

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา	4141503 3 ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ (Art of Vegetable and Fruit Carving)
2. จำนวนหน่วยกิต	3 หน่วยกิต (2-2-5)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	อาจารย์ชายทอง ชุนหสุวรรณ
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	ไม่มี
8. สถานที่เรียน	อาคาร 1 ห้อง 188
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	6 พฤศจิกายน 2563

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะ การออกแบบ ที่นำมาใช้ในการแกะสลัก ปอกคว้าน และมีทักษะการแกะสลัก สลัก ปอก คว้าน ผักและผลไม้ เพื่อมาประยุกต์ใช้โอกาสต่าง ๆ
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการแกะสลัก การปอก การคว้าน มาเป็นพื้นฐานของการทำงานทางด้านสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และใช้ในชีวิตรประจำวัน รวมทั้งนำหลักการศิลปะทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติมาประยุกต์ใช้ในโอกาสต่าง ๆ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา หลักการศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือก การเตรียม การใช้วัสดุอุปกรณ์ การปก การคว้าน การออกแบบและการเก็บรักษา ฝึกปฏิบัติ			
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยายและฝึกปฏิบัติ 60 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	การฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง 5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล - อาจารย์ประจำรายวิชา จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์			

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม
<p>1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบ มีวินัยต่อตนเอง มีความมานะอดทนในการฝึกฝนตนเองในการปฏิบัติให้สำเร็จตามเกณฑ์ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตระหนักในคุณธรรมและจริยธรรม เสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต - มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสมาชิกในชั้นเรียน - สามารถทำงานเป็นทีม มีภาวะผู้นำและผู้ตาม - เคารพสิทธิ์และรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น - เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ของชั้นเรียน - มีจรรยาบรรณในการทำงาน - ประหยัดในการใช้วัสดุให้เป็นประโยชน์และคุ้มค่า
<p>1.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย อภิปราย และสาธิต - จัดกิจกรรมโดยฝึกปฏิบัติงานเฉพาะบุคคล และงานกลุ่ม
<p>1.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - พฤติกรรมการเข้าเรียน - ส่งงานที่ได้รับมอบหมายให้ตรงตามเกณฑ์ที่กำหนด - การปฏิบัติงานและผลงานที่สำเร็จ - ประเมินผลของความก้าวหน้าในการฝึกปฏิบัติ

2. ความรู้
<p>2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <p>การเลือก การเตรียมการใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม มีความรู้และทักษะการแกะสลัก การปอก การคว้าน และการนำมาใช้ในโอกาสต่าง ๆ</p>
<p>2.2 วิธีการสอน</p> <p>บรรยาย อภิปราย สาธิตและฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้ เป็นรายบุคคลและการทำงานกลุ่ม การศึกษาค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชาและเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลางฝึกปฏิบัติงาน</p>
<p>2.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทดสอบปลายภาค โดยใช้ข้อสอบวัดความรู้ภาคทฤษฎี - ประเมินจากผลงานที่มีการศึกษาค้นคว้าข้อมูล - ประเมินทักษะการปฏิบัติ โดยพิจารณาจากพัฒนาการทักษะที่ก้าวหน้าในการฝึกปฏิบัติ
3. ทักษะทางปัญญา
<p>3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <p>พัฒนาความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบ มีการวิเคราะห์และนำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้ในการแกะสลักผักผลไม้ได้อย่างเหมาะสมกับวัสดุและโอกาสในการนำไปใช้งาน</p>
<p>3.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานให้นักศึกษาวางแผนงานและออกแบบงานของตนเอง รวมทั้งฝึกทักษะการปฏิบัติงานแกะสลักผักและผลไม้
<p>3.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัดผลงานสำเร็จ จากการฝึกปฏิบัติ - ทดสอบปลายภาคด้วยข้อสอบที่วัดการเรียนรู้ ทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ความรู้ ความเข้าใจ การนำไปใช้ การวิเคราะห์ และ สังเคราะห์ - สังเกตพฤติกรรมการแก้ปัญหา
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
<p>4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถสื่อสารกับสมาชิกในกลุ่มอย่างมีประสิทธิภาพ - พัฒนาความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีม - พัฒนาการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายครบถ้วนตามกำหนดเวลา
<p>4.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมกลุ่มในการฝึกปฏิบัติ - การทำงานกลุ่มและการทำงานรายบุคคล
<p>4.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตามสภาพเป็นจริงของตนเอง และประเมินสมาชิกในห้อง จากแบบฟอร์มที่กำหนดให้ - สังเกตพฤติกรรมในการทำงานเป็นกลุ่ม - ประเมินผลงานจากการปฏิบัติ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา - พัฒนาทักษะในการสื่อสารด้านการฟัง การพูด การเขียน โดยการนำเสนอผลงานสำเร็จ ในชั้นเรียน
5.2 วิธีการสอน - มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง - ฝึกปฏิบัติงานการแกะสลัก ปอก คว้าน ผักและผลไม้
5.3 วิธีการประเมินผล - ประเมินจากการนำเสนอผลงานสำเร็จ - ประเมินจากผลงานที่ได้จากการฝึกปฏิบัติ
6. ทักษะในวิชาชีพ ทางด้านคหกรรมศาสตร์
6.1 ทักษะในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ที่ต้องพิจารณา - ทักษะในการใช้วัสดุ อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม - พัฒนาทักษะในการวางแผนการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ - ทักษะในการออกแบบงานที่ได้รับมอบหมาย
6.2 วิธีการสอน - มอบหมายงานฝึกปฏิบัติการแกะสลัก ผักและผลไม้
6.3 วิธีการประเมินผล - ประเมินความก้าวหน้าของการฝึกปฏิบัติ - ประเมินผลสำเร็จที่ได้จากการแกะสลักผักและผลไม้

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน				
ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับองค์ประกอบศิลปะ หลักการออกแบบ - ความสำคัญของการออกแบบ - หลักการออกแบบ	4	- บรรยายประกอบ แผ่นใส - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
2	ความสำคัญของการแกะสลักผักและผลไม้ - ศิลปะและวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับงาน แกะสลักผักและผลไม้ - หลักการนำวัสดุ อุปกรณ์มาใช้ในงาน แกะสลักผักและผลไม้ - การเลือก การเตรียม การใช้ และการดูแล รักษา วัสดุ อุปกรณ์การแกะสลัก	4	- บรรยาย/อภิปราย - สาธิต/ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
3	หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับการแกะสลัก ผักและ ผลไม้ การแกะสลัก เพื่อตกแต่งจานอาหาร - การแกะสลักผักและการตกแต่ง: จานอาหาร (การปอก หั่น สไลด์)	4	- บรรยาย/สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
4	การแกะสลักผลไม้และการตกแต่ง : จานผลไม้ - - - การปอก การคว้าน การหั่น การสคูป และการจัดตกแต่ง	4	- บรรยาย/สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
5	- การแกะสลักผักและการตกแต่ง : จาน อาหาร (ใบไม้)	4	- บรรยาย/สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
6	การแกะสลักเพื่อใช้ในการตกแต่ง : เครื่องจิ้ม	4	- บรรยาย/สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
7	การแกะสลักเพื่อใช้ในการตกแต่ง - การแกะสลักดอกมะลิ, ดอกกุหลาบ (มันแกว, หัวไชเท้า, แครอท)	4	- บรรยาย/สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการ สอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
8	การแกะสลักเพื่อใช้ในการตกแต่ง - การ แกะสลักดอกกุหลาบ (พีคทอง)	4	- บรรยาย/สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
9	การแกะสลักเพื่อใช้ในการตกแต่ง - แกะสลัก ดอกรักร่ำ (พีคทอง)	4	- บรรยาย/สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
10	การแกะสลักเพื่อใช้ในการตกแต่ง - แกะสลัก ดอกพุก (พีคทอง)	4	- บรรยาย/สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
11	การแกะสลักเพื่อใช้เป็นภาชนะ - แกะสลัก ผอบ (เผือก)	4	- บรรยาย/สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
12	การแกะสลักเพื่อใช้ในการตกแต่ง : ดอกไม้ ใบไม้ (มะละกอ)	4	- บรรยาย/สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
13	การแกะสลักเพื่อใช้ในการตกแต่ง : ดอกไม้ ภาชนะ (แตงโม)	4	- บรรยาย/สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
14	การแกะสลักผักและผลไม้จากงานออกแบบ	4	- บรรยาย/สาธิต - ฝึกปฏิบัติ - สื่อ Power point - สื่อของจริง	อ.ชายทอง
15	สอบปฏิบัติ	4	ปฏิบัติ - ผลงานที่ สำเร็จ	อ.ชายทอง
16	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)	4	- ข้อสอบปรนัย	อ.ชายทอง

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้				
กิจกรรม ที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.1	สอบปฏิบัติ	15	15%
	3.1	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)	16	20%
	5.1			
2	1.1, 2.1	รายงานการวางแผนงานแกะสลัก	14	10%
	3.1,4.1	กิจกรรมในบทเรียน	ตลอดภาค	
	5.1,6.1	ผลงานจากการฝึกปฏิบัติ	การศึกษา	45%
3	1.1,3.1	การเข้าชั้นเรียน	ตลอดภาค	10%
	5.1	การมีส่วนร่วมอภิปรายในชั้นเรียน	การศึกษา	

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p>1. เอกสารและตำราหลัก</p> <p>บงกชพร บัวผัน. (2556) แกะสลักพื้นฐาน. สำนักพิมพ์เศรษฐศิลป์. กรุงเทพมหานคร</p> <p>ณรงค์ รณสินธุ์สิทธิ์. (2556) แกะสลักพื้นฐานแต่งไม่วิจิตร. บริษัทวีพรินทร์(1991)จำกัด. กรุงเทพมหานคร</p> <p>แสงอรุณ เขี้ยววงษ์บุญ (2541) พื้นฐานการแกะสลัก. พี เอ ลีฟวิง. กรุงเทพมหานคร</p> <p>เย็นจิตร วงษาลังการ (2531) ศิลปะการแกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน. โอ เอส พรีนติ้งเฮ้าส์, กรุงเทพมหานคร</p> <p>เพ็ญพรรณ สิทธิไตรย์. (2528) ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพมหานคร</p>
<p>2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ</p> <p>ไม่มี</p>
<p>3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ</p> <p>สำนักพิมพ์แสงแดด. (2539). แกะสลักผักผลไม้อย่างง่าย. แสงแดด. กรุงเทพมหานคร.</p> <p>ณรงค์ รณสินธุ์สิทธิ์. (2556) แกะสลักพื้นฐานแต่งไม่วิจิตร. บริษัท ส. พิจิตรการพิมพ์ จำกัด (1991) จำกัด. กรุงเทพมหานคร</p>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

<p>1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา - การสอบถามระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
<p>2. กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา - ระดับของผลงานที่ผ่านการฝึกปฏิบัติ

3. การปรับปรุงการสอน

ผลการประเมินการสอนที่ได้รับจากข้อ 2 มีการปรับปรุงการ โดยการจัดกิจกรรม ดังนี้

- สัมมนาการจัดการเรียนการสอน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

การทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิ
- คณะกรรมการในสาขา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยสุ่มตรวจข้อสอบ

รายงาน และวิธีการให้คะแนน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา มีการวางแผนปรับปรุง ดังนี้

- ปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้สอดคล้องกับผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา
- ปรับปรุงกิจกรรมในการจัดการเรียนการสอนเพื่อเพิ่มทักษะให้แก่นักศึกษา