

รายละเอียดของรายวิชา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป

| | |
|---|--|
| ๑ | รหัสและชื่อวิชา ๐๗-๖๑๓-๒๒๓ การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง Fruit and Vegetable Carving and Banana Leaf Crafting |
| ๒ | จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต ๓ (๑-๔-๔) |
| ๓ | หลักสูตรและประเภทของวิชา คหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการอาหาร วิชาชีพบังคับ |
| ๔ | อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ไฉกรรณ สุทธา ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ อาจารย์เชาวลิต อุปฐาก |
| ๕ | ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ ๑ ชั้นปีที่ ๒ รุ่น ๕๖ ปอภ./๑- /๒ /๓/ /๔ |
| ๖ | รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี |
| ๗ | รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี |
| ๘ | สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร |
| ๙ | วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๕๗ |

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

| | |
|---|---|
| ๑ | <p>จุดมุ่งหมายของรายวิชา</p> <ol style="list-style-type: none"> ๑. เห็นคุณค่าของงานแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง รวมทั้งสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ๒. เข้าใจความหมายและความสำคัญของงานแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง ๓. เลือกรูปแบบ เครื่องมือ เครื่องใช้และวัสดุที่ใช้ในงานแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง ๔. เข้าใจคำศัพท์เทคนิคที่เกี่ยวข้องกับงานแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง ๕. เข้าใจวิธีการแกะสลักผักผลไม้และประดิษฐ์งานใบตองในรูปแบบพื้นฐาน ๖. รู้วิธีการแกะสลักผักผลไม้และงานใบตองเพื่อนำไปจัดตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร และสถานที่ตามโอกาส |
| ๒ | <p>วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา</p> <p>เพื่อให้สอดคล้องกับ มคอ. ๒</p> |

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| ๑ | <p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>การปอก-ควั่น การแกะสลักผักผลไม้ การประดิษฐ์ภาชนะจากใบตอง เพื่อนำไปจัดตกแต่งอาหาร โต๊ะอาหาร และสถานที่ตามโอกาส</p> | | | |
| ๒ | <p>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</p> | | | |
| | บรรยาย | สอนเสริม | การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วย ตนเอง |
| | บรรยาย ๑๕ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา | สอนเสริมเฉพาะ ความต้องการของ นักศึกษาเฉพาะราย | ฝึกปฏิบัติ ๖๐ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา | การศึกษาด้วย ตนเอง ๖๐ ชั่วโมง ต่อสัปดาห์ |
| ๓ | <p>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</p> <p>อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา ห้องรองคณบดีฝ่ายวางแผน อาคารเรียนปัญญาชั้น ๓ โทรศัพท์มือถือ ๐๘-๑๘๒๗-๗๑๓๓ e-mail: yai_๙๖๑.๑@hotmail.com</p> <p>ผศ.อภิญา มานะโรจน์ อาคาร ๕ ชั้น ๒ โทรศัพท์มือถือ ๐๘๑-๙๑๓-๒๘๕๔ e-mail: m_apinya_f@hotmail.com</p> <p>อาจารย์เชาวลิต อุปฐาก อาคาร ๕ ชั้น ๒ โทรศัพท์มือถือ ๐๘๓-๐๑๕-๔๕๔๘ e-mail: noitonfood@gmail.com</p> | | | |

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

| | |
|---|--|
| ๑ | คุณธรรม จริยธรรม |
| | ๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา ๑.๑.๑ ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม ๑.๑.๒ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต และมีจิตสาธารณะ ๑.๑.๓ มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม |
| | ๑.๒ วิธีการสอน ๑.๒.๑ ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานในเวลาที่กำหนด ๑.๒.๒ สอดแทรกความซื่อสัตย์ต่อตนเอง และสังคม ๑.๒.๓ เน้นเรื่องการแต่งกายและปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ๑.๒.๔ ปลุกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ ๑.๒.๕ ผู้สอนประพฤติตนเป็นแบบอย่างที่ดี |
| | ๑.๓ วิธีการประเมินผล ๑.๓.๑ การขานชื่อ การให้คะแนน การเข้าชั้นเรียนและการส่งงานตรงเวลา ๑.๓.๒ พิจารณาจากผลการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา ๑.๓.๓ สังเกตพฤติกรรมและการแต่งกายของนักศึกษา |
| ๒ | ความรู้ |
| | ๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ ๒.๑.๑ เข้าใจองค์ความรู้ในรายวิชาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ ๒.๑.๒ สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการและเทคโนโลยีของรายวิชา |
| | ๒.๒ วิธีการสอน ๒.๒.๑ ใช้การสอนหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้ ๒.๒.๒ จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ๒.๒.๓ มอบหมายให้นักศึกษาทำแฟ้มสะสมงาน ๒.๒.๔ ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติแกะสลักผักผลไม้และประดิษฐ์งานใบตองโดยนำหลักการทฤษฎีมาประยุกต์ใช้ ๒.๒.๕ อภิปรายเกี่ยวกับความสำคัญของการแกะสลักผักผลไม้และงานใบตองที่มีต่อทางด้านอาหารและโภชนาการ |
| | ๒.๓ วิธีการประเมินผล ๒.๓.๑ การทดสอบย่อย ๒.๓.๒ พิจารณาจากการปฏิบัติงานและชิ้นงานสำเร็จ ๒.๓.๓ การสอบปลายภาค |
| ๓ | ทักษะทางปัญญา |
| | ๓.๑ ทักษะที่ต้องพัฒนา ๓.๑.๑ คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง |

| | |
|----------|---|
| | <p>๓.๑.๒ สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อวิเคราะห์ปัญหา</p> |
| | <p>๓.๒ วิธีการสอน</p> <p>๓.๒.๑ ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติจากผลงานจริง</p> <p>๓.๒.๒ กรณีศึกษาเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้และงานใบตองจากสถาบันต่างๆ (วิเคราะห์สรุป เสนอแนวคิด)</p> <p>๓.๒.๓ การศึกษา ค้นคว้า และรายงานโดยเพิ่มสะสมผลงาน</p> |
| | <p>๓.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๓.๓.๑ ประเมินผลจากผลงานสำเร็จ</p> <p>๓.๓.๒ ประเมินจากกรณีศึกษาเกี่ยวกับการแกะสลักผักผลไม้และงานใบตองจากสถาบันต่างๆ</p> <p>๓.๓.๓ ประเมินผลจากเพิ่มสะสมผลงาน</p> |
| ๔ | ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ |
| | <p>๔.๑ ทักษะที่ต้องพัฒนา</p> <p>๔.๑.๑ สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์</p> <p>๔.๑.๒ มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ</p> |
| | <p>๔.๒ วิธีการสอน</p> <p>๔.๒.๑ กำหนดการทำงานกลุ่มโดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่ม และผลัดกันเป็นผู้รายงาน</p> <p>๔.๒.๒ ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือในการทำงาน</p> <p>๔.๒.๓ ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น โดยการจัดอภิปรายและเสวนา งานที่มอบหมายที่ให้ค้นคว้า</p> <p>๔.๒.๔ ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น (Brainstorming) เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล</p> <p>๔.๒.๕ ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</p> |
| | <p>๔.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๔.๓.๑ ประเมินพฤติกรรมภาวะการเป็นผู้นำ และผู้ตามที่ดี</p> <p>๔.๓.๒ พิจารณาจากการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา</p> <p>๔.๓.๓ ติดตามการทำงานร่วมกับสมาชิกกลุ่มของนักศึกษาเป็นระยะ พร้อมบันทึก</p> <p>๔.๓.๔ ประเมินผลจากผลงานกลุ่ม (ในการสอบปฏิบัติ)</p> |
| ๕ | ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ |
| | <p>๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <p>๕.๑.๑ เข้าใจหลักเบื้องต้นทางคณิตศาสตร์และสถิติ</p> <p>๕.๑.๒ สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</p> |
| | <p>๕.๒ วิธีการสอน</p> <p>๕.๒.๑ มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ และให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้น</p> <p>๕.๒.๒ การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับมอบหมาย</p> |

| | |
|----------|---|
| | <p>๕.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๕.๓.๑ สังเกตพฤติกรรมนักเรียนด้านความมีเหตุผลและมีการบันทึกเป็นระยะ</p> <p>๕.๓.๒ ประเมินจากแฟ้มสะสมผลงาน</p> |
| ๖ | ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี) |
| | <p>๖.๑ ทักษะที่ต้องพัฒนา</p> <p>๖.๑.๑ สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้</p> <p>๖.๑.๒ สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ</p> <p>๖.๑.๓ สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้</p> |
| | <p>๖.๒ วิธีการสอน</p> <p>๖.๒.๑ สาธิตประกอบการบรรยายทุกครั้งก่อนให้นักศึกษาลงมือฝึกปฏิบัติและให้คำแนะนำทุกขั้นตอน</p> <p>๖.๒.๒ สร้างเจตคติที่ดีต่อการฝึกปฏิบัติ</p> <p>๖.๒.๓ ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต</p> <p>๖.๒.๔ สนับสนุนการเข้าประกวดการแข่งขันทักษะด้านแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง</p> <p>๖.๒.๕ จัดแสดงผลงานของนักศึกษาในที่สาธารณะเพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความคิดสร้างสรรค์และฝึกปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง</p> <p>๖.๒.๖ ฝึกนักศึกษาให้มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน</p> <p>๖.๒.๗ อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา</p> |
| | <p>๖.๓ วิธีการประเมินผล</p> <p>๖.๓.๑ สังเกตพฤติกรรมการทำงาน</p> <p>๖.๓.๒ ประเมินจากผลงานสำเร็จ</p> <p>๖.๒.๓ พิจารณาจากผลการจัดแสดงผลงาน (สอบปฏิบัติ)</p> |

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑. แผนการสอน

| ลำดับที่ | หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ) | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการ เรียนการสอน | สื่อที่ใช้ | การ วัดผล |
|----------|---|------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------|
| ๑ | <p>แนะนำรายวิชา วิธีการเรียนการสอน และ การวัดประเมินผล</p> <p>๑. ความรู้พื้นฐานการแกะสลักผักและผลไม้</p> <p>๑.๑ ความหมาย วัตถุประสงค์และ ประเภทของการแกะสลัก</p> <p>๑.๒ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักผัก และผลไม้</p> <p>๑.๕ ฝึกปฏิบัติการแกะสลักแตงโมเป็น กระเช้า</p> | ๑ | บรรยาย | เอกสารประกอบการ การสอน | |
| | | ๔ | สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |

| ลำดับที่ | หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ) | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการ เรียนการสอน | สื่อที่ใช้ | การ วัดผล |
|----------|--|------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------|
| ๒ | ๑.๓ ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการ แกะสลักผักและผลไม้ ๑.๔ วิธีการแกะสลักผักและผลไม้ ๑.๕ ฝึกปฏิบัติการแกะสลักแตงโมเป็น กระเช้า | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๓ | ๑.๕ ลวดลายที่ใช้ในการแกะสลักผัก และผลไม้ ๑.๖ ฝึกปฏิบัติการแกะสลักดอกบัวจาก แคนตาลูป | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๔ | ๒ การแกะสลักผักและผลไม้ขั้นพื้นฐาน ๒.๑ หลักการแกะสลักผักเครื่องจิ้ม ๒.๒ ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักเครื่องจิ้ม | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๕ | ๒.๓ หลักการแกะสลักผักสลัด ๒.๔ ฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักสลัด | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๕ | ๒.๕ หลักการแกะสลักภาชนะบรรจุ อาหาร ๒.๖ ฝึกปฏิบัติการแกะสลักน้ำเต้าลาย ดอกบัว | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๖ | ๓ การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปจัด ตกแต่งอาหาร ๓.๑ หลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อ นำไปจัดตกแต่งอาหาร ๓.๒ ฝึกปฏิบัติการแกะสลักดอกข่าจาก แครอท | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๗ | ๓.๑ หลักการแกะสลักผักผลไม้เพื่อจัด ตกแต่งอาหาร (ต่อ) ๓.๓ ฝึกปฏิบัติการแกะสลักดอกกรักร่วงจาก ฟักทอง | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๘ | ๔ การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปจัด ตกแต่งโต๊ะอาหาร ๔.๑ หลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อ นำไปจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร | ๑ | บรรยาย | เอกสารประกอบ การสอน | |

| ลำดับที่ | หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ) | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการ เรียนการสอน | สื่อที่ใช้ | การ วัดผล |
|----------|---|------------------|----------------------------------|---------------------------------|-----------------|
| | ๔.๒ ฝึกปฏิบัติการแกะสลักดอกบานชื่น จากฟักทอง | ๔ | สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๙ | ๔.๑ หลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อ นำไปจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร (ต่อ) ๔.๓ ฝึกปฏิบัติการแกะสลักดอกกุหลาบ จากฟักทอง | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๑๐ | ๔.๑ หลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อ นำไปจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร (ต่อ) ๔.๔ ฝึกปฏิบัติการแกะสลักดอกผีเสื้อ จากฟักทอง | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๑๑ | ๔.๑ หลักการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อ นำไปจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร (ต่อ) ๔.๔ ฝึกปฏิบัติการแกะสลักแตงโมลาย เครือเถา | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๑๒ | ๕. การประดิษฐ์ภาชนะจากใบตอง ๕.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานใบตอง ๕.๒ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ประดิษฐ์งานใบตอง ๕.๓ ปฏิบัติการพับกลีบใบตองแบบต่างๆ | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๑๓ | ๖. การประดิษฐ์ภาชนะจากใบตอง ๖.๑ หลักการประดิษฐ์ภาชนะจากใบตอง ๖.๒ ปฏิบัติการประดิษฐ์ถาด/ภาชนะ จากใบตอง | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๑๔ | ๖.๓ หลักการประดิษฐ์ภาชนะจากใบตอง (ต่อ) ๖.๔ ปฏิบัติการประดิษฐ์กระถาง/กระเช้า จากใบตอง | ๑ ๔ | บรรยาย สาธิตและ ฝึกปฏิบัติ | เอกสารประกอบ การสอน ใบงาน | ผลงาน สำเร็จ |
| ๑๕ | ทบทวน สอบปฏิบัติปลายภาค | ๑ ๔ | จัดแสดงผลงาน | | ผลงาน สำเร็จ |
| ๑๖ | สอบปลายภาคการศึกษา | | | | |

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| ผลการเรียนรู้ | วิธีการประเมิน | สัปดาห์ที่ประเมิน | สัดส่วนของการประเมินผล |
|---------------------------------------|---|---------------------|------------------------|
| ด้านคุณธรรม จริยธรรม | การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การเตรียมความพร้อมทั้งวัสดุและอุปกรณ์ | ตลอดภาค การศึกษา | ๑๐ % |
| ด้านความรู้ | การจัดแสดงผลงาน สอบปลายภาค | ๑๕ ๑๖ | ๑๐ % ๓๐ % |
| ด้านทักษะทางปัญญา | การจัดแสดงผลงาน สอบปลายภาค | ๑๕ ๑๖ | ๑๐ % ๓๐ % |
| ด้านความสัมพันธ์ความรับผิดชอบ | การสังเกตพฤติกรรมระหว่างเรียน การปฏิบัติงาน | ตลอดภาค | ๑๐ % |
| ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร | เพิ่มสะสมผลงาน | ๑๕ | ๒๐ % |
| ด้านการปฏิบัติงาน | ผลงานสำเร็จ การจัดแสดงผลงาน | ๑-๑๔ ๑๕ | ๒๐ % ๑๐ % |

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

| | |
|---|--|
| ๑ | เอกสารและตำราหลัก จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. ๒๕๕๓. <u>การแกะสลักผักผลไม้เพื่องานอาหาร</u> . คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร. วไลภรณ์ สุทธา. ๒๕๕๖. <u>เอกสารประกอบการสอนวิชา การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง</u> . สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. (อัดสำเนา) |
| ๒ | เอกสารและข้อมูลสำคัญ เย็นจิตร วงชาลังการ. ๒๕๓๑. <u>ศิลปะการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน</u> . โอเดียนสโตร์. ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. ๒๕๒๓. <u>ทฤษฎีอาหาร เล่ม ๑ หลักการประกอบอาหาร</u> . พิมพ์ครั้งที่ ๓. กรุงเทพมหานคร : บำรุงนุกุลกิจ. Nidda Hongviwat, ed. ๑๙๙๙. <u>Vegetable and Fruit Carving</u> . Sangdad Publishing Co., Ltd. |
| ๓ | เอกสารและข้อมูลแนะนำ เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์. ๒๕๒๘. <u>ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้</u> . บริษัท อมรโปรดักส์ จำกัด. โสภภาพรรณ อมตะเดชะ. <u>ผลไม้จานสวย</u> . บริษัท ฮอบบี้เมคเกอร์ จำกัด. อบเชย อิมสบาย (บรรณาธิการ). ๒๕๔๐. <u>แกะผัก</u> . บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด. Ghrista Schmed. ๑๙๙๐. <u>Great Garnishes</u> . Wei-Chian's Cookbook. |

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

| | |
|---|--|
| ๑ | <p>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ใช้การประเมินผลงานของนักศึกษาตามสภาพจริงโดย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน - ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา |
| ๒ | <p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา - การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้ |
| ๓ | <p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน เช่น การวิจัยในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียน</p> |
| ๔ | <p>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชาโดย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การประเมินผลงานของนักศึกษา - ประเมินความพึงพอใจในการเรียนและผลงานของนักศึกษา - พิจารณาพฤติกรรมการเรียนของนักศึกษา |
| ๕ | <p>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔ |