



รายละเอียดของรายวิชา (Course Specification)

รหัสวิชา HEC ๔๙๐๒ รายวิชา โครงการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

ภาคการศึกษา ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๔

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

| | |
|-----------------------|------------------------------------|
| รหัสวิชา | HEC ๔๙๐๒ |
| ชื่อรายวิชาภาษาไทย | โครงการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ |
| ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ | Research Project in Home Economics |

๒. จำนวนหน่วยกิต ๓ (๐-๖-๓)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

| | |
|----------------------|----------------------------------|
| ๓.๑ หลักสูตร | วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) |
| ๓.๒ ประเภทของรายวิชา | วิชาพื้นฐานวิชาชีพ |

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

| | |
|--------------------------------|--|
| ๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๔.๒ อาจารย์ผู้สอน | อาจารย์สกุลตรา คำชู และอาจารย์ในสาขาวิชา |

๕. สถานที่ติดต่อ อาคาร ๒๓ ห้อง ๒๓๑๓ อาคารวิทยาศาสตร์ / E – Mail sakuntra.ku@ssru.ac.th

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

| | |
|----------------------------------|---------------------------|
| ๖.๑ ภาคการศึกษาที่ | ๒ / ชั้นปีที่ ๓ |
| ๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ประมาณ | ๓๓ คน กลุ่มเรียน ๐๐๓ |

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี

๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี

๙. สถานที่เรียน อาคาร ๒๓/ ๒๕ ห้อง ๒๕๑๔/๒๓๑๔ (กลุ่มเรียน ๐๐๓)

๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของวิชาครั้งล่าสุด วันที่ ๑๐ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๔

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษา มีความรู้พื้นฐานในการทำวิจัย สามารถนำทฤษฎีและหลักการที่เรียนรู้จากตำรา มาประยุกต์ใช้ในการทำวิจัย เพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจในศาสตร์ที่เรียนยิ่งขึ้น หรือก่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ ๆ เพิ่มขึ้น และสามารถนำผลการวิจัยไปใช้พัฒนาคุณภาพชีวิตของตนหรือปรับปรุงแก้ไขปัญหา

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีความรู้พื้นฐาน เป็นการเตรียมความพร้อมด้านปัญญาในการนำความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับงานวิจัยด้านงานคหกรรมศาสตร์ เพื่อนำผลการวิจัยไปใช้พัฒนาคุณภาพชีวิตของตนหรือปรับปรุงแก้ไขปัญหาทั้งนี้ ควรจะมีการเปลี่ยนแปลงตัวอย่างอ้างอิง เพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้ หรือก่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ ๆ เพิ่มขึ้น ให้สอดคล้องกับแนวโน้มงานด้านนวัตกรรมด้านอาหารที่มีความก้าวหน้าไปตามยุคสมัย

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ**๑. คำอธิบายรายวิชา**

การค้นคว้า งานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ เสนอหัวข้อการวิจัย วางแผนรวบรวมข้อมูล ดำเนินการทดลอง วิเคราะห์ข้อมูล สรุปผล เขียนรายงานและการนำเสนอภายใต้ควบคุมและการแนะนำของอาจารย์ที่ปรึกษา

Research project in food and nutrition, title collecting, data planning summarizing, method and data analyzing, conclusion, report writing and presentation under the supervision of advisor.

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

| บรรยาย (ชั่วโมง) | สอนเสริม (ชั่วโมง) | การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน (ชั่วโมง) | การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง) |
|------------------|---|--|--|
| ไม่มี | สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย | ฝึกปฏิบัติ ๙๐ ชั่วโมง | การศึกษาด้วยตัวเอง ๓ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ |

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

๓.๑ ปรึกษาดูด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้องอาจารย์ 2313 ชั้น ๑ อาคารวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข ๐๘๑-๙๑๕๕๕๕๑

๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) sakuntra.ku@ssru.ac.th

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) ไม่มี

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) ไม่มี

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (๑) เป็นผู้ที่มีคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ มีความซื่อสัตย์สุจริต
- (๒) มีวินัยในการปฏิบัติตามกฎระเบียบของสังคมและวิชาชีพ
- (๓) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็น

มนุษย์

- (๔) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- (๕) มีจิตสาธารณะพร้อมที่จะช่วยเหลือผู้อื่นเมื่อมีโอกาส

๑.๒ วิธีการสอน

- (๑) แจกกฎระเบียบในการเรียน การสอบ ของวิชา
- (๒) เชิดชื่อนักศึกษาในการเข้าเรียน
- (๓) ให้นักศึกษาระดมความคิดเห็นในการทำรายงานเป็นกลุ่ม
- (๔) ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติงานเป็นกลุ่ม

๑.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) พฤติกรรมการเข้าเรียน และส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามขอบเขตที่ให้และตรงเวลา
- (๒) ประเมินผลการวิเคราะห์กรณีศึกษา
- (๓) ประเมินผลการนำเสนอรายงานที่มอบหมาย
- (๔) สังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม ความรับผิดชอบในกลุ่ม
- (๕) ให้มีการอ้างอิงเอกสารที่ได้นำมาทำรายงาน อย่างถูกต้องและเหมาะสม

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

- (๑) ความรู้และความเข้าใจ หลักการและทฤษฎีที่สำคัญในศาสตร์ด้านคหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร โภชนาการ และการบริการด้านอาหาร สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในการทำงาน
- (๒) มีความรู้เกี่ยวกับความก้าวหน้าทางวิชาการในสาขาวิชาที่ศึกษา สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในการทำงาน
- (๓) สามารถบูรณาการความรู้ในเนื้อหาสาขาวิชาที่ศึกษา กับความรู้ในศาสตร์ อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อการพัฒนาและประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (๔) สามารถพัฒนาความรู้ ทักษะ ความชำนาญในวิชาที่ศึกษาได้อย่างต่อเนื่อง

๒.๒ วิธีการสอน

บรรยาย อภิปราย การทำงานกลุ่ม การนำเสนอรายงาน รวมทั้งการฝึกปฏิบัติการแกะสลักและการออกแบบการจัดดอกไม้ โดยใช้หลักการและทฤษฎีทางศิลปะให้เป็นไปในลักษณะที่ดี และ เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

๒.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ทดสอบย่อย สอบปฏิบัติ สอบกลางภาค สอบปลายภาค ด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการและทฤษฎี
- (๒) ประเมินจากการนำเสนอผลการค้นคว้าข้อมูล กรณีศึกษา หรือโจทย์ที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชา เศรษฐศาสตร์ธุรกิจ
- (๓) ประเมินจากการฝึกปฏิบัติ

๓. ทักษะทางปัญญา**๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา**

- (๑) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลต่าง ๆ เพื่อใช้ในการแก้ปัญหา โดยการวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ
- (๒) สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ และทักษะในการแก้ไขปัญหาในวิชาชีพได้อย่างเป็นระบบภายใต้สถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
- (๓) สามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจพื้นฐาน การวิเคราะห์และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

๓.๒ วิธีการสอน

- (๑) การบรรยาย ยกตัวอย่างกรณีศึกษา การคิด วิเคราะห์ ถาม-ตอบ ในชั้นเรียน
- (๒) อภิปรายกลุ่ม

๓.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) สอบปฏิบัติ สอบกลางภาคและปลายภาค โดยเน้นข้อสอบที่มีการคิดวิเคราะห์และการออกแบบ โดยใช้หลักการและทฤษฎีที่เรียนมาประยุกต์ใช้ โดยเน้นการจัดการ การวางแผน อย่างมีระบบ
- (๒) การนำเสนอผลงาน และการทำรายงานจากการทำโครงการพิเศษ
- (๓) จากการประเมินโครงการ และการนำเสนอผลงาน
- (๔) สังเกตพฤติกรรมการแก้ไขปัญหา

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา**

- (๑) สามารถให้ความช่วยเหลือ และอำนวยความสะดวกแก่การแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ในกลุ่มทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน มีความเป็นผู้นำ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
- (๒) มีความรับผิดชอบในงานของตนเอง และรับผิดชอบงานของกลุ่ม
- (๓) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์ สภาพแวดล้อม และวัฒนธรรมขององค์กรที่ไปปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม

๔.๒ วิธีการสอน

- (๑) จัดกิจกรรมกลุ่มในการให้นักศึกษาคิดออกแบบและจัดทำโครงการพิเศษ
- (๒) มอบหมายงานกลุ่ม และมีการเปลี่ยนกลุ่มในการทำงานตามกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้นักศึกษาได้ทำงานร่วมกับผู้อื่น

๔.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินจากผลของการทำรายงาน
- (๒) ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
- (๓) ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานกลุ่มของนักศึกษา
- (๔) ให้นักศึกษาประเมินนักศึกษาอื่นๆในรายวิชา ในด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา**

- (๑) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติ เพื่อการวิเคราะห์ ประมวลผล การแก้ปัญหา และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม
- (๒) มีทักษะในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งทักษะการพูด ฟัง อ่าน และเขียน รวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- (๓) สามารถใช้ความรู้ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่น เพื่อการค้นคว้าได้อย่างเหมาะสม
- (๔) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเหมาะสมกับสถานการณ์

๕.๒ วิธีการสอน

- (๑) มีการนำเสนองานกลุ่มหรือโครงการต่อชั้นเรียน พร้อมข้อเสนอแนะเพื่อเน้นให้นักศึกษาใช้ภาษาถูกต้อง ชัดเจนและกระชับ
- (๒) ในการค้นคว้านั้น นักศึกษาจะต้องค้นคว้าจากวารสารหรือฐานข้อมูลที่เป็นภาษาอังกฤษ และภาษาไทย
- (๓) ในการนำเสนองานนั้นจะต้องใช้ PowerPoint

๕.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินทักษะการใช้สื่อและการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานหน้าชั้นเรียน
- (๒) ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
- (๓) ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียน จากการทำแบบฝึกหัด และรายงานการทำโครงการ

๖. ด้านอื่นๆ

ไม่มี

หมายเหตุ

สัญลักษณ์ ● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก

สัญลักษณ์ ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง

เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล**๑. แผนการสอน**

| ลำดับ ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน (ชม.) | กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|--------------|--|----------------|--|---------------------|
| ๑ | ศึกษาความรู้พื้นฐานในการทำ วิจัยและประโยชน์จากการทำ วิจัย | ๓ | <ul style="list-style-type: none"> - ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารเพื่อสุขภาพ (ตามกลุ่มเรียน) เพื่อ นัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet/ Google Classroom จัดการเรียนการสอน และจัดส่งและจัดเก็บงานการเรียนการ สอน - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา วัตถุประสงค์และจุดมุ่งหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล - แจกกฎ กติกา มารยาทในการเรียนการ สอน - แนะนำหนังสือ และ website - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ Power Point (pdf.) และส่งไฟล์ - แนะนำวิธีการสืบค้นและแหล่งสืบค้น ข้อมูลก่อนเรียนในแต่ละบท - มอบหมายงาน - จัดกลุ่มโครงงานวิจัย ๓ คน/ ๑ เรื่อง - ชักถามและตอบคำถาม | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๒ | ศึกษาหลักและการทำวิจัย - ขั้นตอนการทำวิจัย - การวางแผนงานวิจัย - การรวบรวมข้อมูลและ | ๓ | <ul style="list-style-type: none"> บรรยาย ใช้สื่อการสอน - การนำเสนองาน (Power point) | อาจารย์สกุลตรา คำชู |

| ลำดับ ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน (ชม.) | กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|--------------|--|----------------|---|---------------------|
| | เอกสาร - การจัดระเบียบข้อมูลและ การวิเคราะห์ข้อมูล | | | |
| ๓ | กำหนดหัวเรื่องที่จะทำการวิจัย พร้อมทั้งเลือกอาจารย์ที่ ปรึกษาโครงการวิจัย | ๓ | นักศึกษาเสนอโครงการวิจัย (โดยได้รับคำแนะนำจากอาจารย์ที่ ปรึกษา) | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๔ | การค้นคว้าหาเอกสารและ ข้อมูล | ๓ | ศึกษาด้วยตนเอง กรอบแนวคิด | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๕ | การค้นคว้าหาเอกสารและ ข้อมูล | ๓ | ศึกษาด้วยตนเอง กรอบแนวคิด | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๖ | การกำหนดเทคนิคและ เครื่องมือการวิจัย | ๓ | นักศึกษานำข้อมูลที่ค้นคว้ามารับ คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๗ | นำเสนอโครงงานวิจัย บทที่ ๑- ๓ | ๓ | นักศึกษานำข้อมูลที่ค้นคว้ามารับ คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๘ | ปรับแก้ไขให้สอดคล้องของ วัตถุประสงค์ การทำวิจัยตาม วิธีที่วางแผนและกำหนดการ ทดลอง | ๓ | นักศึกษานำข้อมูลที่ค้นคว้ามารับ คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๙ | ดำเนินการวิจัยตามวิธีที่ วางแผนและกำหนดการ ทดลอง | ๓ | นักศึกษานำข้อมูลที่ค้นคว้ามารับ คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๑๐ | ดำเนินการทำวิจัยตามวิธีที่ วางแผนและกำหนดการ ทดลอง | ๓ | นักศึกษานำข้อมูลที่ค้นคว้ามารับ คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๑๑ | ดำเนินการทำวิจัยตามวิธีที่ วางแผนและกำหนดการ ทดลอง | ๓ | นักศึกษานำข้อมูลที่ค้นคว้ามารับ คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๑๒ | ดำเนินการทำวิจัยตามวิธีที่ วางแผนและกำหนดการ | ๓ | นักศึกษานำข้อมูลที่ค้นคว้ามารับ คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย | อาจารย์สกุลตรา คำชู |

| สัปดาห์ ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | จำนวน (ชม.) | กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้ | ผู้สอน |
|----------------|---|----------------|--|---------------------|
| | ทดลอง สรุปผลการทดลอง | | | |
| ๑๓ | ดำเนินการทำวิจัยตามวิธีที่ วางแผนและกำหนดการ ทดลอง สรุปผลการทดลอง | ๓ | นักศึกษานำข้อมูลที่ค้นคว้ามา คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๑๔ | สรุปผลการวิจัยการเขียนเล่ม และการนำเสนอผลการวิจัย | ๓ | นักศึกษานำข้อมูลที่ค้นคว้ามา คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๑๕ | สอบนำเสนอผลการวิจัย บทที่ ๑-๕ | ๓ | นักศึกษานำข้อมูลที่ค้นคว้ามา คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๑๖ | สอบนำเสนอผลการวิจัย บทที่ ๑-๕ | ๓ | นักศึกษานำข้อมูลที่ค้นคว้ามา คำปรึกษาจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิจัย | อาจารย์สกุลตรา คำชู |
| ๑๗ | ส่งเล่มฉบับสมบูรณ์ ส่งบทความวิจัย | ๓ | นักศึกษานำส่งเอกสารข้อมูล รูปเล่มวิจัยและบทความ | อาจารย์สกุลตรา คำชู |

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| ผลการเรียนรู้ | วิธีการประเมินผลการเรียนรู้ | สัปดาห์ที่ ประเมิน | สัดส่วน ของการประเมินผล |
|---------------|--|-----------------------|----------------------------|
| ๑ | การเสนอหัวข้อโครงการวิจัย | ๓ | ๕% |
| | การส่งการวางแผนการวิจัย | ๖ | ๕% |
| | ลำดับขั้นตอนของการทดลอง | ๓/๑๒ | |
| ๒ | รายงานการวิจัยและการนำเสนอผลงานวิจัย บทที่ ๑-๓ | ๑๓-๑๖ | ๑๕% |
| | บทที่ ๑-๕ | | ๑๕% |
| ๓ | การเข้าชั้นเรียนตรงเวลาสม่ำเสมอและแต่งกาย สุภาพ | ตลอดภาค การศึกษา | ๑๐% |
| ๔ | ส่งเล่มวิจัยฉบับสมบูรณ์ บทที่ ๑-๕ | | ๓๐% |
| | ส่งบทความวิจัย | | ๓๐% |

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

ชินวุธ สุนทรสีมะ. ๒๕๔๑. **หลักและวิธีการทำวิทยานิพนธ์ รายงานประจำภาคและเอกสารวิจัย**

(Research Methodology). ไทยวัฒนาพานิช. กรุงเทพฯ

พงษ์พรรณ ดรัยมงคลกุล และสุภาพ นัฏราภรณ์. ๒๕๕๕. **การออกแบบงานวิจัย.**

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ

วันดี ไทยพานิช. ๒๕๕๕. **ระเบียบวิธีวิจัยทางคหกรรมศาสตร์.** มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพฯ

สุโขทัยธรรมมาธิราช,มหาวิทยาลัย. ๒๕๓๙ **เอกสารการสอนชุดวิชาสถิติและการวิจัยทาง**

คหกรรมศาสตร์ (Statistics and Research in Home Economics)หน่วยที่๑-๖และหน่วยที่

๗-๘. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.

ศิริลักษณ์ สิ้นทวาลัย. ๒๕๔๔. **การวิจัยและพัฒนาในอุตสาหกรรมอาหาร : เล่มที่ ๑ เทคนิคการวิจัยอาหาร.** ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

กรุงเทพฯ

ปราณี อานเป็รื่อง. ๒๕๕๗. **หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส.** จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,

กรุงเทพฯ

เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. ๒๕๕๖. **การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและการยอมรับของผู้บริโภค.**

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ

Lawless, H.T. and H. Heymann. 1998. **Sensory Evaluation of Food : Principles and**

Practices. Chapman & Hall book, New York.

๒.เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ไม่มี

๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

ไม่มี

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ ดังนี้

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน
- แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- ผลการเรียนของนักศึกษา
- การสังเกตพฤติกรรมการเรียน

- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

๓. การปรับปรุงการสอน

๓.๑ การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

๓.๒ ประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จาก การสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อย และหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในรายวิชาได้ดังนี้

-การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ไม่ใช่ อาจารย์ประจำหลักสูตร

-มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยตรวจสอบ ข้อสอบ รายงาน วิธีการให้คะแนนสอบ และการให้คะแนนพฤติกรรม

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและ รายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น ดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจาก งานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒

| รายวิชา | คุณธรรม จริยธรรม | | | | | | | ความรู้ | | | | | ทักษะทางปัญญา | | | ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ | | | ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ | | | | ทักษะด้านอื่น ๆ |
|-----------------------------------|---------------------|---|---|---|---|---|---|--------------------|---|---|---|---|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----------------|
| | ๑ | ๒ | ๓ | ๔ | ๕ | ๖ | ๗ | ๑ | ๒ | ๓ | ๔ | ๕ | ๑ | ๒ | ๓ | ๑ | ๒ | ๓ | ๑ | ๒ | ๓ | ๔ | |
| | ● ความรับผิดชอบหลัก | | | | | | | ○ ความรับผิดชอบรอง | | | | | | | | | | | | | | | |
| หมวดวิชาศึกษาทั่วไป | ๑ | ๒ | ๓ | ๔ | ๕ | ๖ | ๗ | ๑ | ๒ | ๓ | ๔ | ๕ | ๑ | ๒ | ๓ | ๑ | ๒ | ๓ | ๑ | ๒ | ๓ | ๔ | |
| รหัสวิชา HEC ๔๙๐๒ | ● | ○ | ○ | ● | ○ | | | ○ | ● | ○ | ● | | ● | ● | ○ | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | |
| ชื่อรายวิชา | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| โครงการวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Research project in Home Economic | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ