

มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชา คส 101 หลักคหกรรมศาสตร์
ภาควิชา คหกรรมศาสตร์
คณะ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2558

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**1. รหัสและชื่อรายวิชา**

คส 101 หลักคหกรรมศาสตร์

2. จำนวนหน่วยกิต

4(4-0-8)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

ประเภทรายวิชา วิชาเฉพาะด้านบังคับ

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ดร.ชาติรส การะเวก

อาจารย์ผู้สอน อ.ดร.ชาติรส การะเวก

ผศ.ดร.สิริมนต์ ชายเกตู

อ.ดร.ศิริพันธ์ แก่นทอง

ผศ.ดร.วัลย์กร นิตยพัฒน์

อ.ดร.พรเพ็ญ มรกตจินดา

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 2**6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี****7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี****8. สถานที่เรียน**

ภาคทฤษฎี ณ ห้องบรรยาย 19-1413 และ 19-1514 ชั้น 14 และ ชั้น 15 อาคาร 19 มศว
ประสานมิตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

10 สิงหาคม 2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ 5 ด้าน ดังต่อไปนี้

- ด้านคุณธรรมจริยธรรม
- ด้านความรู้
- ด้านทักษะทางปัญญา
- ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ

1. ความหมาย ปรัชญา ขอบเขตและแนวคิดสำคัญของวิชาคหกรรมศาสตร์
2. นำแนวคิดที่ได้จากการเรียนการสอนประยุกต์ใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของตนเอง

ครอบครัว และสังคม

3. มีแนวทางในการพัฒนาความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ และพัฒนาวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันสมัยและสอดคล้องกับ

1. เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (TQF)
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ฉบับปรับปรุง พ.ศ.2554 (มคอ.2)

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ปรัชญา จุดมุ่งหมาย ขอบเขต และแนวคิดที่สำคัญของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ พัฒนาการและสถานการณ์ปัจจุบันของวิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ของประเทศไทยและต่างประเทศ บทบาทของคหกรรมศาสตร์ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของบุคคล ครอบครัวและชุมชน วิชาชีพด้านการจัดการทรัพยากร ครอบครัวและชุมชน อาหารและโภชนาการ พัฒนาการครอบครัวและเด็ก สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม และศิลปะสัมพันธ์ จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

4(4-0-8)

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	กรณีศึกษา (ใส่ถ้ามี)	การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน (ใส่ถ้ามี)	การศึกษาด้วยตนเอง (SDL)
60	-	-	-	120

3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

(ให้นำแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบหลัก-รอง ในมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping) โดยให้ใส่รายวิชาเดียวกันกับ มคอ.3 เพียงรายวิชาเดียว) ตัวอย่าง

รายวิชา	ด้านที่ 1 คุณธรรมและ จริยธรรม					ด้านที่ 2 ความรู้				ด้านที่ 3 ทักษะทาง ปัญญา			ด้านที่ 4 ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ			ด้านที่ 5 การวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
คส 101 หลัก คหกรรมศาสตร์	●	○	○	●	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	○	●

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

(ระบุจำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่จะให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษานอกชั้นเรียน และวิธีการสื่อสารให้นักศึกษาได้ทราบกำหนดเวลาล่วงหน้า)

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

มีความซื่อสัตย์สุจริต

เคารพสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น

1.2 วิธีการสอน

ปลูกฝังเนื้อหาในมิติด้านความซื่อสัตย์สุจริต การเคารพสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น

1.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

มีความรอบรู้ในศาสตร์ต่างๆที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

2.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนการสอนในหลายรูปแบบ เช่น การบรรยาย การฝึกปฏิบัติ การทำแบบฝึกหัด การศึกษานอกสถานที่

2.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและการปฏิบัติงานของนิสิตในด้านต่างๆ คือ

- การทดสอบย่อย
- การทดสอบกลางภาคการศึกษาและปลายภาคการศึกษา
- รายงาน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ และมีเหตุมีผล ตามหลักการวิธีการทางวิทยาศาสตร์

3.2 วิธีการสอน

จัดกระบวนการเรียนรู้ เพื่อให้ นิสิต ได้ฝึกทักษะการวิเคราะห์ ทักษะการคิด ได้แก่

- การอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในชั้นเรียน
- การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

3.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปรายในชั้นเรียน

ประเมินจากผลงานที่แสดงออกถึงแนวคิดวิเคราะห์ การประยุกต์

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี

4.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียน ที่เน้นการทำงานเป็นกลุ่มโดยเป็นงานที่ต้องปฏิสัมพันธ์ระหว่าง

บุคคล

4.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำกิจกรรมกลุ่ม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ ต้องการพัฒนา

สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

5.2 วิธีการสอน

การมอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และนำเสนอข้อมูล

5.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากการเขียนรายงาน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

(ระบุหัวข้อ/รายละเอียด สัปดาห์ที่สอน จำนวนชั่วโมงการสอน ซึ่งต้องสอดคล้องกับจำนวนหน่วยกิต กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้ รวมทั้งอาจารย์ผู้สอน ในแต่ละหัวข้อ/รายละเอียดของรายวิชา)

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 (21 สค.58)	ปฐมนิเทศ แนะนำรายวิชา 1.ปรัชญาความหมาย ความสำคัญ และแนวคิดที่สำคัญของคหกรรม ศาสตร์ 2.พัฒนาการและสถานการณ์ ปัจจุบันของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ในประเทศไทยและต่างประเทศ	4	บรรยาย ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง (มอบหมายงานให้ นิสิตใช้เทคโนโลยี สารสนเทศสืบค้น ข้อมูลและส่งรายงาน)	Power point	อ.ดร.ชาติรส
2 (28 สค.58)	3.วิชาชีพคหกรรมศาสตร์: ความสำคัญและแนวทางการพัฒนา 4.ขอบข่ายของวิชาคหกรรมศาสตร์ 5.จรรยาบรรณวิชาชีพคหกรรม ศาสตร์	4	บรรยาย	Power point	อ.ดร.ชาติรส
3 (4 กย.58)	6.องค์รคหกรรมศาสตร์ 7.สถาบันการศึกษาและหลักสูตรที่ เปิดสอนทางคหกรรมศาสตร์	4	บรรยาย (มอบหมายงานให้นิสิตใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ สืบค้นข้อมูลและส่ง รายงาน)	Power point	อ.ดร.ชาติรส
4 (11 กย. 58)	8.ศิลปะสัมพันธ์ (การประดิษฐ์ สิ่งของจากวัสดุเหลือใช้)1	4	บรรยาย และสาธิต	Power point	อ.ดร.ชาติรส
5 (18 กย.58)	9..ศิลปะสัมพันธ์ (การประดิษฐ์ สิ่งของจากวัสดุเหลือใช้)2	4	กิจกรรมกลุ่ม	Power point	อ.ดร.ชาติรส
6 (25 กย.58)	10.พัฒนาการมนุษย์	4	บรรยาย	Power point	ผศ.ดร.สิริมนต์
7 (2 ตค.58)	11.อาหารและโภชนาการ 1	4	บรรยาย	Power point	ผศ.ดร.สิริมนต์
8	12. อาหารและโภชนาการ 2	4	บรรยาย	Power point	อ.ดร.พรเพ็ญ

(9 ตค.58)					
สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	ผู้สอน
9 (16 ตค.58)	สอบกลางภาค	4		Power point	อ.ดร.ชาติรส
10 (23 ตค.58)	วันปิยมหาราช				
11 (30 ตค.58)	13. วิทยาศาสตร์สิ่งทอและ เครื่องนุ่งห่ม	4	บรรยาย	Power point	อ.ดร.ศิรินันท์
12 (6 พย. 58)	14 สิ่งทอและการแต่งกาย	4	บรรยาย	Power point	ผศ.ดร.วัลย์กร
13 (13 พย. 58)	15. การพัฒนาที่อยู่อาศัย	4	บรรยาย และสาธิต	Power point	อ.ดร.ชาติรส
14 (20 พย. 58)	16. ศึกษาดูงาน	4	ศึกษาค้นคว้าและ เรียนรู้ด้วยตนเอง	Power point	อ.ดร.ชาติรส
15 (27 พย.58)	17. การสร้างงานอาชีพ คหกรรมศาสตร์	4	กิจกรรมกลุ่ม (มอบหมายงานให้นักศึกษาใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ สืบค้นข้อมูลและส่ง รายงาน)		อ.ดร.ชาติรส
16 (4 ธค.58)	18..ทบทวนบทเรียน	4	ศึกษาค้นคว้าด้วย ตนเอง	Power point	อ.ดร.ชาติรส
17 (11 ธค. 58)	สอบปลายภาค				อ.ดร.ชาติรส

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ภาคบรรยาย	ความรู้	คะแนนสอบบรรยายครั้งที่ 1 และ 2	70%
	ทักษะทางปัญญา	ทดสอบย่อย	5%
	คุณธรรมจริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน	5%
กิจกรรมกลุ่ม	ทักษะความสัมพันธ์	คะแนนการทำงานกลุ่ม การมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น	5%
	ทักษะการใช้เทคโนโลยี	คะแนนในการนำเสนอ	15%

เกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด

A	= 80 คะแนนขึ้นไป
B+	= 75-79.9 คะแนน
B	= 70-74.9 คะแนน
C+	= 65-69.9 คะแนน
C	= 60-64.9 คะแนน
D+	= 55-59.9 คะแนน
D	= 50-54.9 คะแนน
F	= ต่ำกว่า 50 คะแนน

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

(ระบุตำราและเอกสารหลักที่ใช้ในการเรียนการสอน)

- ประเชิญ ครูไพศาล. วิชาชีวคหกรรมศาสตร์. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้. พิมพ์ครั้งที่ 1. 2537. กรุงเทพฯ. บริษัท รวมสาส์น (1977) จำกัด.
- เอกสารคำสอนชุดวิชา ประสบการณ์วิชาชีวคหกรรมศาสตร์. หน่วยที่ 1-7. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. นนทบุรี. พิมพ์ครั้งที่ 2. 2533. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- เอกสารคำสอนชุดวิชา ประสบการณ์วิชาชีวคหกรรมศาสตร์. หน่วยที่ 8-15. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. นนทบุรี. พิมพ์ครั้งที่ 2. 2533. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ประหยัด สายวิเชียร. ความรู้เรื่องคหกรรมศาสตร์. คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2530.

5. ประดิษฐ์ ฮาบเจริญ พาณิช ภัคตรีเจริญ อรุณี ฮาบเจริญ และบุญลือ สายนาค. วิชาเอกคหกรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ. ห้างหุ้นส่วนจำกัดอักษรบัณฑิต.
6. วราภรณ์ ธาระวานิช. โครงการและองค์การทางคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2529.
7. สัมมนาวิชาการคหกรรมศาสตร์แห่งชาติครั้งที่ 15 เรื่อง คหกรรมศาสตร์กับการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต. สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์ ร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ. 25-27 พฤศจิกายน 2548.
8. เพ็ญพิไล ฤทธาคนานนท์. พัฒนาการมนุษย์. ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2549.
9. Williams, Sue Rodwell. Basic Nutrition and Diet Therapy. St. Louis : Mosby, 1995.
10. Tull, Anita. Food and Nutrition. 2nd ed., Oxford : Oxford University Press, 1993.
11. วารสารต่างๆ เช่น วารสารคหเศรษฐศาสตร์, วารสารโภชนาการ, วารสารอาหาร ฯลฯ

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

(ระบุหนังสือ วารสาร รายงาน สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เว็บไซต์ ฎุระเบียบต่างๆ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ และแหล่งอ้างอิงที่สำคัญอื่น ๆ ซึ่งนักศึกษาจำเป็นต้องศึกษาเพิ่มเติม)

-ไม่มี-

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

(ระบุหนังสือ วารสาร รายงาน สื่ออิเล็กทรอนิกส์ เว็บไซต์ ฎุระเบียบต่างๆ โปรแกรมคอมพิวเตอร์ และแหล่งอ้างอิงที่สำคัญอื่น ๆ ซึ่งนักศึกษาจำเป็นต้องศึกษาเพิ่มเติม)

-ไม่มี-

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- ให้นิสิตประเมินผู้สอนโดยแบบประเมิน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ (ปค.003)
- ให้นิสิตประเมินรายวิชาโดยแบบประเมิน พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ (ปค.004)
- ให้นิสิตประเมินตนเองในการเรียนโดยแบบประเมินที่ผู้สอนสร้างขึ้น

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ผลการประเมินการสอนโดยผู้เรียน
- ผลการสอบการเรียนรู้ของนิสิต และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
- การสังเกตการณ์การเรียนของนิสิตในห้องเรียนและห้องปฏิบัติการ

3. การปรับปรุงการสอน

คณะและภาควิชามีการกำหนดระบบ กลไกและวิธีการปรับปรุงการสอน โดย

- คณะวิทยาศาสตร์ มีการแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ.คหกรรมศาสตร์
- ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มีการส่งเสริมให้คณาจารย์เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนที่จัดโดยคณะและมหาวิทยาลัย และ/หรือหน่วยงานภายนอก
- มีการนำผลการประเมินผู้สอนและประเมินรายวิชามาพิจารณาและหาแนวทางปรับปรุงวิธีการสอนและการเรียนรู้ของนิสิต โดยผ่านการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ. คหกรรมศาสตร์
- แต่ละรายวิชารายงานผลและแนวทางการปรับปรุงใน มคอ.5
- แต่ละรายวิชามีการปรับปรุงการเรียนการสอนผ่าน มคอ.3 ในปีการศึกษาถัดไป

4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

กระบวนการที่ใช้ในการทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนิสิตตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชา โดยการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร วท.บ. คหกรรมศาสตร์ ดังนี้

- มีการทบทวนจากคะแนนสอบและการประเมินตนเองของนิสิต เพื่อดูความสอดคล้องและแนวโน้มของผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนิสิต

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

มีการปรับปรุงรายวิชาโดยเฉพาะสื่อการเรียนการสอน และเนื้อหาใหม่ให้ทันสมัยอยู่เสมอ

- ในแต่ละภาคการศึกษาจะมีการนำผลการประเมินการสอนมาพิจารณาปรับปรุงแนวทางการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
- มีการทบทวนและปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาทุกปี