

รายวิชาการแกะสลักผักและผลไม้

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา 4552105 การแกะสลักผักและผลไม้ (Fruit and Vegetable Curving)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต (2-2-5)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

วิชาเฉพาะด้าน/วิชาเอก

3.2 ประเภทของรายวิชา

เลือกเรียน กลุ่มที่ 1 กลุ่มวิชาการอาหารและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

อ.ปิยวรรณ ธรรมบำรุง

4.2 อาจารย์ผู้สอน

ผศ.วิรัตน์ จันททรัพย์

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 1

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 23 เดือนมีนาคม พ.ศ. 2553

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่า ประวัตติความเป็นมา ความหมาย และการเก็บรักษาผลงานแกะสลัก วิธีการเลือกใช้ไม้แกะสลักและอุปกรณ์ต่าง ๆ การเก็บรักษาเครื่องมือ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม พร้อมทั้งรู้หลักการแกะสลักผักและผลไม้ หลักการออกแบบและองค์ประกอบของศิลปะ รวมทั้งสามารถเข้าใจหลักการจัดวางงานแกะสลักการประยุกต์ใช้ในการประดับงานจัดเลี้ยงได้อย่างดี ตลอดจนสามารถจำแนกหลายพื้นฐานออกเป็นกลุ่มตามเทคนิคและชนิดของการขึ้นกลีบได้ และสามารถนำความรู้ด้านการตกแต่งผักผลไม้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน วางแผนและออกแบบลวดลายของภาชนะจากผักและผลไม้สดชนิดต่างๆ สามารถนำผลงานแกะสลักใช้ในลักษณะต่าง ๆ ได้

วัตถุประสงค์รายวิชา

1. เกิดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคุณค่า ประวัตติความเป็นมา ความหมายและการเก็บรักษาผลงานแกะสลัก
2. รู้และเข้าใจวิธีการเลือกใช้ไม้แกะสลัก อุปกรณ์ต่างๆ การเก็บรักษาเครื่องมือ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม พร้อมทั้งรู้หลักการแกะสลักผักและผลไม้
3. เข้าใจหลักการออกแบบและองค์ประกอบของศิลปะ รวมทั้งสามารถเข้าใจหลักการจัดวางงานแกะสลักนำมาประยุกต์ใช้ในการประดับงานจัดเลี้ยงได้อย่างดี
4. สามารถรู้และจำแนกหลายพื้นฐานออกเป็นกลุ่มตามเทคนิคและชนิดของการขึ้นกลีบได้
5. สามารถนำความรู้ด้านการตกแต่งผักผลไม้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน
6. วางแผน และออกแบบลวดลายของภาชนะจากผักและผลไม้สดชนิดต่าง ๆ
7. สามารถนำผลงานแกะสลักใช้ในลักษณะต่าง ๆ ได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้ความเข้าใจ พร้อมทั้งมีทักษะด้านการแกะสลักผักและผลไม้ได้อย่างถูกต้อง มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการคิดค้นออกแบบการแกะสลักให้ทันสมัย และ

สามารถนำความรู้ด้านการตกแต่งผักผลไม้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับวาระโอกาส

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

คุณค่าและโอกาสในการใช้สอยผักและผลไม้แกะสลัก การปอกควั่น การเลือก การเตรียมการใช้ และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ รูปแบบ วิธีการ ขั้นตอนการแกะสลัก นำหลักศิลปะมาฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ปอก ควั่นผักและผลไม้ การแกะสลักเชิงธุรกิจเพื่อใช้ในการประดับตกแต่ง ภาชนะใส่อาหารรับประทานในโอกาสพิเศษ ตลอดจนการนำไปใช้ในลักษณะอื่น ๆ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 30 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความ ต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย	มีการฝึกปฏิบัติงาน 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์	การศึกษาด้วยตนเอง 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำด้านวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรมจริยธรรมที่ต้องพัฒนา

นักศึกษาต้องมีคุณธรรมจริยธรรมเพื่อให้สามารถดำเนินชีวิตร่วมกับผู้อื่นในสังคมอย่างราบรื่น และเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม อาจารย์ที่สอนในแต่ละวิชาต้องพยายามสอดแทรกเรื่องที่เกี่ยวกับการมีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม เพื่อให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณธรรม จริยธรรมไปพร้อมกับวิทยาการต่าง ๆ ที่ศึกษารวมทั้งอาจารย์ต้องมีคุณสมบัติด้านคุณธรรม จริยธรรมตามที่ระบุไว้

(1) มีวินัย มีความตรงต่อเวลา ปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

(2) มีจรรยาวิชาชีพ

1.2 วิธีการสอน

กำหนดให้มีวัฒนธรรมองค์กร เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย นักศึกษาต้องมีความรับผิดชอบโดยในการทำงานกลุ่มนั้นต้องฝึกให้รู้หน้าที่ของการเป็นผู้นำกลุ่มและการเป็นสมาชิกกลุ่ม มีความซื่อสัตย์โดยต้องไม่กระทำการทุจริตในการสอบหรือลอกการบ้านของผู้อื่น เป็นต้น นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรมในการสอน รวมทั้งมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม เช่น การยกย่องนักศึกษาที่ทำความดี ทำประโยชน์แก่ส่วนรวม เสียสละ

1.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากการตรงเวลาของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานตามกำหนดระยะเวลาที่มอบหมาย และการร่วมกิจกรรม
- ประเมินจากการมีวินัยและพร้อมเพรียงของนักศึกษาในการเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร
- มีบทลงโทษการกระทำทุจริตในการสอบ
- ประเมินจากความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

นักศึกษาต้องมีความรู้เกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้ โดยความรู้เกี่ยวกับวิชาการแกะสลักผักและผลไม้สามารถใช้ประกอบอาชีพและช่วยพัฒนาสังคม ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุมสิ่งต่อไปนี้

- (1) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและทฤษฎีที่สำคัญในวิชาการแกะสลักผักและผลไม้
- (2) สามารถบูรณาการความรู้ในวิชาการแกะสลักผักและผลไม้กับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

การทดสอบมาตรฐานนี้สามารถทำได้โดยการทดสอบจากข้อสอบของแต่ละวิชาในชั้นเรียน ตลอดระยะเวลาที่นักศึกษาอยู่ในหลักสูตรและการทดสอบจากสำนักงานมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

2.2 วิธีการสอน

ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการทางทฤษฎี และประยุกต์ทางปฏิบัติในสภาพแวดล้อมจริง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลง ตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชาการแกะสลักผักและผลไม้ นอกจากนี้จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริงโดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง

2.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติของนักศึกษา ในด้านต่าง ๆ คือ

- (1) การทดสอบย่อย
- (2) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน
- (3) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ
- (4) ประเมินจากแผนหรือโครงการที่นำเสนอ
- (5) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

นักศึกษาต้องสามารถพัฒนาตนเองและประกอบวิชาชีพ ได้โดยพึ่งตนเองได้เมื่อจบการศึกษาแล้ว ดังนั้นนักศึกษาจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาทักษะทางปัญญาไปพร้อมกับคุณธรรม จริยธรรม โดยความรู้เกี่ยวกับวิชาการแกะสลักผักและผลไม้ นั้นอาจารย์เน้นให้นักศึกษาคิดหาเหตุผล เข้าใจที่มาและสาเหตุของปัญหา วิธีการแก้ปัญหา รวมทั้งสร้างแนวคิดด้วยตนเอง ไม่สอนในลักษณะท่องจำ นักศึกษาต้องมีคุณสมบัติต่าง ๆ จากการสอนเพื่อให้เกิดทักษะทางปัญญาดังนี้

- (1) พัฒนาวิธีการแก้ไขปัญหาที่มีประสิทธิภาพและสร้างสรรค์
- (2) คิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และบูรณาการองค์ความรู้จากการวิพากษ์งานวิจัย ทฤษฎี

และประเด็นปัญหา

3.2 วิธีการสอน

- (1) กรณีศึกษา การบูรณาการความรู้เกี่ยวกับการจัดการอาหาร
- (2) การอภิปรายกลุ่ม
- (3) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

3.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินตามสภาพจริงจากผลงาน และการปฏิบัติของนักศึกษา เช่น ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบโดยใช้แบบทดสอบ/สัมภาษณ์ หรือ แบบสังเกตพฤติกรรมการเรียน เป็นต้น

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

นักศึกษาต้องออกไปประกอบอาชีพซึ่งส่วนใหญ่ต้องเกี่ยวข้องกับคนที่ไม่รู้จักมาก่อน คนที่มาจากสถาบันอื่น ๆ และคนที่จะมาเป็นผู้บังคับบัญชา หรือคนที่จะมาอยู่ใต้บังคับบัญชา ความสามารถที่จะปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนต่าง ๆ เป็นเรื่องจำเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้น อาจารย์ต้องสอดแทรกวิธีการที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติต่าง ๆ ต่อไปนี้ให้นักศึกษาระหว่างที่สอนวิชา หรืออาจให้นักศึกษาไปเรียนวิชาทางด้านสังคมศาสตร์ที่เกี่ยวกับคุณสมบัติต่าง ๆ นี้

(1) สามารถสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศกับกลุ่มคนหลากหลายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4.2 วิธีการสอน

ใช้การสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น หรือต้องค้นคว้าหาข้อมูลจากการสัมภาษณ์บุคคลอื่น หรือผู้มีประสบการณ์ โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

- (1) สามารถทำงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
- (2) มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- (3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมองค์กรที่ไปปฏิบัติงาน

ได้เป็นอย่างดี

- (4) มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ร่วมงานในองค์กรและกับบุคคลทั่วไป
- (5) มีภาวะผู้นำ

4.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการนำเสนอรายงานกลุ่มในชั้นเรียน และสังเกตจากพฤติกรรมที่แสดงออกในการร่วมกิจกรรมต่าง ๆ และความครบถ้วนชัดเจนตรงประเด็นของข้อมูล

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและเทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่
พัฒนา

(1) สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสมกับโอกาสและ
วาระ

(2) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก

5.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่าง ๆ ให้นักศึกษาได้วิเคราะห์สถานการณ์จำลอง
และสถานการณ์เสมือนจริง และนำเสนอการแก้ปัญหาที่เหมาะสม เรียนรู้เทคนิคการประยุกต์
เทคโนโลยีสารสนเทศในหลากหลายสถานการณ์

5.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากเทคนิคการนำเสนอโดยใช้ทฤษฎี การเลือกใช้เครื่องมือทางเทคโนโลยี
สารสนเทศ หรือคณิตศาสตร์และสถิติ ที่เกี่ยวข้อง

(1) ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย ถึงข้อจำกัด เหตุผลในการเลือกใช้เครื่องมือ
ต่าง ๆ การอภิปราย กรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

(2) การทดสอบการวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้ข้อสอบ การทำรายงานกรณี และการ
วิเคราะห์ข้อมูลผลการศึกษาวิจัย การศึกษาอิสระ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	ชิ้นงาน/วิธีการ ประเมิน
1	บทนำ - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลัก - เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุที่ใช้ในการแกะสลัก	4	บรรยาย - ประวัติความเป็นมา และความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลัก- - ความหมาย คุณค่าการแกะสลักและการนำไปใช้- - การเลือกใช้ และเก็บรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ กิจกรรม - นักศึกษาร่วมกันอภิปรายและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้ และอาจารย์สรุป	- แนวการจัดการเรียนรู้ - PowerPoint - เอกสารประกอบการสอน - หนังสือ/เอกสารที่เกี่ยวข้อง - วัสดุอุปกรณ์ในการแกะสลัก	วิธีการประเมิน - ประเมินผลจากความรู้อุณหภูมิและความเข้าใจในกิจกรรม
2	ศิลปะและรูปแบบการจัดการแกะสลัก	4	บรรยาย - หลักการแกะสลักผักและผลไม้ - ความหมายและลักษณะการออกแบบ - องค์ประกอบ การจัดวาง และการนำเสนอแกะสลักไปใช้ประโยชน์ กิจกรรม - นักศึกษาซักถามข้อสงสัย อาจารย์ให้เพื่อน ๆ ร่วมกันแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบศิลปะในการแกะสลัก และอาจารย์สรุป	- เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอประกอบการบรรยาย - ภาพการแกะสลักผักและผลไม้	วิธีการประเมินผล - ประเมินผลจากความเข้าใจในกิจกรรม

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	ชิ้นงาน/วิธีการ ประเมิน
3	3.1 การแกะสลักลายพื้นฐาน	4	บรรยาย - ศึกษารูปแบบลายแกะสลักพื้นฐานต่าง ๆ เช่น การเกลดา การขึ้นรูป การเซาะร่อง การพลิกมีด การเขียน การหยัก ลายข้าวโพด ลายคดกริช ปฏิบัติการ - แกะสลักวัตถุดิบผักผลไม้ตามรูปแบบพื้นฐานต่าง ๆ กิจกรรม - อาจารย์สาธิตการแกะสลัก - นักศึกษาแกะสลักวัตถุดิบผักผลไม้ตามรูปแบบที่กำหนด - อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันวิจารณ์ผลงาน และแนะนำวิธีการแก้ไขผลงานของแต่ละคน	- เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอประกอบการบรรยาย - ตัวอย่างผักผลไม้แกะสลักรูปแบบต่าง ๆ - วัตถุดิบที่ใช้แกะสลัก	วิธีการประเมิน - ประเมินผลจากความเข้าใจในกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย
4	การแกะสลักลายพื้นฐาน (ต่อ)	4	บรรยาย - ศึกษารูปแบบแกะสลักกลีบดอกแหลม เช่น ลายดอกข่า สาขกลีบดอกรักเร่ ลายกลีบบัว ปฏิบัติการ - แกะสลักวัตถุดิบผักผลไม้ตามรูปแบบแกะสลักกลีบดอกแหลม เช่น ลายดอกข่า สาขกลีบดอกรักเร่ ลายกลีบบัว	- เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอประกอบการบรรยาย - ตัวอย่างผักผลไม้แกะสลักรูปแบบต่าง ๆ - วัตถุดิบที่ใช้แกะสลัก	วิธีการประเมิน - ประเมินผลจากความเข้าใจในกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	ชิ้นงาน/วิธีการ ประเมิน
4	การแกะสลักลายพื้นฐาน (ต่อ)	4	กิจกรรม - อาจารย์สาธิตการแกะสลัก - นักศึกษาแกะสลักวัตถุดิบผักผลไม้ตามรูปแบบที่กำหนด - อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันวิจารณ์ผลงาน และแนะนำวิธีการ แก้ไขผลงานของแต่ละคน		
5	การแกะสลักลายพื้นฐาน (ต่อ)	4	บรรยาย - ศึกษารูปแบบแกะสลักกลีบดอกมณฑล เช่น ลายเกล็ดปลา ลายกลีบ ดอกบานชื่น ดอกกุหลาบ ปฏิบัติการ - แกะสลักวัตถุดิบผักผลไม้ตามรูปแบบแกะสลักกลีบดอกมณฑล เช่น ลายเกล็ดปลา ลายกลีบดอกบานชื่น ดอกกุหลาบ กิจกรรม - อาจารย์สาธิตการแกะสลัก - นักศึกษาแกะสลักวัตถุดิบผักผลไม้ตามรูปแบบที่กำหนด - อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันวิจารณ์ผลงาน และแนะนำวิธีการ แก้ไขผลงานของแต่ละคน	- เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอ ประกอบการบรรยาย - ตัวอย่างผักผลไม้แกะสลัก รูปแบบต่าง ๆ - วัตถุดิบที่ใช้แกะสลัก	วิธีการประเมิน - ประเมินผลจาก ความรู้ความเข้าใจ ในกิจกรรมที่ได้รับ มอบหมาย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	ชิ้นงาน/วิธีการ ประเมิน
6	การแกะสลักลายพื้นฐาน (ต่อ)	4	<p>บรรยาย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ศึกษารูปแบบแกะสลักใบไม้แบบต่างๆ เช่น ใบฉลุ ใบธรรมดา ใบเฟิร์น ใบพลั่ว <p>ปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - แกะสลักวัตถุดิบผักผลไม้ตามรูปแบบแกะสลักใบไม้แบบต่างๆ เช่น ใบฉลุ ใบธรรมดา ใบเฟิร์น ใบพลั่ว <p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์สาธิตการแกะสลัก - นักศึกษาแกะสลักวัตถุดิบผักผลไม้ตามรูปแบบที่กำหนด - อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันวิจารณ์ผลงาน และแนะนำวิธีการแก้ไขผลงานของแต่ละคน 	<ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอประกอบการบรรยาย - ตัวอย่างผักผลไม้แกะสลักรูปแบบต่าง ๆ - วัตถุดิบที่ใช้แกะสลัก 	<p>วิธีการประเมิน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากความรู้อุ้ความเข้าใจในกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย
7	การเตรียมผักผลไม้สำหรับการตกแต่งเชิงธุรกิจ	4	<p>บรรยาย</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักการจัดผักและผลไม้สำหรับตกแต่งจานอาหารและใช้ในชีวิตประจำวัน - การปอก การจ๊ก หั่น คว้านผลไม้ - การเก็บรักษาและแปรรูปผลไม้ <p>ปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การจัดผักและผลไม้สำหรับตกแต่งจานอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอประกอบการบรรยาย - ตัวอย่างผักผลไม้แกะสลักรูปแบบต่าง ๆ - วัตถุดิบที่ใช้แกะสลัก - งานสำหรับใช้ตกแต่ง 	<p>วิธีการประเมิน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากความรู้อุ้ความเข้าใจในกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	ชิ้นงาน/วิธีการ ประเมิน
7	การเตรียมผักผลไม้สำหรับการ ตกแต่งเชิงธุรกิจ (ต่อ)	4	กิจกรรม - อาจารย์สาธิตการแกะสลัก - นักศึกษาทำปฏิบัติการการจัดผักและผลไม้สำหรับตกแต่งงาน อาหาร - อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันวิจารณ์ผลงาน และแนะนำวิธีการ แก้ไขผลงานของแต่ละคน		
8	การเตรียมผักผลไม้สำหรับการ ตกแต่งเชิงธุรกิจ (ต่อ)	4	บรรยาย - รูปแบบการแกะสลัก การจัด การหั่นผัก - การเก็บรักษาและแปรรูปผัก ปฏิบัติการ - การแกะสลัก การจัด การหั่นผัก กิจกรรม - อาจารย์สาธิตการแกะสลัก การจัด การหั่นผัก - นักศึกษาทำปฏิบัติการการแกะสลัก การจัด การหั่นผัก - อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันวิจารณ์ผลงาน และแนะนำวิธีการ แก้ไขผลงานของแต่ละคน	สื่อการเรียนรู้ - เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอ ประกอบการบรรยาย - ตัวอย่างผักผลไม้แกะสลัก รูปแบบต่าง ๆ - วัตถุดิบที่ใช้แกะสลัก - งานสำหรับใช้ตกแต่ง	วิธีการประเมิน - ประเมินผลจาก ความรู้ความเข้าใจ ในกิจกรรมที่ได้รับ มอบหมาย
9	สอบกลางภาค				

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	ชิ้นงาน/วิธีการ ประเมิน
10	การเตรียมผักผลไม้สำหรับการ ตกแต่งเชิงธุรกิจ (ต่อ)	4	<p>บรรยาย</p> <ul style="list-style-type: none"> - รูปแบบการแกะสลัก และประดิษฐ์ตัวสัตว์และรูปทรงอื่น ๆ <p>ปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การแกะสลัก และประดิษฐ์ตัวสัตว์และรูปทรงอื่นๆ <p>กิจกรรม</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์สาธิตรูปแบบการแกะสลัก และประดิษฐ์ตัวสัตว์และรูปทรงอื่นๆ - นักศึกษาทำปฏิบัติการ - อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันวิจารณ์ผลงาน และแนะนำวิธีการแก้ไขผลงานของแต่ละคน 	<p>สื่อการเรียนรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอประกอบการบรรยาย - ตัวอย่างผักผลไม้แกะสลักรูปแบบต่าง ๆ - วัตถุดิบที่ใช้แกะสลัก - งานสำหรับใช้ตกแต่ง 	<p>วิธีการประเมิน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากความรู้อุ้ความเข้าใจในกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย
11	การแกะสลักภาชนะแบบต่าง ๆ	4	<p>บรรยาย</p> <ul style="list-style-type: none"> - หลักการและขั้นตอนการแกะสลักภาชนะจากผักผลไม้แบบต่างๆ - แกะสลัก โถไฟทองลายดอกรักรั้และกุหลาบ <p>ปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การแกะสลักภาชนะจากผักผลไม้แบบต่างๆ - แกะสลัก โถไฟทองลายดอกรักรั้และกุหลาบ 	<ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอประกอบการบรรยาย - ตัวอย่างผักผลไม้แกะสลักรูปแบบต่าง ๆ - วัตถุดิบที่ใช้แกะสลัก 	<p>วิธีการประเมิน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากความรู้อุ้ความเข้าใจในกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	ชิ้นงาน/วิธีการ ประเมิน
11	การแกะสลักภาชนะแบบต่าง ๆ (ต่อ)	4	กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์สาธิตการแกะสลักภาชนะจากผักผลไม้แบบต่าง ๆ และแกะสลักโถฟักทองลายดอกกรีกเร่และกุหลาบ - นักศึกษาทำปฏิบัติการ - อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันวิจารณ์ผลงาน และแนะนำวิธีการแก้ไขผลงานของแต่ละคน 		
12	การแกะสลักภาชนะแบบต่าง ๆ (ต่อ)	4	บรรยาย <ul style="list-style-type: none"> - หลักการและขั้นตอนการแกะสลักผักสำหรับใส่อาหารคาวประเภทน้ำพริก ปฏิบัติการ <ul style="list-style-type: none"> - แกะสลักโถน้ำเต้าลายบั้ง และดอกบัว - แกะสลักพอบเผือก กิจกรรม <ul style="list-style-type: none"> - อาจารย์สาธิตการแกะสลักโถน้ำเต้าลายบั้งและดอกบัว แกะสลักพอบเผือก - นักศึกษาทำปฏิบัติการ - อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันวิจารณ์ผลงาน และแนะนำวิธีการแก้ไขผลงานของแต่ละคน 	<ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอประกอบการบรรยาย - ตัวอย่างผักผลไม้แกะสลักรูปแบบต่าง ๆ - วัตถุดิบที่ใช้แกะสลัก 	วิธีการประเมิน <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินผลจากความรู้อุ้ความเข้าใจในกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	ชิ้นงาน/วิธีการ ประเมิน
13	การแกะสลักภาษาณะแบบต่าง ๆ (ต่อ)	4	บรรยาย - หลักการและขั้นตอนการแกะสลักภาษาณะจากผลไม้ ปฏิบัติการ - การแกะสลักมะละกอ และสับปะรด กิจกรรม - อาจารย์สาธิตการแกะสลักมะละกอ และสับปะรด - นักศึกษาทำปฏิบัติการ - อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันวิจารณ์ผลงาน และแนะนำวิธีการ แก้ไขผลงานของแต่ละคน	- เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอ ประกอบการบรรยาย - ตัวอย่างผักผลไม้แกะสลัก รูปแบบต่าง ๆ - วัตถุดิบที่ใช้แกะสลัก	วิธีการประเมิน - ประเมินผลจาก ความรู้ความเข้าใจ ในกิจกรรมที่ได้รับ มอบหมาย
14	การแกะสลักภาษาณะแบบต่าง ๆ (ต่อ)	4	บรรยาย - หลักการและขั้นตอนการแกะสลักภาษาณะจากผลไม้ ปฏิบัติการ - การแกะสลักแตงโม ส้มโอและโถจากฝรั่ง กิจกรรม - อาจารย์สาธิตการแกะสลักแตงโม ส้มโอและโถจากฝรั่ง - นักศึกษาทำปฏิบัติการ - อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันวิจารณ์ผลงาน และแนะนำวิธีการ แก้ไขผลงานของแต่ละคน	- เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอ ประกอบการบรรยาย - ตัวอย่างผักผลไม้แกะสลัก รูปแบบต่าง ๆ - วัตถุดิบที่ใช้แกะสลัก	วิธีการประเมิน - ประเมินผลจาก ความรู้ความเข้าใจ ในกิจกรรมที่ได้รับ มอบหมาย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	ชิ้นงาน/วิธีการ ประเมิน
15	การนำงานแกะสลักไปใช้ใน โอกาสต่าง ๆ	4	บรรยาย - หลักการการจัดและแกะสลักผักผลไม้สำหรับงานเลี้ยง - การใช้งานแกะสลักสำหรับตกแต่งสถานที่ เป็นของขวัญ - วางแผนและออกแบบงานแกะสลักสำหรับจัดเลี้ยง กิจกรรม - อาจารย์แบ่งกลุ่มนักศึกษาสำหรับจัดโครงการ - สรุปและมอบหมายงาน	- เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอ ประกอบการบรรยาย - ตัวอย่างผักผลไม้แกะสลัก รูปแบบต่าง ๆ - วัตถุดิบที่ใช้แกะสลัก	วิธีการประเมิน - ประเมินผลจาก ความรู้ความเข้าใจ ในกิจกรรมที่ได้รับ มอบหมาย
16	การจัดโครงการนิทรรศการ การแกะสลักสำหรับการจัด เลี้ยง	4	กิจกรรม - นักศึกษาจัดโครงการนิทรรศการการแกะสลักสำหรับการจัดเลี้ยง - อาจารย์ให้เพื่อน ๆ ร่วมกันแสดงความคิดเห็น และอาจารย์สรุป	- เอกสารประกอบการสอน - PowerPoint นำเสนอ ประกอบการบรรยาย - อุปกรณ์สำหรับการจัดเลี้ยง	วิธีการประเมิน - ประเมินผลจาก ความรู้ความเข้าใจ ในกิจกรรมที่ได้รับ มอบหมาย
17	สอบปลายภาค				

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

การประเมิน	งานที่จะใช้ประเมินผลผู้เรียน	สัปดาห์ที่กำหนด	สัดส่วนของการประเมินผล
(1)	สอบ - สอบกลางภาค - สอบปลายภาคทฤษฎี - สอบปลายภาคปฏิบัติ (การจัดโครงการงาน)	9 17 17	10 20 20
(2)	การเข้าชั้นเรียนและจิตพิสัย	ตลอดเทอม	5
(3)	การมีส่วนร่วมอภิปราย แสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดเทอม	5
(4)	ฝึกปฏิบัติการ	สัปดาห์ที่ 4-16	30
(5)	รายงานการค้นคว้า	สัปดาห์ที่ 3-4	5
(6)	การทำงานกลุ่มและผลงาน	ตลอดเทอม	5

เกณฑ์การประเมินผล

80 % ขึ้นไป ระดับคะแนน A

75 - 79 % ระดับคะแนน B⁺

70 - 74 % ระดับคะแนน B

65 - 69 % ระดับคะแนน C⁺

60 - 64 % ระดับคะแนน C

55 - 59 % ระดับคะแนน D⁺

50 - 54 % ระดับคะแนน D

ต่ำกว่า 50 % ระดับคะแนน E

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

วิรัตน์ จันททรัพย์. 2548. เอกสารประกอบการสอนวิชาแกะสลักผักและผลไม้. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

หนังสืออ่านประกอบ

จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. 2547. การแกะสลักผักผลไม้และงานใบตอง. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
 บุรินทร์ภัทร ชูวงศ์. 2548. งานวิจิตรภาพแกะสลักเสลา. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
 ประไพศรี ตยานันท์. 2537. การแกะสลักผักและผลไม้. นครสวรรค์: ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏนครสวรรค์.

วารสาร

- | | |
|---------------------|--------------|
| 1. ครีว | 4. ขวัญเรือน |
| 2. Health + Cuisine | 5. สกุลไทย |
| 3. แม่บ้าน | |

ข้อตกลงเบื้องต้น

1. เข้าห้องเรียนตรงเวลา
2. อ่านและศึกษาเอกสารก่อนเข้าเรียนทุกครั้ง
3. ส่งงานตรงเวลาหรือตามเวลาที่กำหนดให้
4. ห้ามคัดลอกงานจากบุคคลอื่นโดยเด็ดขาด มิฉะนั้นงานจะไม่ได้รับการตรวจ และต้องถูกหักคะแนนตามความเหมาะสม
5. ห้ามทุจริตในการสอบเด็ดขาด มิฉะนั้นผลการเรียนจะเป็น “E” ทันที

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ในช่วงแรกของกระบวนการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสำคัญ เพื่อให้เกิดความเข้าใจครอบคลุมรายวิชาที่ปรับปรุง พร้อมทั้งส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความเห็นต่อการเรียนการสอน การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้

- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง และดูผลการเรียนของนักศึกษา และทำรายงานสรุปพัฒนาการของนักศึกษา ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขหรือการเปลี่ยนแปลง/ปรับปรุงรายวิชา ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ ดังนี้

- การสังเกตการสอน
- ผลการสอบ
- การนำเสนอรายงาน การค้นคว้านอกชั้นเรียน
- การปฏิบัติการ

3. การปรับปรุงการสอน

การประมวลผลความคิดเห็นของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเองและสรุปปัญหา อุปสรรค แนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- การทวนสอบประมวลความรู้ของนักศึกษา
- พิจารณาผลสัมฤทธิ์ของการเรียนการสอน ผลการเรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- นำข้อคิดเห็นของนักศึกษาจากข้อ 1 มาประมวล เพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง การฝึกปฏิบัติ ผลจากการประมวลจะนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในรุ่นต่อไป เช่น สัมมนาวิชาการด้านการแกะสลักผักและผลไม้ โดยนักวิชาการ อาจารย์ และผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานการพัฒนาวิชา

- นำผลการประเมินการสอนของตนเองจากข้อ 2 มาจัดกลุ่มเทียบกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับวิธีการเรียนการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

- ปรับปรุงแนวการจัดการเรียนรู้ เนื้อหา กิจกรรมการสอน สื่อการสอน ทุก 3 ปี