

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายละเอียดของรายวิชา
Course Specification (TQF3/OBE3)
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป
Section 1 General Information

1. รหัสและชื่อรายวิชา

ไทย HEC2502 การจัดการดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง
อังกฤษ Floral Arrangement and Vegetable Fruit Carving for Decoration

2. จำนวนหน่วยกิต

3 (2-2-4) หน่วยกิต

3. หมวดวิชา

วิชาบังคับ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิราพร วัฒนุตตรานนท์

อาจารย์ผู้สอน : ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิราพร วัฒนุตตรานนท์

สถานที่ติดต่อ : ห้องพักอาจารย์ ชั้น 2 อาคารวิทยาศาสตร์ (อาคาร 23) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

e-mail : jiraporn.we@ssru.ac.th

5. ภาคการศึกษาและชั้นปีที่เรียน

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569

ชั้นปีที่ 2 หมู่ 001 และ 002

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

อาคารวิทยาศาสตร์ (อาคาร 23) ห้องเรียน 23/2314

<https://ssrudlp.ssru.ac.th>

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 20 มิถุนายน พ.ศ. 2569

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

10. ความสอดคล้องระหว่างรายวิชากับวิสัยทัศน์ เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน และข้อกำหนดตามเกณฑ์
มาตรฐานอุดมศึกษาระดับปริญญาตรี

วิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย “ผู้นำการสร้างมืออาชีพเพื่อพัฒนาสังคมอย่าง ยั่งยืน”		ส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ ด้วยตนเองในการปฏิบัติ และการปรับปรุงพัฒนา งานเพื่อการประกอบอาชีพ (Lifelong learning)	ส่งเสริมทักษะด้าน ดิจิทัล
ผู้นำการสร้างมืออาชีพ	พัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน (SDGs)		
เน้นการพัฒนา ทักษะเชิงปฏิบัติด้าน ศิลปะการตกแต่งอาหาร และพื้นที่บริการ ซึ่งเป็น องค์ความรู้ที่สำคัญในสาย วิชาชีพด้านอาหารและ บริการ ตอบสนองต่อการ สร้างบัณฑิตที่มีความรู้ ทักษะ และความคิด สร้างสรรค์ สามารถ ประกอบอาชีพได้จริง และ พัฒนา เป็น ผู้ประกอบการในอนาคต	-	เน้นให้ผู้เรียนได้ฝึกฝน ลงมือทำจริง และ ประเมินผลงานของตนเอง อย่างต่อเนื่อง ซึ่งช่วยปลูกฝัง เจตคติในการพัฒนาตนเอง ตลอดชีวิต ผู้เรียนจะได้รับ การส่งเสริมให้เรียนรู้การใช้ เครื่องมือ การวิเคราะห์ รูปแบบ และการประยุกต์ ศิลปะการตกแต่งอาหาร และพื้นที่จัดเลี้ยงให้ เหมาะสมกับบริบทต่าง ๆ ทั้งยังสามารถนำความรู้ไป ต่อยอดหรือพัฒนาตนเอง เพื่อประกอบอาชีพอิสระ หรือเข้าสู่ตลาดแรงงานด้าน การบริการและอุตสาหกรรม อาหารได้อย่างมีคุณภาพ	ผู้เรียนได้ใช้ เทคโนโลยีในการ สืบค้นองค์ความรู้ วิเคราะห์แนวโน้มงาน ศิลปะด้านการตกแต่ง อาหารและการจัด ดอกไม้ ตลอดจนการ จัดทำสื่อผลงาน เช่น การถ่ายภาพผลงาน การสร้างแฟ้มสะสม งาน (e-Portfolio) และการนำเสนอ ผลงานผ่าน แพลตฟอร์มออนไลน์ เพื่อให้สามารถสื่อสาร และนำเสนอคุณค่าเชิง วิชาชีพได้อย่างมี อาชีพ

หมวดที่ 2 คำอธิบายรายวิชาและผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

Section 2 Course Description and Course Learning Outcomes: CLOs

1. คำอธิบายรายวิชา

ภาษาไทย

ความสำคัญของการแกะสลักผัก-ผลไม้ และการจัดดอกไม้ ทฤษฎีสี หลักการเลือก ผัก-ผลไม้ สำหรับการแกะสลัก การใช้เครื่องมือในการแกะสลัก ทฤษฎีการจัดดอกไม้ ปฏิบัติการแกะสลักผัก-ผลไม้ เพื่อการตกแต่งจานอาหารและตกแต่งโต๊ะอาหาร และปฏิบัติการจัดดอกไม้

ภาษาอังกฤษ

Importance of vegetable, fruit carving and floral arrangement, Color-theory and principle of vegetable-fruit selection for carving, how to use equipment in carving, theory of floral arrangement, vegetable-fruit carving operations for plate decoration and table decoration purpose and floral arrangement operations

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง/ภาคเรียน 2 ชั่วโมง/สัปดาห์	30 ชั่วโมง/ภาคเรียน 2 ชั่วโมง/สัปดาห์	35 ชั่วโมง/ภาคเรียน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์

ประเภทรายวิชา ☒ บรรยาย ☒ ฝึกปฏิบัติ

3. จำนวนชั่วโมงให้คำปรึกษานักศึกษารายบุคคล

3.1 การให้คำปรึกษาทางวิชาการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3.2 การนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการให้คำปรึกษาทางวิชาการผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ E-mail: jiraporn.we@ssru.ac.th และ Line ID: jira078

4. จุดมุ่งหมายรายวิชา

2.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับความสำคัญและคุณค่าของการจัดดอกไม้และแกะสลักผักผลไม้ การในบริบทของวัฒนธรรมไทยและการตกแต่งอาหาร

2.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการเลือกวัตถุดิบ การดูแลรักษาเครื่องมืออุปกรณ์และเทคนิคในการจัดดอกไม้และแกะสลักผักผลไม้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการตกแต่งจานอาหาร โต๊ะอาหาร และการจัดแสดงในรูปแบบต่าง ๆ ได้อย่างสร้างสรรค์และเหมาะสมกับโอกาส

2.4 เพื่อส่งเสริมทักษะการทำงานร่วมกัน ความรับผิดชอบ และการคิดวิเคราะห์ในกระบวนการทำงานจริง

5. ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)

CLO 1 อธิบายแนวคิดพื้นฐาน ความสำคัญ และคุณค่าของการแกะสลักผักผลไม้และการจัดดอกไม้ในบริบทวิชาชีพและวัฒนธรรมไทยได้อย่างถูกต้อง (K)

CLO 2 วิเคราะห์และเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่เหมาะสมสำหรับการแกะสลักผักผลไม้และการจัดดอกไม้ได้อย่างเหมาะสม (S)

CLO 3 ออกแบบผลงานการแกะสลักและการจัดดอกไม้ที่สะท้อนความคิดสร้างสรรค์และความสวยงามตามทฤษฎีสีและองค์ประกอบศิลป์เพื่อการตกแต่งจานอาหาร โต๊ะอาหาร และการจัดแสดงได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาชีพ (S,C)

CLO 4 ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ แสดงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีในการทำงานด้านศิลปะการตกแต่ง (C,E)

6. ความสัมพันธ์ระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับหลักสูตร (Program Learning Outcomes – PLOs) และผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Course Learning Outcomes - CLOs)

PLOs	ความรู้ (K)	ทักษะ (S)	จริยธรรม (E)	คุณลักษณะ (C)
PLO 1 ใช้ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ และวิทยาศาสตร์ในการประกอบอาชีพด้านอาหาร แกะสลักผักผลไม้ และดอกไม้และใบตอง	✓	✓		
PLO 2 ประกอบอาหารตามสมรรถนะในคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 1		✓		
PLO 3 ประกอบธุรกิจขนาดย่อมทางด้านอาหาร				
PLO 4 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้ถูกหลักโภชนาการ ด้วยกระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์				
PLO 5 สื่อสารกับบุคคลต่าง ๆ ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อการประกอบอาชีพได้				
PLO 6 ทำงานเป็นทีมร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีคุณธรรม และจริยธรรม				✓
PLO 7 ใช้เทคโนโลยีทางดิจิทัลแก้ปัญหาการทำงานวิจัย และการทำงานในชีวิตประจำวัน				

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ความสอดคล้องของ PLOs/CLOs	CLO 1	CLO 2	CLO 3	CLO 4
PLO 1 ใช้ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ และวิทยาศาสตร์ ในการประกอบอาชีพด้านอาหาร แกะสลักผักผลไม้ และ ดอกไม้และใบตอง	✓	✓		
PLO 2 ประกอบอาหารตามสมรรถนะในคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 1		✓		
PLO 3 ประกอบธุรกิจขนาดย่อมทางด้านอาหาร				
PLO 4 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้ถูกหลักโภชนาการ ด้วยกระบวนการวิจัยทางวิทยาศาสตร์				
PLO 5 สื่อสารกับบุคคลต่าง ๆ ทั้งภาษาไทยและ ภาษาอังกฤษ เพื่อการประกอบอาชีพได้			✓	
PLO 6 ทำงานเป็นทีมร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีคุณธรรม และจริยธรรม				✓
PLO 7 ใช้เทคโนโลยีทางดิจิทัลแก้ปัญหาการทำงานวิจัย และการทำงานในชีวิตประจำวัน				

CLOs	Cognitive Domain (Knowledge)						Psychomotor Domain (Skills)	Affective Domain (Attitude)
	R	U	Ap	An	Ev	C		
CLO1		✓						1
CLO2		✓						
CLO3			✓					2
CLO4			✓					2

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Course Learning Outcomes - CLOs) กรณีสถิติหลักสูตรแบบ OBE

CLOs	ความรู้ (K)	ทักษะทาง ปัญญา (S)	คุณธรรม จริยธรรม (E)	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ (C)	กรณีหลักสูตร วิชาชีพมีผลลัพธ์ เฉพาะเพิ่มเติม ให้ระบุ
CLO1	✓				
CLO2	✓	✓			
CLO3				✓	
CLO4			✓	✓	

7. การปรับปรุงรายวิชาตามข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (เปิดสอนรายวิชานี้ครั้งแรกไม่ต้องกรอก)

ข้อเสนอแนะจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	การปรับปรุงตามข้อเสนอแนะ

หมวดที่ 3 การพัฒนาผู้เรียนที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs)

Section 3 Student Improvement in relation to Course Learning Outcomes (CLOs)

CLO 1 อธิบายแนวคิดพื้นฐาน ความสำคัญ และคุณค่าของการแกะสลักผักผลไม้และการจัดดอกไม้ในบริบทวิชาชีพและวัฒนธรรมไทยได้อย่างถูกต้อง

CLO 2 วิเคราะห์และเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่เหมาะสมสำหรับการแกะสลักผักผลไม้และการจัดดอกไม้ได้อย่างเหมาะสม

CLO 3 ออกแบบผลงานการแกะสลักและการจัดดอกไม้ที่สะท้อนความคิดสร้างสรรค์และความสวยงามตามทฤษฎีและองค์ประกอบศิลป์เพื่อการตกแต่งงานอาหาร โต๊ะอาหาร และการจัดแสดงได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาชีพ

CLO 4 ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ แสดงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีในการทำงานด้านศิลปะการตกแต่ง

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

CLOs	ความรู้ (K)	ทักษะทาง ปัญญา (S)	คุณธรรม จริยธรรม (E)	ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบต่อ สังคม (C)	กรณีหลักสูตร วิชาชีพมีผลลัพธ์ เฉพาะเพิ่มเติม ให้ระบุ
CLO1	✓				
CLO2	✓	✓			
CLO3				✓	
CLO4			✓	✓	

1. ความสอดคล้องระหว่างผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (CLOs) กับวิธีการสอน การวัดและการประเมินผล

CLOs	ระบุ ผลลัพธ์	กลยุทธ์การสอนและการให้ผลป้อนกลับ (Active Learning) (ต้องสัมพันธ์กับหมวด 2 ข้อ 6)	วิธีวัดและประเมินผล
CLO 1	K	- การบรรยายแบบมีส่วนร่วม - การอภิปรายและวิเคราะห์กรณีศึกษา - การใช้ภาพตัวอย่างและสื่อวิดีโอ	- แบบทดสอบข้อเขียน - รายงานสรุป - การนำเสนอ
CLO 2	S	- การสาธิตโดยผู้สอน - การฝึกปฏิบัติจริง (Hands-on Practice) - การเรียนรู้จากปัญหา (Problem-Based Learning)	- แบบฝึกปฏิบัติรายบุคคล - การใช้ Checklist และ Rubrics - การสังเกตโดยผู้สอน
CLO 3	S,C	- การเรียนรู้แบบโครงการ (Project-Based Learning) - การคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) - การทำงานกลุ่มแบบร่วมมือ	- การประเมินผลงานจริง (Portfolio) - Rubric ความคิดสร้างสรรค์และ องค์ประกอบศิลป์ - การนำเสนอออกแบบและสะท้อน แนวคิด
CLO 4	E,C	- การเรียนรู้แบบร่วมมือ (Collaborative Learning) - การสะท้อนตนเอง (Self-Reflection) - Role Playing	- แบบประเมินตนเองและเพื่อนร่วมทีม - แบบสังเกตพฤติกรรมและเจตคติ - การประเมินจากกลุ่มร่วมกิจกรรม

* หลักสูตร OBE ทุกรายวิชาต้องมี CLO ให้ครบ K S E C

* หลักสูตร TQF ทุกรายวิชาต้องมี LO ให้ครบ K S E C IT

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2. การกำหนดดัชนีผลลัพธ์การเรียนรู้ (Outcome Index) เกณฑ์การให้คะแนน (Rubrics) ในการวัดและประเมินต้องสอดคล้องกับ ดัชนีผลลัพธ์การเรียนรู้ (Outcome Index)

CLO 1: อธิบายแนวคิดพื้นฐาน ความสำคัญ และคุณค่าของการแกะสลักผักผลไม้และการจัดดอกไม้ในบริบทวิชาชีพและวัฒนธรรมไทยได้อย่างถูกต้อง ระดับ (ตาม Bloom's Taxonomy): เช่น Understanding พฤติกรรมที่แสดงออกที่ต้องประเมิน (Action Verb): อธิบายและสรุป		
Below Expectation ผลลัพธ์ที่แสดงออกต่ำกว่าเกณฑ์ที่คาดหวัง (Performance 0% - 49%)	Meet Expectation ผลลัพธ์ที่แสดงออกตรงตามเกณฑ์ที่คาดหวัง (Performance 50% - 79%)	Exceeds Expectation ผลลัพธ์ที่แสดงออกสูงกว่าเกณฑ์ที่คาดหวัง (Performance 80% - 100%)
1. การอธิบายแนวคิดพื้นฐานของการแกะสลักและจัดดอกไม้ได้ไม่ครบถ้วนหรือมีความคลาดเคลื่อนอย่างชัดเจน 2. การสรุปความสำคัญและคุณค่าในบริบทวิชาชีพและวัฒนธรรมไทยได้ไม่ตรงประเด็น หรือขาดความเข้าใจบริบทวัฒนธรรม 3. การใช้ภาษาคลุมเครือในการอธิบายและสรุปไม่เป็นทางการ และขาดความถูกต้อง	1. การอธิบายแนวคิดพื้นฐานของการแกะสลักและจัดดอกไม้ ได้ถูกต้อง ครบคลุมในระดับพื้นฐาน 2. การสรุปความสำคัญและคุณค่าในบริบทวิชาชีพและวัฒนธรรมไทยได้ถูกต้องและเห็นความเกี่ยวข้องกับวิชาชีพ 3. การใช้ภาษาวิชาการในการอธิบายและสรุปถูกต้อง ชัดเจน เข้าใจ	1. การอธิบายแนวคิดพื้นฐานของการแกะสลักและจัดดอกไม้ ได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน และเชื่อมโยงถึงประเด็นที่ลึกซึ้งหรือบริบทที่กว้างขึ้น 2. การสรุปความสำคัญและคุณค่าในบริบทวิชาชีพและวัฒนธรรมไทยได้อย่างชัดเจน เห็นความสำคัญในเชิงวัฒนธรรมและเชื่อมโยงกับการประกอบวิชาชีพได้ดี 3. ใช้ภาษาถูกต้อง ชัดเจน เป็นทางการ และเหมาะสมในบริบททางวิชาการ

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

CLO 2: วิเคราะห์และเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่เหมาะสมสำหรับการแกะสลักผักผลไม้และการจัดดอกไม้ได้อย่างเหมาะสม

ระดับ (ตาม Bloom's Taxonomy):

พฤติกรรมที่แสดงออกที่ต้องประเมิน (Action Verb): อธิบาย และปฏิบัติ

Below Expectation ผลลัพธ์ที่แสดงออก ต่ำกว่าเกณฑ์ที่คาดหวัง (Performance 0% - 49%)	Meet Expectation ผลลัพธ์ที่แสดงออก ตรงตามเกณฑ์ที่คาดหวัง (Performance 50% - 79%)	Exceeds Expectation ผลลัพธ์ที่แสดงออก สูงกว่าเกณฑ์ที่คาดหวัง (Performance 80% - 100%)
1. ไม่สามารถแยกแยะหรือวิเคราะห์วัตถุดิบให้สอดคล้องกับลักษณะการใช้งานได้ หรือเลือกใช้ผิดประเภท 2. การเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการปฏิบัติขาดความเข้าใจในหน้าที่ของเครื่องมือ 3. การปฏิบัติจริงในการเลือกและจัดเตรียมวัตถุดิบ/เครื่องมือผิดขาดความระมัดระวัง หรือไม่สามารถจัดเตรียมได้	1. วิเคราะห์และเลือกวัตถุดิบได้ถูกต้องในระดับพื้นฐาน 2. เลือกใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องในระดับทั่วไป 3. ปฏิบัติได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนพื้นฐาน	1. วิเคราะห์ได้อย่างชัดเจน มีเหตุผล และเลือกใช้ได้เหมาะสมกับลักษณะงาน 2. เลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือได้เหมาะสม ชำนาญ และมีความปลอดภัย 3. ปฏิบัติได้อย่างถูกต้องคล่องแคล่ว จัดเตรียมวัตถุดิบและเครื่องมือได้เป็นระบบและมีประสิทธิภาพ

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

CLO 3: ออกแบบผลงานการแกะสลักและการจัดดอกไม้ที่สะท้อนความคิดสร้างสรรค์และความสวยงามตาม
ทฤษฎีสีและองค์ประกอบศิลป์เพื่อการตกแต่งจานอาหาร โต๊ะอาหาร และการจัดแสดงได้อย่างถูกต้องตามหลัก
วิชาชีพ

ระดับ (ตาม Bloom's Taxonomy): Applying

พฤติกรรมที่แสดงออกที่ต้องประเมิน (Action Verb): อธิบาย และปฏิบัติ

Below Expectation ผลลัพธ์ที่แสดงออก ต่ำกว่าเกณฑ์ที่คาดหวัง (Performance 0% - 49%)	Meet Expectation ผลลัพธ์ที่แสดงออก ตรงตามเกณฑ์ที่คาดหวัง (Performance 50% - 79%)	Exceeds Expectation ผลลัพธ์ที่แสดงออก สูงกว่าเกณฑ์ที่คาดหวัง (Performance 80% - 100%)
1. ออกงานแกะสลัก จัดดอกไม้ ขาดความคิดสร้างสรรค์ หรือไม่ เหมาะสมกับบริบทการใช้งาน 2. ไม่สามารถนำทฤษฎีสีหรือ องค์ประกอบศิลป์มาประยุกต์ใช้ได้ ถูกต้อง 3. ผลงานขาดความเรียบร้อย ขัด กับหลักวิชาชีพ และไม่เหมาะสม กับการนำเสนอ	1. ออกแบบได้เหมาะสมกับ วัตถุประสงค์ มีความคิดสร้างสรรค์ 2. ใช้ทฤษฎีสีและองค์ประกอบ ศิลป์ได้ถูกต้องในระดับพื้นฐาน 3. ผลงานมีความเรียบร้อย เหมาะสม และสอดคล้องกับหลัก วิชาชีพ	1. ออกแบบได้อย่างโดดเด่น มี ความคิดสร้างสรรค์ ชัดเจน เหมาะสมกับบริบทงานตกแต่ง 3. การใช้ทฤษฎีสีและองค์ประกอบ ศิลป์ในผลงานได้อย่างมี ประสิทธิภาพและกลมกลืน แสดง ความเข้าใจเชิงลึกในการออกแบบ 3. ผลงานมีความเป็นมืออาชีพสูง ถูกต้องตามหลักวิชา และสามารถ นำไปใช้ได้จริงในงานจัดแสดง

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

CLO 4: ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ แสดงความรับผิดชอบและมีเจตคติที่ดีในการทำงานด้านศิลปะการตกแต่ง

ระดับ (ตาม Bloom's Taxonomy): Applying

พฤติกรรมที่แสดงออกที่ต้องประเมิน (Action Verb): อธิบาย ปฏิบัติ และการแก้ปัญหา

Below Expectation ผลลัพธ์ที่แสดงออก ต่ำกว่าเกณฑ์ที่คาดหวัง (Performance 0% - 49%)	Meet Expectation ผลลัพธ์ที่แสดงออก ตรงตามเกณฑ์ที่คาดหวัง (Performance 50% - 79%)	Exceeds Expectation ผลลัพธ์ที่แสดงออก สูงกว่าเกณฑ์ที่คาดหวัง (Performance 80% - 100%)
1. ไม่สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ขาดความร่วมมือ 2. ไม่ปฏิบัติตามหน้าที่ ล่าช้าหรือไม่รับผิดชอบต่องาน 3. แสดงพฤติกรรมไม่เหมาะสม ไม่มีวินัย ขาดความใส่ใจ	1. ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี มีการประสานงานและรับฟังความคิดเห็น 2. ปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมาย ตรงเวลา มีความรับผิดชอบ 3. แสดงเจตคติที่เหมาะสมต่อการทำงาน มีวินัยพื้นฐานและความตั้งใจ	1. มีบทบาทเป็นผู้นำหรือผู้สนับสนุนหลักในการทำงานร่วมกับผู้อื่น ส่งเสริมบรรยากาศที่ดีในการทำงานเป็นทีม 3. แสดงความรับผิดชอบสูง แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ และช่วยสนับสนุนงานของทีมงานอย่างมีประสิทธิภาพ 3. มีเจตคติที่ดีมากต่อศิลปะการตกแต่ง มีวินัยสูง มีความกระตือรือร้น และเป็นแบบอย่างที่ดีแก่ผู้อื่น

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมิน

Section 4 Lesson Plan and Assessments

1. แผนการสอน (จัดการเรียนการสอนไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์)

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	CLOs	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน และสื่อการเรียนรู้	ผังการทดสอบ	อาจารย์ผู้สอน
1	- อธิบายเนื้อหาในรายวิชา แนะนำกิจกรรมการเรียนการสอน - ความเป็นมาและความสำคัญของการแกะสลักผักและผลไม้ - วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักผักผลไม้ - การเลือกผักผลไม้และการดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์	CLO1	ท4	กิจกรรมการสอน 1. บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบสื่อการสอน 2. อภิปราย และ ชักถามข้อสงสัย กิจกรรมการเรียนรู้ 1. แบบฝึกหัด/ใบงาน 2. การเข้าร่วมกิจกรรม e-Learning บนเว็บไซต์ https://ssrudlp.ssru.ac.th		Aj.T
2	- หลักการแกะสลักผักผลไม้เพื่อนำไปจัดตกแต่งอาหาร - การแกะสลักผักผลไม้เพื่อนำไปใช้ในการตกแต่งอาหาร - การเสื่อมเสียของผัก ผลไม้ในการแกะสลัก	CLO1	ท4	กิจกรรมการสอน 1. บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบสื่อการสอน 2. อภิปราย และ ชักถามข้อสงสัย กิจกรรมการเรียนรู้ 1. แบบฝึกหัด/ใบงาน 2. การเข้าร่วมกิจกรรม e-Learning บนเว็บไซต์ https://ssrudlp.ssru.ac.th	Q(10 ข้อ)	Aj.T
3	- ฝึกการจับมีด ประคองมีดในการทำงานแกะสลัก - การแกะสลักรูปทรงพื้นฐาน ฝึกการเกลา เซาะร่อง การตัด หั่น ปอก ควั่น ผักและผลไม้ - แต่งกวาง พริก ต้นหอม มะเขือเทศ เงาะ ลำไย ฝรั่ง แอปเปิ้ล (การแกะสลักใบไม้ดอกไม้) - การจัดตกแต่งผลงานที่ปฏิบัติ	CLO1-2	ท2, ป2	กิจกรรมการสอน 1. บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบสื่อการสอน 2. อภิปราย และ ชักถามข้อสงสัย กิจกรรมการเรียนรู้ 1. แบบฝึกหัด/ใบงาน 2. การเข้าร่วมกิจกรรม e-Learning บนเว็บไซต์ https://ssrudlp.ssru.ac.th		Aj.T
4	- การแกะสลักลดลายชั้นกลาง พักทอง หัวไชเท้า : ดอกบานชื่น - การจัดตกแต่งผลงานที่ปฏิบัติ	CLO3	ท1, ป3	กิจกรรมการสอน 1. สาธิตการแกะสลักลดลายชั้นกลาง 2. ฝึกปฏิบัติงานแกะสลัก 3. การจัดตกแต่งผลงานที่ปฏิบัติ		Aj.T

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	CLOs	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน และสื่อการเรียนรู้	ผังการทดสอบ	อาจารย์ผู้สอน
				กิจกรรมการเรียนรู้ 1. นักศึกษาสังเกตและบันทึกผลการทดลองจากปฏิบัติ 2. นักศึกษาอภิปรายกลุ่มย่อย สามารถนำเสนอผลงาน อธิบาย วิเคราะห์ และแก้ปัญหาได้ 3. รายงานปฏิบัติการรายสัปดาห์ รวมเล่มส่งในสัปดาห์ที่ 16		
5	- การแกะสลักลวดลายชั้นกลาง ฟักทอง หัวไข่เต่า : ดอกกุหลาบ - การจัดตกแต่งผลงานที่ปฏิบัติ	CLO3	ท1, ป3	กิจกรรมการสอน 1. สาธิตการแกะสลักลวดลายชั้นกลาง 2. ฝึกปฏิบัติงานแกะสลัก 3. การจัดตกแต่งผลงานที่ปฏิบัติ กิจกรรมการเรียนรู้ 1. นักศึกษาสังเกตและบันทึกผลการทดลองจากปฏิบัติ 2. นักศึกษาอภิปรายกลุ่มย่อย สามารถนำเสนอผลงาน อธิบาย วิเคราะห์ และแก้ปัญหาได้ 3. รายงานปฏิบัติการรายสัปดาห์ รวมเล่มส่งในสัปดาห์ที่ 16		Aj.T
6	- การแกะสลักลวดลายชั้นกลาง ฟักทอง หัวไข่เต่า : ดอกกรักรเ่	CLO3	ท1, ป3	กิจกรรมการสอน 1. สาธิตการแกะสลักลวดลายชั้นกลาง 2. ฝึกปฏิบัติงานแกะสลัก 3. การจัดตกแต่งผลงานที่ปฏิบัติ กิจกรรมการเรียนรู้ 1. นักศึกษาสังเกตและบันทึกผลการทดลองจากปฏิบัติ 2. นักศึกษาอภิปรายกลุ่มย่อย สามารถนำเสนอผลงาน อธิบาย วิเคราะห์ และแก้ปัญหาได้ 3. รายงานปฏิบัติการรายสัปดาห์ รวมเล่มส่งในสัปดาห์ที่ 16		Aj.T
7	- การแกะสลักลวดลายชั้นกลาง	CLO3	ท1, ป3	กิจกรรมการสอน		Aj.T

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	CLOs	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน และสื่อการเรียนรู้	ผังการ ทดสอบ	อาจารย์ ผู้สอน
	แกะสลักภาชนะบรรจุอาหาร (ผลไม้) จัดตกแต่งผลไม้เพื่อการรับประทาน			1. สาธิตการแกะสลักผลไม้ชั้นกลาง 2. ฝึกปฏิบัติงานแกะสลัก 3. การจัดตกแต่งผลงานที่ปฏิบัติ กิจกรรมการเรียนรู้ 1. นักศึกษาสังเกตและบันทึกผลการ ทดลองจากปฏิบัติ 2. นักศึกษาอภิปรายกลุ่มย่อย สามารถ นำเสนอผลงาน อธิบาย วิเคราะห์ และ แก้ปัญหาได้ 3. รายงานปฏิบัติการรายสัปดาห์ รวม เล่มส่งในสัปดาห์ที่ 16		
8	- การแกะสลักผลไม้ชั้นกลาง แกะสลักภาชนะบรรจุอาหาร (ผัก) - จัดตกแต่งเครื่องจิ้มน้ำพริก	CLO3	ท1, ป3	กิจกรรมการสอน 1. สาธิตการแกะสลักผลไม้ชั้นกลาง 2. ฝึกปฏิบัติงานแกะสลัก 3. การจัดตกแต่งผลงานที่ปฏิบัติ กิจกรรมการเรียนรู้ 1. นักศึกษาสังเกตและบันทึกผลการ ทดลองจากปฏิบัติ 2. นักศึกษาอภิปรายกลุ่มย่อย สามารถ นำเสนอผลงาน อธิบาย วิเคราะห์ และ แก้ปัญหาได้ 3. รายงานปฏิบัติการรายสัปดาห์ รวม เล่มส่งในสัปดาห์ที่ 16		Aj.T
9	สอบกลางภาคและสอบปฏิบัติการ	CLO1-4	ท2, ป2	กิจกรรมการสอน 1. สอบปฏิบัติ เป็นรายบุคคล กิจกรรมการเรียนรู้ 1. นักศึกษานำเสนอผลงาน อธิบาย วิเคราะห์ และแก้ปัญหาได้	M(20 ข้อ) ปฏิบัติ 1 ชิ้นงาน	Aj.T
10	ความรู้เกี่ยวกับการจัดดอกไม้ - ความเป็นมาของการจัดดอกไม้ - ความสำคัญ/ประโยชน์ของการจัด ดอกไม้	CLO1-2	ท4	กิจกรรมการสอน 1. บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบสื่อการ สอน 2. อภิปราย และ ชักถามข้อสงสัย กิจกรรมการเรียนรู้		Aj.T

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	CLOs	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน และสื่อการเรียนรู้	ผังการ ทดสอบ	อาจารย์ ผู้สอน
	- วัสดุอุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ชนิดของดอกไม้			1. แบบฝึกหัด/ใบงาน 2. การเข้าร่วมกิจกรรม e-Learning บนเว็บไซต์ https://ssrudlp.ssru.ac.th		
11	องค์ประกอบศิลปะและหลักการออกแบบจัดดอกไม้ - รูปลักษณะของดอกไม้ Flower Shapes - รูปแบบของการจัดดอกไม้ขั้นพื้นฐาน - การเลือกซื้อการดูแลรักษาดอกไม้และใบไม้	CLO1-2	ท4	กิจกรรมการสอน 1. บรรยาย ยกตัวอย่างประกอบสื่อการสอน 2. อภิปราย และ ชักถามข้อสงสัย กิจกรรมการเรียนรู้ 1. แบบฝึกหัด/ใบงาน 2. การเข้าร่วมกิจกรรม e-Learning บนเว็บไซต์ https://ssrudlp.ssru.ac.th		Aj.T
12	การจัดดอกไม้รูปแบบต่าง ๆ - จัดดอกไม้รูปทรงกลม	CLO3	ท1, ป3	กิจกรรมการสอน 1. สาธิตการจัดดอกไม้สด 2. ฝึกปฏิบัติงานดอกไม้ 3. การจัดตกแต่งผลงานที่ปฏิบัติ กิจกรรมการเรียนรู้ 1. นักศึกษาสังเกตและบันทึกผลการทดลองจากปฏิบัติ 2. นักศึกษาอภิปรายกลุ่มย่อย สามารถนำเสนอผลงาน อธิบาย วิเคราะห์ และแก้ปัญหาได้ 3. รายงานปฏิบัติการรายสัปดาห์ รวมเล่มส่งในสัปดาห์ที่ 16		Aj.T
13	การจัดดอกไม้รูปแบบต่าง ๆ - จัดดอกไม้รูปทรงแนวนอน	CLO3	ท1, ป3	กิจกรรมการสอน 1. สาธิตการจัดดอกไม้สด 2. ฝึกปฏิบัติงานดอกไม้ 3. การจัดตกแต่งผลงานที่ปฏิบัติ กิจกรรมการเรียนรู้ 1. นักศึกษาสังเกตและบันทึกผลการทดลองจากปฏิบัติ 2. นักศึกษาอภิปรายกลุ่มย่อย สามารถนำเสนอผลงาน อธิบาย วิเคราะห์ และแก้ปัญหาได้		Aj.T

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ	CLOs	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน และสื่อการเรียนรู้	ผังการ ทดสอบ	อาจารย์ ผู้สอน
				3. รายงานปฏิบัติการรายสัปดาห์ รวม เล่มส่งในสัปดาห์ที่ 16		
14	การจัดช่อดอกไม้ - ช่อดอกไม้ถ้อยแบบกลม การทำริบบิ้น	CLO3	ท1, ป3	กิจกรรมการสอน 1. สาธิตการจัดดอกไม้สด 2. ฝึกปฏิบัติงานดอกไม้ 3. การจัดตกแต่งผลงานที่ปฏิบัติ กิจกรรมการเรียนรู้ 1. นักศึกษาสังเกตและบันทึกผลการ ทดลองจากปฏิบัติ 2. นักศึกษาอภิปรายกลุ่มย่อย สามารถ นำเสนอผลงาน อธิบาย วิเคราะห์ และ แก้ปัญหาได้ 3. รายงานปฏิบัติการรายสัปดาห์ รวม เล่มส่งในสัปดาห์ที่ 16		Aj.T
15	การจัดช่อดอกไม้ - ช่อดอกไม้ถ้อยแบบสูง การทำริบบิ้น	CLO3	ท1, ป3	กิจกรรมการสอน 1. สาธิตการจัดดอกไม้สด 2. ฝึกปฏิบัติงานดอกไม้ 3. การจัดตกแต่งผลงานที่ปฏิบัติ กิจกรรมการเรียนรู้ 1. นักศึกษาสังเกตและบันทึกผลการ ทดลองจากปฏิบัติ 2. นักศึกษาอภิปรายกลุ่มย่อย สามารถ นำเสนอผลงาน อธิบาย วิเคราะห์ และ แก้ปัญหาได้ 3. รายงานปฏิบัติการรายสัปดาห์ รวม เล่มส่งในสัปดาห์ที่ 16		Aj.T
16	โครงการออกแบบการจัดดอกไม้ แกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง	CLO1-4	ป4	กิจกรรมการสอน 1. ผลงานจากการจัดออกแบบการจัด ดอกไม้ แกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการ ตกแต่งการทำงานกลุ่ม กิจกรรมการเรียนรู้ 1. นักศึกษานำเสนอผลงาน อธิบาย วิเคราะห์ และแก้ปัญหาได้		

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	CLOs	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน และสื่อการเรียนรู้	ผังการทดสอบ	อาจารย์ผู้สอน
17	สอบปลายภาคและสอบปฏิบัติการ	CLO1-4	ท2, ป2	กิจกรรมการสอน 1. สอบปฏิบัติ เป็นรายบุคคล กิจกรรมการเรียนรู้ 1. นักศึกษ้นำเสนอผลงาน อธิบาย วิเคราะห์ และแก้ปัญหาได้	F(40 ข้อ)	

หมายเหตุ:

1. ท คือ ภาคทฤษฎี และ ป คือ ภาคปฏิบัติ
2. ระบุตัวย่อชื่ออาจารย์ผู้สอน Aj.T: ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิราพร วิญญุตตานนท์
3. กิจกรรมการสอน (Teaching Activities) หมายถึง กิจกรรมและสื่อที่ผู้สอนนำมาใช้เพื่อนำพาการเรียนรู้ และ กิจกรรมการเรียนรู้ (Learning Activities) หมายถึง กิจกรรมที่ผู้สอนต้องกำหนดและมอบหมายให้ในชั้นเรียน (หรือนอกชั้นเรียน) เพื่อให้ผู้เรียนได้เกิด “ประสบการณ์การเรียนรู้” ด้วยตนเอง
4. ระบุตัวย่อผังการทดสอบ [Q: แบบทดสอบย่อย (Quiz) A: การมอบหมายงาน (Assignments) M: การทดสอบกลางภาค (Midterm)]

2. แผนการประเมิน (ระบุสัปดาห์ที่ประเมิน)

การวัดและประเมินผล	สัดส่วน	CLO 1	CLO 2	CLO 3	CLO 4
จิตพิสัย	10%	W 1-17	W 1-17	W 1-17	W 1-17
การมอบหมายงาน A	40%	W 1-17	W 1-17	W 1-17	W 1-17
สอบปลายภาค, สอบปฏิบัติ M	30%	W9	W9		
สอบกลางภาค, สอบปฏิบัติ F	20%	W17	W17		

หมายเหตุ: W=Week สัปดาห์

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

3. ผังการทดสอบ (Test Blueprint ระบุหัวข้อและจำนวนข้อสอบ/ข้อประเมิน/การมอบหมายงาน)

หัวข้อ	สัดส่วน	CLO 1	CLO 2	CLO 3	CLO 4
อภิปราย เสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	10%	5 คะแนน	5 คะแนน		
การมอบหมายงาน	40%				
- ปฏิบัติการผลงานจากการจัดดอกไม้ แกะสลักผักและผลไม้				20 คะแนน	
- แบบฝึกหัด/ใบงาน		5 ข้อ	5 ข้อ	5 ข้อ	
- รายงานปฏิบัติการ/นำเสนอ				เล่มปฏิบัติการ 10 คะแนน	
-โครงการออกแบบการจัดดอกไม้ แกะสลัก ผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง/นำเสนอ				1 โครงการ 5 คะแนน	1 โครงการ 5 คะแนน
สอบกลางภาค, สอบปฏิบัติ	30%	20 ข้อ	20 ข้อ		
สอบปลายภาค, สอบปฏิบัติ	20%			20 ข้อ	20 ข้อ

4. เกณฑ์ประเมินผลการเรียน

ร้อยละ	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
86 – 100	A	ดีเยี่ยม
82 – 85	A-	ดีเยี่ยม
78 – 81	B+	ดีมาก
74 – 77	B	ดี
70 – 73	B-	ค่อนข้างดี
66 – 69	C+	ปานกลางค่อนข้างดี
62 – 65	C	ปานกลาง
58 – 61	C-	ปานกลางค่อนข้างอ่อน
54 – 57	D+	ค่อนข้างอ่อน
50 – 53	D	อ่อน
46 – 49	D-	อ่อนมาก
0 – 45	F	ตก

5. เกณฑ์ประเมินการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ระดับการบรรลุผล	เกณฑ์การบรรลุผล	คำอธิบาย
บรรลุผลระดับที่ 3	จำนวนผู้เรียนไม่น้อยกว่า 80% อยู่ในหมวดหมู่ใดหมวดหมู่หนึ่ง “ระดับ 2 ตรงตามความคาดหวัง” หรือ “ระดับ 3 สูงกว่าความคาดหวัง”	แสดงถึงผลการเรียนรู้ที่มีความโดดเด่น โดยผู้เรียนส่วนใหญ่สามารถทำได้เกินความคาดหวังตามที่กำหนดไว้ เช่น การทำคะแนนเกินเกณฑ์มาตรฐาน และแสดงให้เห็นถึงความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ในสถานการณ์ที่ซับซ้อน
บรรลุผลระดับที่ 2	จำนวนผู้เรียน 60-79% อยู่ในหมวดหมู่ใดหมวดหมู่หนึ่ง “ระดับ 2 ตรงตามความคาดหวัง” หรือ “ระดับ 3 สูงกว่าความคาดหวัง”	แสดงถึงผลการเรียนรู้ที่เป็นไปตามความคาดหวัง ผู้เรียนส่วนใหญ่สามารถบรรลุเป้าหมายขั้นต่ำได้ โดยผลการเรียนสะท้อนให้เห็นถึงความเข้าใจและการนำความรู้ไปใช้ในระดับพื้นฐานได้ดี
บรรลุผลระดับที่ 1	จำนวนผู้เรียนน้อยกว่า 60% อยู่ในหมวดหมู่ใดหมวดหมู่หนึ่ง “ระดับ 2 ตรงตามความคาดหวัง” หรือ “ระดับ 3 สูงกว่าความคาดหวัง”	แสดงถึงผลการเรียนรู้ที่ยังต่ำกว่าเกณฑ์ความคาดหวัง ผู้เรียนส่วนใหญ่อาจยังไม่สามารถบรรลุผลลัพธ์ที่ตั้งไว้ได้ในระดับที่น่าพึงพอใจ และจำเป็นต้องมีการปรับปรุงหรือพัฒนาการเรียนรู้เพิ่มเติม

หมวด 5 สื่อการเรียนรู้และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

Section 5 Learning Resources and Support Facilities

1. สื่อการเรียนรู้และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

1. นิตดา หงส์วิวัฒน์. (2546). งานสลัก ผักผลไม้. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด.
2. จอมขวัญ สุวรรณรักษ์.(2547). การแกะสลักผัก ผลไม้ และงานใบตอง. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรีนติ้งเฮาส์.
3. จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ และ นิธิยา รัตนพานนท์.(2548). เทคโนโลยีการแกะสลักผักและผลไม้.กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรีนติ้งเฮาส์.
4. แสงอรุณ เชื้อวงศ์บุญ.(2552). การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อการตกแต่ง. กรุงเทพฯ: บริษัท สหมิตรพรีนติ้ง แอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด.
5. วัสกร มณีนิล.(2562). ใบตองและแกะสลักเพื่องานอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ บริษัทแม่บ้าน จำกัด.
6. ณรงค์ กระสินธุ์สิทธิ์ และ บงกชพร บัวผัน.(2552). ศิลปะการแกะสลักผักผลไม้. กรุงเทพฯ: บริษัท พินเนตพรีนติ้งเซ็นเตอร์.
7. กิรติ ชนา.(2550). การจัดดอกไม้แบบสากลขั้นพื้นฐาน. กรุงเทพฯ: บริษัทอมรินทร์พรีนติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน).

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

8. พัทธ์ธี หังสาจะระ.(2550). Flower arrangement. แม่บ้าน, กรุงเทพฯ.

9. บุปผา พงษ์พานิช.(2550). การจัดดอกไม้. The Knowledge Center, กรุงเทพฯ.

10. กิรติ ชนา. (2551). การจัดดอกไม้แบบสากลระดับมืออาชีพ. กรุงเทพฯ: บริษัททอมรินทร์พรินต์ติ้งแอนพับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน).

2. แพลตฟอร์มการเรียนรู้

<https://ssrudlp.ssru.ac.th/>

3. สื่อการเรียนรู้จากแหล่งภายนอก

Facebook : กลุ่มคนรักงานแกะสลักผัก ผลไม้ สบู่ก้อน และงานจัดดอกไม้

Facebook : สมาคมคนชอบแกะสลัก we are carving group

4. งานวิจัยประกอบการเรียนรู้ในรายวิชา (ถ้ามี)

1. บทความวิชาการ “Fruit-vegetable Carving. Intricate Patterns on Food by Japanese Virtuoso Gaku” จาก wwvalue.com

2. บทความวิชาการ “Thailand's Spectacular Fruit Carving Tradition” จาก theculturetrip.com

3. บทความวิชาการ “Vegetable And Fruit Carving” จาก achefshelp.com

4. Jane Packer. 1995. Jane Packer's complete guide to flower arranging. Dorling Kindersley, London.

5. Malcolm H. and Colin H. 1986. The complete book of dried flowers. Dorling Kindersley, London.

6. Margaet Parke. 1993. A garden for cutting: gardening for flower arrangements. Stewart, New York.

หมวด 6 การประเมินและการปรับปรุงรายวิชา

Section 6 Course Evaluation and Improvement

1. การประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา

- ☒ แบบประเมินรายวิชา
- ☒ แบบประเมินสำหรับการประเมินอาจารย์ (เว็บไซต์ reg)
- ☒ การสนทนา แลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างอาจารย์และนักศึกษา
- ☒ การสะท้อนพฤติกรรมของนักศึกษา
- ☒ การรับข้อเสนอแนะจากนักศึกษา ผ่านช่องทางการสื่อสารที่อาจารย์กำหนด
- ☐ อื่นๆ (ระบุ) ...

2. กลยุทธ์ในการประเมินการจัดการเรียนการสอน

- ☒ ผลการสอบของนักศึกษา

รหัสวิชา HEC2502

ชื่อรายวิชา การจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อการตกแต่ง

หน่วยกิต 3(2-2-5)

ระดับปริญญาตรี

หลักสูตร คหกรรมศาสตร์

คณะ/วิทยาลัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

- ☒ การตรวจสอบ/การยืนยันผลการเรียนรู้ทางวิชาการและผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษา
- ☒ การประเมินโดยคณะกรรมการสอบ
- ☒ การสังเกตการณ์โดยทีมผู้สอน
- ☒ การสังเกตการณ์โดยผู้มีส่วนได้เสีย (ระบุ) ...
- ☐ อื่นๆ (ระบุ) ...

3. แผนการปรับปรุงการดำเนินการรายวิชา

- ☒ การจัดสัมมนาหรือการประชุมเกี่ยวกับการสอนและการเรียนรู้ กับ ผู้มีส่วนได้เสีย
- ☒ การทำวิจัยด้านการจัดการเรียนรู้ทั้งในและนอกห้องเรียน
- ☐ อื่นๆ (ระบุ) ...

4. การทวนสอบผลลัพธ์การเรียนรู้ของนักศึกษาที่สอดคล้องกับ PLOs และ CLOs

- ☒ การจัดตั้งคณะกรรมการเพื่อตรวจสอบผลการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
เช่น การตรวจสอบข้อสอบ การตรวจสอบการมอบหมายงาน การให้คะแนน และการประเมินผล
- ☒ การทบทวนการให้คะแนนและการประเมินโดยคณะกรรมการวิชาการของคณะ/ภาควิชา
- ☒ การตรวจสอบผลการให้คะแนนโดยการสุ่มตรวจจากอาจารย์/ผู้เชี่ยวชาญที่ไม่ได้
รับผิดชอบหลักสูตรนั้น
- ☐ อื่นๆ (ระบุ) ...

5. แผนการทบทวนและปรับปรุงรายวิชา

- ☒ การปรับปรุงรายวิชาประจำปีตามข้อเสนอแนะของผู้ตรวจสอบในข้อ 4
- ☒ การปรับปรุงรายวิชาประจำปีโดยพิจารณาจากการประเมินและความคิดเห็นของนักศึกษา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ) ...

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิราพร วิญญุตตานนท์

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

วันที่ 20 มิถุนายน 2568