกระบวนการทำงานเป็นทีมในโดยการช่วยกันวิเคราะห์เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมกรบริโภคสื่อทางด้านอาหาร เพื่อให้นักศึกษาเกิดการศึกษาค้นหาความรู้คู่การปฏิบัติจริงโดยมอบหมายให้ศ.จัดแบ่งกลุ่มการทำงาน หน้าที่ความรับผิดชอบและจัดให้มีผู้รับผิดชอบฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่ม เพื่อฝึกฝนให้มีการเรียนรู้ความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี - การอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้สอนและนักศึกษา	อ.ธนิกันต์ อ.เป็นเอก
9	เทคนิคการ	4	- ผู้สอนสาธิตเทคนิคการตกแต่งจานอาหารโดยสอนผ่านทางโปรแกรม	อ.ธนิกันต์

มคอ. 3 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)
สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

ลำดับที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	เตรียม และ ปฏิบัติการ ครั้งที่ 1 - การ ตกแต่ง อาหาร Street Food		Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC- LMS สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.เป็นเอก
10	เทคนิคการ เตรียม และ ปฏิบัติการ ครั้งที่ 2 - การ ตกแต่ง อาหาร โดย ใช้เทคนิค ต่างๆ 1	4	- ผู้สอนสาธิตเทคนิคการตกแต่งจานอาหารโดยสอนผ่านทางโปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC- LMS - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
11	เทคนิคการ เตรียม และ ปฏิบัติการ ครั้งที่ 3 - การ ตกแต่ง อาหาร โดย ใช้เทคนิค ต่างๆ 2	4	- ผู้สอนสาธิตเทคนิคการตกแต่งจานอาหารโดยสอนผ่านทางโปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC- LMS - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก
12	เทคนิคการ เตรียม และ ปฏิบัติการ ครั้งที่ 4 - การ ตกแต่ง	4	- ผู้สอนสาธิตเทคนิคการตกแต่งจานอาหารโดยสอนผ่านทางโปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC- LMS - นศ. ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิกานต์ อ.เป็นเอก

มคอ. 3 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)
สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

ลำดับที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
	อาหาร โดยใช้เทคนิคต่างๆ 2		สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
13	เทคนิคการเตรียม และปฏิบัติการครั้งที่ 5 - การตกแต่งอาหารแบบร่วมสมัย	4	- ผู้สอนสาธิตเทคนิคการตกแต่งจานอาหารโดยสอนผ่านทางโปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC-LMS - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิกันต์ อ.เป็นเอก
14	เทคนิคการเตรียม และปฏิบัติการครั้งที่ 6 - การตกแต่งอาหารตามความต้องการของลูกค้า	4	- ผู้สอนสาธิตเทคนิคการตกแต่งจานอาหารโดยสอนผ่านทางโปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - เอกสารประกอบสอน และ Power Point แนบผ่านระบบ WBSC-LMS - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	อ.ธนิกันต์ อ.เป็นเอก
15	นำเสนอ การจัดทำรูปเล่มอาหารแบบสื่อสิ่งพิมพ์	4	จัดทำรายงานสรุปและอภิปรายผลการดำเนินงานโดยนำเสนอผ่านทางโปรแกรม Microsoft Teamหรือโปรแกรม Zoom meeting - นำเสนอรายงานสรุปผลการดำเนินงานปัญหา อุปสรรค การแก้ไขปัญหา ข้อเสนอแนะและการปรับปรุงข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นพร้อมข้อเสนอแนะ/กิจกรรมขั้นตอนกระบวนการวางแผนการจัดทำรูปเล่มอาหาร โดยใช้สื่อสารสนเทศประกอบการนำเสนอ	อ.ธนิกันต์ อ.เป็นเอก
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

มคอ. 3 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)
สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1. คุณธรรม จริยธรรม	<p>1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (TQF 2.1.1 (1))</p> <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) การมีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (TQF 2.1.1 (5))</p>	<p>1) นักศึกษาประเมินผล การเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน</p> <p>2) อาจารย์สังเกต พฤติกรรมการ แสดงออกตามปกติของ นักศึกษา</p>	1-15	10%
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>1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การจัดทำรายงานและการนำเสนอรายงานทั้งแบบรายบุคคลและรายกลุ่มตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย และการจัดกิจกรรมตามแบบฝึกปฏิบัติ/หัวข้อที่ได้รับมอบหมาย</p>	2-13	30%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	<p>3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (TQF 2.2.1 (3))</p> <p>4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้ (TQF 2.2.1 (4))</p>	<p>2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การปฏิบัติการและการนำเสนอผลงานขั้นตอนกระบวนการวางแผนรายการอาหารตามหัวข้อรูปแบบการบริการที่กำหนดให้ในสถานการณ์จริง</p>	14-15	20%
3.ทักษะทางปัญญา	<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) ประเมินจากการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา</p>	16	20%
4. ทักษะความสัมพันธ์	<p>1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงาน</p>	<p>1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและ</p>	2-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	<p>รายบุคคลและงานกลุ่ม (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 และมีมนุษยสัมพันธ์ (TQF 2.4.1 (4))</p> <p>5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง (TQF 2.4.1 (5))</p>	<p>เพื่อนในกลุ่ม สรุปผล การประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่</p> <p>2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน</p>		
5.ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<p>1) สามารถนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้นวิเคราะห์ ข้อมูล แปรความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่าง</p>	<p>1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมา</p>	9-14	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	<p>สร้างสรรค์ (TQF 2.5.1 (1))</p> <p>2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟังถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (TQF 2.5.1 (2))</p> <p>3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (TQF 2.5.1 (3))</p>	<p>ใช้ในการทำคำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุน และการจัดสรรงบประมาณได้อย่างเหมาะสม</p> <p>2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน</p> <p>3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษารับผิดชอบ</p> <p>4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน</p>		

3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 60 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนผ่านทางโปรแกรม Microsoft Team หรือโปรแกรม Zoom meeting และแบบฝึกหัดผ่านระบบ WBSC-LMS 40 คะแนน

- การทดลองและการฝึกปฏิบัติ 20 คะแนน

3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 40 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- สอบปฏิบัติ 20 คะแนน

- สอบทฤษฎี 20 คะแนน

3.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

มคอ. 3 การจัดตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา (Food Styling)
สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

แบบอิงเกณฑ์

ระดับคะแนน	ค่าร้อยละ	ค่าระดับคะแนน
A	85-100	4.00
B+	80-84	3.50
B	75-79	3.00
C+	70-74	2.50
C	65-69	2.00
D+	60-64	1.50
D	50-59	1.00
E	0-49	0.00

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติไม่ต่ำกว่า 85% (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

-

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์, 2552. ศิลปะการออกแบบตกแต่งไอศกรีม. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์

ปฤถต์ 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. การจัดอาหารไทยเพื่อการถ่ายภาพ. 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. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล