

สารบัญ

หมวด	หน้า	
หมวด 1	ข้อมูลทั่วไป	3
	1. รหัสและชื่อรายวิชา	3
	2. จำนวนหน่วยกิต	3
	3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	3
	4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	3
	5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	3
	6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	3
	7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	3
	8. สถานที่เรียน	3
	9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	3
หมวด 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	4
	1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	4
	2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	4
หมวด 3	ลักษณะและการดำเนินการ	4
	1. คำอธิบายรายวิชา	4
	2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	4
	3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	4
หมวด 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	4
	1. คุณธรรม จริยธรรม	4
	2. ความรู้	5
	3. ทักษะทางปัญญา	6
	4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	6
	5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	7
หมวด 5	แผนการสอนและการประเมินผล	7
	1. แผนการสอน	8
	2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	10
หมวด 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	11
	1. เอกสารและตำราหลัก	11
	2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ	11
	3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ	11

สารบัญ (ต่อ)


หมวด		หน้า
หมวด 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	11
	1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	11
	2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	12
	3. การปรับปรุงการสอน	12
	4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	12
	5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	12

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน / หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
4513236 การตกแต่งเค้ก-Cake Decorations 3(2-2-5)
2. จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
หมวดวิชาเฉพาะด้าน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ และอ.บุษราคัม สีดาเหลือง
อาจารย์ผู้สอน : ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย

	<p>ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ (☎)089-489-0821) หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้น 3 อาคารสำนักงานคณะวิทยาศาสตร์</p>		<p>อ.บุษราคัม สีดาเหลือง (☎)081-974-3223) โทรศัพท์ภายใน 02-423-9428 อีเมลล์:beebyteach_49@hotmail.com หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้น 3 อาคารสำนักงานคณะวิทยาศาสตร์</p>
---	--	---	---

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1/ชั้นปีที่ 4
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
4513230 หลักการผลิตเบเกอรี่ - Principle of Bakery Production
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
8. สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
10 มีนาคม 2557

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและความสำคัญของการตกแต่งเค้ก
- 1.2 นักศึกษาเลือกและใช้อุปกรณ์ วัสดุดิบ รวมถึงเทคนิคการเตรียมสิ่งตกแต่งเค้กและผลิตภัณฑ์ใกล้เคียงได้
- 1.3 นักศึกษามีความรู้และทักษะในการตกแต่งเค้ก และการเก็บรักษารวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษารู้จักนำความรู้พื้นฐานมาเสริมเพื่อให้เกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับการตกแต่งเค้กและผลิตภัณฑ์ใกล้เคียง นักศึกษามีการฝึกทักษะจากการปฏิบัติ รู้จักประยุกต์เทคนิคและรูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการบริโภคในปัจจุบันและความต้องการของผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

วัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณภาพการตกแต่งเค้ก คุณลักษณะและชนิดของสิ่งที่ใช้ในการตกแต่งเค้ก เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการตกแต่งหน้าเค้ก วิธีการตกแต่งหน้าเค้ก ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

รวม 16 ชั่วโมง (เฉลี่ย 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.1.1 (1-5))

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ (2.1.1 (1))

2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (2.1.1 (2))

3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (2.1.1 (3))

4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (2.1.1 (4))

5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (2.1.1 (5))

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงในการตกแต่งเค้กของทั้งในประเทศ และต่างประเทศ

2) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาวิชาเรียน

3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมในการผลิตเค้กและการตกแต่ง

5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาได้ทราบถึงสถานประกอบการที่สามารถเป็นแบบอย่างที่ดีในการผลิตเค้กและการตกแต่ง

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน

2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ของเบเกอรี่ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม (TQF 2.2.1 (1-2))

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.2.1 (1))

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ (2.2.1 (2))

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่าง ๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิตประกอบการบรรยายพร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง มีการทัศนศึกษา โดยให้นักศึกษาได้ทดลองฝึกปฏิบัติการตกแต่งเค้กและผลิตภัณฑ์ใกล้เคียงในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามกำหนดเวลาเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และความรู้

4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

- 1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกปฏิบัติ ผลิตภัณฑ์ที่ทำได้ และการนำเสนอรายงานทั้งแบบบุคคลและแบบกลุ่ม
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม (TQF 2.3.1 (2-3))

- 1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (2.3.1 (2))
- 2) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น (2.3.1(3))

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์เค้กที่มีการตกแต่งและการเก็บรักษา รวมถึงบรรจุภัณฑ์ทั้งแบบที่ถูกต้องและที่เกิดความผิดพลาด รวมถึงรูปแบบในอดีตและปัจจุบัน

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (TQF 2.4.1 (1-4))

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม (2.4.1 (1))
- 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2.4.1 (2))
- 3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ (2.4.1 (3))
- 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (2.4.1 (4))

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม (TQF 2.5.1 (2))

1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ (2.5.1 (2))

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

3) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์ โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในการใช้สิ่งตกแต่งและขั้นตอนการตกแต่งเค้ากรวมถึงผลิตภัณฑ์ใกล้เคียง

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำตำรับมาตรฐาน และการเกิดสิ่งสร้างสรรค์ในการตกแต่งเค้ก

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1-2	<ul style="list-style-type: none"> - แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล - วัตถุประสงค์ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเค้ก และการตกแต่งเค้ก - ประเภทของการตกแต่งเค้ก - ชนิดของสีที่ใช้ตกแต่งเค้ก - หลักการตกแต่งเค้กและผลิตภัณฑ์ใกล้เคียง - การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์ 	8	<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายเนื้อหาทฤษฎีวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล - แนะนำหนังสือ และ website - บรรยายรายละเอียดอุปกรณ์ - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนองาน (PowerPoint) - ตัวอย่างวัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่ใช้ตกแต่งเค้ก 	ดร.ธีรณัฐ อ.บุษราคัม
3	<ul style="list-style-type: none"> - การพับกรวยกระดาษ - หลักการบีบเส้น - เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการผลิตและการตกแต่งด้วยรอยัลไอซิ่ง 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	ดร.ธีรณัฐ อ.บุษราคัม
4	<ul style="list-style-type: none"> - เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการเค้กผลไม้ (Deluxe fruit cake) และตกแต่งเค้กด้วยแยมและผลไม้ 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	ดร.ธีรณัฐ อ.บุษราคัม
5	<ul style="list-style-type: none"> - เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการปาดหน้าเค้กชั้นด้วยบัตเตอร์ครีม - การแต่งหน้าเค้กต่าง ๆ (แยม/ดอกไม้ตูม/ดอกกุหลาบ/ผีเสื้อ) 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	ดร.ธีรณัฐ อ.บุษราคัม
6	<ul style="list-style-type: none"> - เทคนิคการเตรียมและการผลิตครีมไข่ขาว (นิวยอร์ดไอซิ่ง) และครีมไข่แดง - หลักการเคลือบสี - ปฏิบัติการแต่งหน้าเค้ก (ลายดอกเตซี่ และดอกถั่ว) 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	ดร.ธีรณัฐ อ.บุษราคัม
7	<ul style="list-style-type: none"> - เทคนิคการเตรียม การผลิต และฝึกปฏิบัติการปาดเค้กกลม การทวิลายบนหน้าเค้ก และการบีบขอบเค้ก 	4	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ 	ดร.ธีรณัฐ อ.บุษราคัม

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โฟมทรงกระบอก ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
8-12	- หลักการเหล็อบสี - เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการแต่งหน้าเค้ก (เค้กกลม) สำหรับเด็กด้วยบัตเตอร์ครีม(ลายการ์ตูน/กระรอก/สุนัข)	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ดร.ธีรนุช อ.บุษราคัม
8-12 (ต่อ)	- เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการบีบดอกกุหลาบ 3 มิติ - เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการแต่งหน้าเค้ก (เค้กกลม/เค้กเหลี่ยม) ลายดอกไม้ และการบีบขอบลายระบาย - เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการแต่งหน้าเค้ก (เค้กกลม) ลายพวงมาลัย (มาลัยกลม/มาลัยแบน)	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ดร.ธีรนุช อ.บุษราคัม
13	- เทคนิคการเตรียมและการผลิตครีมคัสตาร์ดช็อกโกแลต - ปฏิบัติการแต่งหน้าเค้กxonไม้ (เค้กม้วน) และลายดอกกล้วยไม้	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ดร.ธีรนุช อ.บุษราคัม
14-15	- การตกแต่งเค้กตามความคิดสร้างสรรค์ - การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์สำหรับเค้กที่มีการตกแต่ง - นำเสนอรายงานการตกแต่งเค้กตามความคิดสร้างสรรค์	4	- อ.แนะนำหัวข้อและแนวทางให้ค้นคว้านอกเวลาเรียน (รายกลุ่มและรายบุคคล) - นศ.ระดมสมอง (Brain storming) คิดสร้างสรรค์การตกแต่งเค้กและผลิตภัณฑ์ใกล้เคียงในรูปแบบต่าง ๆ รวมถึงบรรจุภัณฑ์และการจัดเสิร์ฟ - นศ.ทดลองฝึกปฏิบัติ - นศ.นำเสนอผลงานและรายงาน สื่อที่ใช้ - ข้อมูลจากการค้นคว้าของ นศ. - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ดร.ธีรนุช อ.บุษราคัม

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.1.1(1-5), 2.3.1(2), 2.4.1(1-4), 2.5.1(2)	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
2	2.1.1(2,4), 2.2.1(1-2), 2.3.1(2), 2.4.1(1-4), 2.5.1(2)	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม (ปฏิบัติการ และรูปแบบการนำเสนอ การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และบรรจุภัณฑ์)	5-15	20%
3	2.1.1(4), 2.2.1(1-2), 2.3.1(1-2), 2.4.1(1-3), 2.5.1(2)	ด้านการวิเคราะห์ การสื่อสาร และเทคโนโลยีสารสนเทศ (วิเคราะห์กรณีศึกษา การทดลองเพื่อพัฒนา/ประยุกต์ตำรับ และการนำเสนอในรูปแบบรายงาน)	4, 14-15	30%
4	2.1.1(2-4), 2.2.1(1-2), 2.3.1(1-2), 2.4.1(1-3), 2.5.1(2)	แบบทดสอบ และแบบฝึกปฏิบัติ	5-12	40%

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100
B+	85-89
B	75-84
C+	70-74
C	60-69
D+	55-59
D	50-54
F	0-49

หมายเหตุ: นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนและเข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติไม่ต่ำกว่า 80 % (ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น)

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาการตกแต่งเค้ก

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

จริยา เดชกุญชร. 2537. ศิลปะการแต่งหน้าเค้กพื้นฐานเบื้องต้นและขั้นประยุกต์. ศรีสยามการพิมพ์, กรุงเทพฯ. 184 น.

จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2554. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 11. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. 224 น.

ทัศนีย์ โรจนไพบุลย์. ม.ป.ป. เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาขนมอบ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ. (โรเนียว)

ทัศนีย์ โรจนไพบุลย์ และ อโณทัย โรจนไพบุลย์. 2542. เอกสารการสอนชุดวิชา เทคโนโลยีอาหาร และเครื่องดื่ม หน่วยที่ 7. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.

ทิพวรรณ เฟื่องเรือง. 2533. ขนมอบ. วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร, กรุงเทพฯ.

โรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน. ม.ป.ป. เอกสารการสอนหลักสูตรดำเนินกิจการ, กรุงเทพฯ. (ถ่ายสำเนา)

_____. ม.ป.ป. ศิลปะการแต่งหน้าเค้ก เล่ม 1. พิมพ์ครั้งที่ 3. โรงพิมพ์กรุงเทพ, กรุงเทพฯ. 150 น.

ธีรนุช ฉายศิริโชติ. (2554) หลักการผลิตเบเกอรี่. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

อภิญา รุปร่าง. (2537) ขนมอบ. อุดรธานี: สถาบันราชภัฏอุดรธานี.

อุสาห์ เจริญวัฒนา. (2537) เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

Monika Schumacher. (1993) *The Complete Book of Baking*. London: Tiger Books International PLC.

Wayne Gisslen. (1994) *Professional Baking*. New York : John Wiley and Son.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet & Cuisine Magazine รวมถึงนิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์เค้กและการตกแต่งเค้ก

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนน และผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากแบบทดสอบ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป