

รายละเอียดของรายวิชา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1	รหัสและชื่อวิชา 07-011-501 ทักษะมิติทางคหกรรมศาสตร์ (Perspectives in Home Economics)
2	จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต (3-0-6)
3	หลักสูตรและประเภทของวิชา วิชาชีพพื้นฐานในหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
4	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธนพรรณ บุญยรัตกลิน อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา อาจารย์อัจฉราวรรณ ณ สงขลา
5	ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ภาคเรียนที่ 1/2557 ชั้นปีที่ 1 ปริญญาโททุกกลุ่ม
6	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
7	รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี
8	สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
9	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2555

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1	จุดมุ่งหมายของรายวิชา 1. นักศึกษาเข้าใจและอธิบายความรู้พื้นฐานเชิงทฤษฎีและปฏิบัติในหลักการทางคหกรรมศาสตร์และประยุกต์หลักการ ปรัชญา แนวคิดทางคหกรรมศาสตร์มาใช้กับรายวิชาอื่นๆได้ 2. นักศึกษาคิดวิเคราะห์ความนิยมแนวโน้มของงานคหกรรมศาสตร์เชิงอนาคตให้เหมาะสมกับสังคมปัจจุบัน (SWOT ANALYSIS) 3. นักศึกษาสามารถนำเสนอแนวคิดและทฤษฎีใหม่ทางคหกรรมศาสตร์ได้ เพื่อการพัฒนางานคหกรรมศาสตร์ให้ได้มาตรฐานบนพื้นฐานขององค์ความรู้เพื่อพัฒนาสังคม (Knowledge base society)
2	วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับการปรับปรุงหลักสูตร พ.ศ. 2555

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1	คำอธิบายรายวิชา 07-011-501 ทศนมิติทงคหกรรมศสตร์ 3(3-0-6) (Perspectives in Home Economics) ปรัชญ ญวคคทฤษฎี และหลักกร ของคหกรรมศสตร์ กรจัดกร ทรพยากรครอบคร้วและชุมชน กรจัดกรด้ำนอาหารและโภชนกร สิ่งทอ เครื่องนุ่งห่ม สิ่งประดิษฐ์ เศรษฐกิจสร้งสรค์ และเครื่องทุ่นแรงสำหรับงนบ้ำน พัฒนกรและผลกระทบของกรเปล่ยนเปล่งที่มีต่องนคหกรรมศสตร์ Philosophy, theories and principles of home economics; family and community resource and community management; management of foods and nutrition, textiles, apparel, crafts, creative-economy and energy saving tools for housework; the impact of changes on home economics.											
2	จำนวนช่วโมงที่ใช้ต่อภคกรศึกษา <table><tr><td>บรรยาย</td><td>สอนเสริม</td><td>การฝึกปฏิบัติ/ งานภคสนน/การฝึกงน</td><td>กรศึกษด้วย ตนเอง</td></tr><tr><td>บรรยาย 15 ชั่วโมง ต่อภคเรียน</td><td>สอนเสริมเฉพาะ ควมต้องกรของ นักศึกษเฉพาะรย</td><td>ฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมง ต่อภคกรศึกษา</td><td>กรศึกษด้วย ตนเอง 4 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์</td></tr></table>				บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภคสนน/การฝึกงน	กรศึกษด้วย ตนเอง	บรรยาย 15 ชั่วโมง ต่อภคเรียน	สอนเสริมเฉพาะ ควมต้องกรของ นักศึกษเฉพาะรย	ฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมง ต่อภคกรศึกษา	กรศึกษด้วย ตนเอง 4 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภคสนน/การฝึกงน	กรศึกษด้วย ตนเอง									
บรรยาย 15 ชั่วโมง ต่อภคเรียน	สอนเสริมเฉพาะ ควมต้องกรของ นักศึกษเฉพาะรย	ฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมง ต่อภคกรศึกษา	กรศึกษด้วย ตนเอง 4 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์									
3	จำนวนช่วโมงต่อสัปดาห์ที่อจกรยให้คำปรกษและแนะนำทงวิชกรแก่นักศึกษเป็นรยบุคคล สถนที่ให้คำปรกษฯ อคกรเรียนปัญญา ชั้น 3 ห้องนักศึกษปริญญโท											

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1	คุณธรรม จริยธรรม
	1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา 1. ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม 2. มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ 3. มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม 4. เข้าใจคุณค่าของงานคหกรรมศาสตร์
	1.2 วิธีการสอน 1. รูปแบบการสอนการอธิบายและบรรยายในชั้นเรียนในหัวข้อทฤษฎี 2. การออกไปทัศนศึกษาดูงานในแหล่งงานคหกรรมศาสตร์ในสถานที่จริง 3. การยกตัวอย่างนำผลงานและกลุ่มงานคหกรรมศาสตร์ด้านต่างๆในรูปแบบต่างๆมาเป็นประเด็นในการนำเสนอความคิด วิเคราะห์ปัญหา และอภิปราย 4. สอดแทรกความซื่อสัตย์ต่อตนเอง และสังคม 5. ปลุกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 6. ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี
	1.3 วิธีการประเมินผล 1. ประเมินจากพฤติกรรมการเข้าห้องเรียนและการนำเสนอผลงานในห้อง 2. ประเมินจากผลการเข้าร่วมการทัศนศึกษาและความรับผิดชอบในการทำงานของนักศึกษา 3. สังเกตพฤติกรรมและการร่วมกิจกรรมการเรียนรู้
2	ความรู้
	2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ 1. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในเนื้อหาสาขาวิชาที่ศึกษา 2. สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในรายวิชา และวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อต่อยอดองค์ความรู้
	2.2 วิธีการสอน 1. ใช้การสอนแบบบูรณาการ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ และใช้วิธีการสอนหลายรูปแบบผสมผสานกัน 2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ 3. มอบหมายให้นักศึกษาร่วมกิจกรรมทัศนศึกษาดูงาน 4. ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการงานคหกรรมศาสตร์ด้านต่างๆโดยนำหลักการทฤษฎีมาประยุกต์ใช้ 5. อภิปรายเกี่ยวกับความสำคัญและปัญหาของงานคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาต่อไป

	2.3 วิธีการประเมินผล 1. การนำเสนออย่างน้อย 1 ครั้ง (2 – 3 ครั้งต่อเทอม) 2. พิจารณาจากการปฏิบัติงานและชิ้นงานสำเร็จงานที่มอบหมายตลอดเทอม 3. การสอบปลายภาค
3	ทักษะทางปัญญา
	3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา 1. คิดอย่างมีระบบพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง 2. สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา 3. ความสามารถในการคิดสร้างสรรค์ผลงานใหม่ๆ
	3.2 วิธีการสอน 1. ให้นักศึกษาวิเคราะห์งานทางทฤษฎีศาสตร์ด้านต่างๆจากตัวอย่างของจริงในด้านต่างๆ 2. กรณีศึกษาเกี่ยวกับแนวคิด ทฤษฎี ปรัชญาทางทฤษฎีศาสตร์(วิเคราะห์ สรุป เสนอแนวคิด) 3. การศึกษา ค้นคว้า และการนำเสนอผลงานภายในชั้นเรียน
	3.3 วิธีการประเมินผล 1. ประเมินผลจากผลงานการนำเสนอในการเรียน 2. ประเมินจากกรณีศึกษาเกี่ยวกับแนวคิด ทฤษฎี ปรัชญาทางทฤษฎีศาสตร์ 3. ประเมินผลจากเล่มรายงานที่มอบหมาย
4	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
	4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา 1. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี 2. สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์ในการ Presentation 3. แสดงภาวะผู้นำ และผู้ตามได้อย่างเหมาะสม 4. มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ
	4.2 วิธีการสอน การสอนใช้รูปแบบการอธิบายและบรรยายในชั้นเรียนในหัวข้อทฤษฎี การออกไปทัศนศึกษาดูงานในแหล่งผลงานทางทฤษฎีศาสตร์ตามสถานที่จริง การยกตัวอย่างนำผลงานหรือกลุ่มงานทฤษฎีศาสตร์ในรูปแบบต่างๆที่มีความหลากหลายขึ้นมาเป็นประเด็นในการนำเสนอข้อคิดเห็นอภิปราย วิเคราะห์ปัญหาแบบสนทนาโต้แย้งในกลุ่มเรียน (Discussion) และหาข้อสรุปที่เหมาะสมและดีที่สุด เพื่อการพัฒนาแนวคิดและผลงานทฤษฎีศาสตร์ (SWOT Analysis) เพื่อวางแนวทางเชิงธุรกิจให้ตรงกับความต้องการของตลาด กำหนดให้นักศึกษาใช้การคิดวิเคราะห์ในการวิเคราะห์งานตัวอย่างของตนเองและของคนอื่น

	อย่างมีเหตุผล
	4.3 วิธีการประเมินผล 1. ประเมินพฤติกรรมภาวะ การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี 2. พิจารณาจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา 3. ติดตามการทำงานร่วมกับสมาชิกกลุ่มของนักศึกษาเป็นระยะ พร้อมบันทึก 4. ประเมินผลจากผลงานการนำเสนอประมาณ 2 ครั้งต่อเทอม
5	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
	5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา 1. สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม 2. สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา
	5.2 วิธีการสอน 1. มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ และให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้น 2. การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย
	5.3 วิธีการประเมินผล 1. สังเกตพฤติกรรมนักศึกษาด้านความมีเหตุผลและมีการบันทึกเป็นระยะ 2. ประเมินจากการร่วมกิจกรรมทุกกิจกรรม
6	ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี)
	6.1 ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา 1. สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้ 2. สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ 3. สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้
	6.2 วิธีการสอน 1. ให้นักศึกษาแสดงออกทางความคิดทุกครั้งก่อนให้นักศึกษาลงมือฝึกปฏิบัติและให้คำแนะนำทุกขั้นตอน 2. สร้างเจตคติที่ดีต่อการฝึกปฏิบัติ 3. ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต 6. ฝึกนักศึกษาให้มีจินตยที่ดีในการปฏิบัติงาน 7. อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา

	6.3 วิธีการประเมินผล 1. สังเกตพฤติกรรมการทำงาน 2. ประเมินจากผลงานสำเร็จ 3. พิจารณาจากผลการสอบปฏิบัติ
--	---

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1 แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
1	Introduction : Course Outline วิชา"ทัศนมิติทางคหกรรมศาสตร์" - ความหมาย ขอบเขต ของ งานคหกรรมศาสตร์ - การแบ่งประเภทของงาน คหกรรมศาสตร์	3	การบรรยาย	เอกสาร การสอน ตารางเรียน	สังเกตการ
2	แนวคิดและทฤษฎีทางคหกรรม ศาสตร์ (ที่เกี่ยวข้องเชื่อมโยงกับ การดำเนินชีวิตและการพัฒนา สังคมอย่างไร)	3	การบรรยายและ อภิปราย	1.PowerPoint	สังเกตการ
3	หลักการทางคหกรรมศาสตร์(มิติ ทางคหกรรมศาสตร์)	3	ทัศนศึกษา		สังเกตการ
4	การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์เพื่อ ใช้ในการพัฒนางานทางคหกรรม ศาสตร์	3	การบรรยาย		สังเกตการ
5	การวิเคราะห์การใช้ชีวิตของคน ในสังคมโดยใช้หลักการทาง คหกรรมศาสตร์	3	การบรรยาย	1.PowerPoint	สังเกตการ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
6	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ อาหารและโภชนาการ	3	การบรรยายและ ร่วมกิจกรรม ถาม-ตอบ	เอกสาร ประกอบการ สอนและ ใบงาน	ผลงาน ทดสอบ
7	อาหารและโภชนาการกับสภาวะ สุขภาพ	3	การบรรยายและ ร่วมกิจกรรม ถาม-ตอบ	เอกสาร ประกอบการ สอนและ ใบงาน	ผลงาน ทดสอบ
8	สภาวะอาหารและโภชนาการกับ พฤติกรรมบริโภค	3	การบรรยายและ ร่วมกิจกรรม ถาม-ตอบ	เอกสาร ประกอบการ สอนและ ใบงาน	ผลงาน ทดสอบ
9	นวัตกรรมและเทคโนโลยีกับการ จัดการด้านอาหารและโภชนาการ	3	การบรรยายและ ร่วมกิจกรรม ถาม-ตอบ	เอกสาร ประกอบการ สอนและ ใบงาน	ผลงาน ทดสอบ
10	แนวโน้มการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร	3	การบรรยายและ ร่วมกิจกรรม ถาม-ตอบ	เอกสาร ประกอบการ สอนและ ใบงาน	ผลงาน ทดสอบ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
11	เส้นใยสิ่งทอ	3	การบรรยายและ ร่วมกิจกรรม ถาม-ตอบ	เอกสาร ประกอบการ สอนและ ใบงาน	ผลงาน ทดสอบ
12	สิ่งทอเฉพาะทาง	3	การบรรยายและ ร่วมกิจกรรม ถาม-ตอบ	เอกสาร ประกอบการ สอนและ ใบงาน	ผลงาน ทดสอบ
13	วัฒนธรรมกับการแต่งกาย	3	การบรรยายและ ร่วมกิจกรรม ถาม-ตอบ	เอกสาร ประกอบการ สอนและ ใบงาน	ผลงาน ทดสอบ
14	ศิลปะการแต่งกาย	3	การบรรยายและ ร่วมกิจกรรม ถาม-ตอบ	เอกสาร ประกอบการ สอนและ ใบงาน	ผลงาน ทดสอบ
15	พัทธาภรณ์ไทย	3	ศึกษาดูงานนอก สถานที่	เอกสาร ประกอบการ สอนและ ใบงาน	ผลงาน ทดสอบ

2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	10 %
ด้านความรู้	นำเสนอครั้งที่ 1	8	10 %
	นำเสนอครั้งที่ 2	12-13	10 %
	ทัศนศึกษา	15	20 %
	สอบปลายภาค	16	30 %
ด้านทักษะทางปัญญา	แสดงความคิดเห็น	15	(20 %)
	สอบปลายภาค	16	(30 %)
ด้านความสัมพันธ์ ความรับผิดชอบ	การสังเกตการปฏิบัติงาน	12-13 ตลอดภาค การศึกษา	(10 %)
ด้านการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร	การนำเสนอผลงานสำเร็จ	1-15	(10 %)
ด้านการปฏิบัติงาน	- คะแนนเก็บสะสม	1-11	20 %
	- ผลงานที่มอบหมาย	15	(20 %)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1	เอกสารและตำราหลัก บริษัทมติชน จำกัด (มหาชน) 2550, <u>“ศิลปะหัตถกรรม”</u> กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์โรงพิมพ์มติชนปากเกร็ด นนทบุรี มโน พิสุทธิรัตนานนท์ 2539, <u>“ศิลปะพื้นฐาน”</u> โครงการวิชาการมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒภาคใต้ จังหวัดสงขลา หนังสือประกอบนิทรรศการพิเศษเนื่องในวันอนุรักษ์มรดกไทย 2542, <u>“ภูมิปัญญาไทยและเทคโนโลยีท้องถิ่น”</u> กรุงเทพฯ : สำนักโบราณสถานคดีและพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ กรมศิลปากร กระทรวงศึกษาธิการ
2	เอกสารและข้อมูลแนะนำ ขนิษฐา จิตชินะกุล 2545, <u>“คติชนวิทยา”</u>. กรุงเทพฯ. โอ.เอส.พรีนติ้ง สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์ ฉัตรทิพย์ นาถสุภา 2547, <u>“วัฒนธรรมไทยเป็นขบวนการแลกเปลี่ยนทางสังคม”</u> สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ. ฉัตรทิพย์ นาถสุภา 2547, <u>“เศรษฐกิจหมู่บ้านไทยในอดีต”</u> สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรุงเทพฯ. ดร.เสรี วงษ์มณฑา 2542, <u>“การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค”</u> กรุงเทพฯ, บริษัท ซีระฟิล์มและไซเท็กซ์ จำกัด