

# รายละเอียดรายวิชา (มคอ.3)

รหัสวิชา : 5072313  
วิชา : เทคนิคการอบและผลิตแป้ง  
ภาคเรียนที่ : 2/2559

ผู้สอน อาจารย์สาวิตรี ญวงค์ศรี

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรีัง

## สารบัญ

หมวด	หน้า
<b>หมวด 1</b>	
<b>ข้อมูลทั่วไป</b>	
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
<b>หมวด 2</b>	
<b>จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์</b>	
1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	4
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	4
<b>หมวด 3</b>	
<b>ลักษณะและการดำเนินการ</b>	
1. คำอธิบายรายวิชา	4
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	4
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	4
<b>หมวด 4</b>	
<b>การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</b>	
1. คุณธรรม จริยธรรม	5
2. ความรู้	5
3. ทักษะทางปัญญา	6
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	6
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	7
<b>หมวด 5</b>	
<b>แผนการสอนและการประเมินผล</b>	
1. แผนการสอน	8
2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	12

หมวด		หน้า
<b>หมวด 6</b>	<b>ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน</b>	
	1. เอกสารและตำราหลัก	13
	2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ	13
	3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ	13
	4. การประเมินผล	13
<b>หมวด 7</b>	<b>การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา</b>	
	1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	13
	2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	13
	3. การปรับปรุงการสอน	13
	4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	14
	5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	14

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                    โรงเรียนการเรือน / สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
 5072313    เทคนิคการอบและผลิตเพสตรี (Baking and Pastry Technique)
2. จำนวนหน่วยกิต  
 3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
 วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หมวดวิชาเฉพาะด้าน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	:	ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ อ.บุษราคัม สีดาเหลือง อ.อรอนงค์ ทองมี
อาจารย์ผู้สอน ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	:	อาจารย์สาวิตรี ญวงค์ศรี
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
 ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 2
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
 ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
 ไม่มี
8. สถานที่เรียน  
  1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ถนนสิรินธร
  2. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดสุพรรณบุรี
  3. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง
  4. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
 มกราคม 2558

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายและประเภทของขนมอบและเพสตรี
- 1.2 นักศึกษาเลือกและใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมและหลักการผลิตขนมอบและเพสตรีรวมถึงหน้าและไส้ขนมชนิดต่าง ๆ
- 1.3 นักศึกษามีความรู้และทักษะในการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการเก็บรักษา รวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์แต่ละประเภท
- 1.4 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการทำตำรับมาตรฐานและการเพิ่ม-ลดขนาดการผลิต

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษารู้จักนำความรู้พื้นฐานมาเสริมเพื่อให้เกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมอบและเพสตรีได้อย่างเหมาะสม นักศึกษามีการฝึกทักษะจากการปฏิบัติ รู้จักประยุกต์เทคนิคและรูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบันและความต้องการของผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำจำกัดความของเพสตรี ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์ เทคนิคการผลิตขนมอบและเพสตรี ทั้งเค้ก คุกกี้ พาย ทาร์ต ซอโกแลต ขนมหวานแบบแช่เย็นและแช่แข็ง เรียนรู้การทำหน้าและไส้ขนมชนิดต่างๆ ได้แก่ กานาช เมอแรงก์ มูส เพสตรีครีม เกลซ ไอซิ่ง และครีมต่าง ๆ การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน และฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ชิฟฟอนเค้ก สปันจ์เค้ก บัตเตอร์เค้ก ซอโกแลตฟัดจ์เค้ก บัตเตอร์คุกกี้ ดรอปคุกกี้ พัพเพสตรี ซูสเพสตรี ฟรุตทาร์ต เลมอนเมอแรงจ์พาย ซอโก-แลตโคตเต้ดอริงลิชทอफी และมูสเค้ก

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

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

### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

1 ชั่วโมง/สัปดาห์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม (TQF 2.1.1 (2-5))

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

2) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต (2.1.1 (3))

3) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (2.1.1 (4))

4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (2.1.1 (5))

#### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงในการผลิตเพสตรี้และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องของทั้งในประเทศ และต่างประเทศ

2) สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาวิชาเรียน

3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ โดยให้นักศึกษาได้อภิปรายแนวทางการพัฒนาคุณธรรมและจริยธรรมในการผลิตเพสตรี้และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

#### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน

2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

## 2. ความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ของเบเกอรี่ สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะ ความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ 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 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย้ำความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้นการเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่าง ๆ การใช้เทคนิคระดมสมอง ให้

นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสาธิตประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ การจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง มีการทัศนศึกษา โดยให้นักศึกษาได้ทดลองฝึกปฏิบัติการผลิตเพสตรี้ในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตามกำหนดเวลาเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์และความรู้

4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น แบบฝึกปฏิบัติ ผลิตภัณฑ์ที่ทำได้ และการนำเสนอรายงานทั้งแบบบุคคลและแบบกลุ่ม

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

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

1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (2.3.1 (2))

### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง โดยใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ลักษณะของเพสตรี้และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องทั้งแบบที่ถูกต้องและที่เกิดความผิดพลาด รวมถึงรูปแบบในอดีตและปัจจุบัน

2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น โดยมีการมอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม (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 การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 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 โดยให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในวิชาเทคนิคการอบและการผลิตพลาสติกและวิชาที่เกี่ยวข้อง

#### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล และงานกลุ่ม ได้แก่ การเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการทำรับมาตรฐาน (เบเกอร์เปอร์เซ็นต์) และการเพิ่ม-ลดขนาดการผลิตได้อย่างเหมาะสมและประหยัดเวลา

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลขที่ไม่เคยพบมาก่อน

3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

4) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน



## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

## 1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลและการประเมินผล - คากำกั้ความของขนมอบและ เพสตรี้ - ประเภทของขนมอบและเพสตรี้	4	- อธิบายเนื้อหาทรายวิชา จุดประสงค์และ เป้าหมายของ รายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล - แนะนำหนังสือ website และ สื่อเพื่อการค้นคว้าข้อมูล  <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนองาน (PowerPoint)	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
2	- เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ผลิต ขนมอบและเพสตรี้	4	- บรรยายรายละเอียดเครื่องมือ และอุปกรณ์ - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการใช้ เครื่องมือและอุปกรณ์ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Visualized) - โปรแกรมนำเสนองาน (PowerPoint) - ตัวอย่างอุปกรณ์ และ เครื่องมือในการผลิตขนมอบ และเพสตรี้	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
3	- วัตถุประสงค์และคุณสมบัติที่มีต่อ คุณลักษณะและคุณภาพของขนม อบและเพสตรี้ รวมถึงหน้าและไส้ ขนม - การเลือกซื้อ วิธีการใช้ การเก็บ รักษาวัตถุดิบ	4	- อาจารย์บรรยายประกอบสื่อ การสอน แผ่นPowerPoint - นศ. ดูและพิจารณาตัวอย่าง วัตถุดิบ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (PowerPoint) - ตัวอย่างวัตถุดิบในการทำขนม อบและเพสตรี้	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
4	- การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ เก็บ รักษา และบรรจุภัณฑ์สำหรับ ขนมอบและเพสตรี - การสร้างสูตร/ตำรับมาตรฐาน	4	- อาจารย์บรรยายประกอบ สื่อ การสอน และแผ่น PowerPoint - นักศึกษาแลกเปลี่ยนความ คิดเห็นและทำแบบฝึกปฏิบัติ ตัวอย่างโจทย์ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน (PowerPoint)	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
5	- ประเภท และเทคนิคการผลิตพาย - ปฏิบัติการซูว์เพสตรี	4	- อาจารย์สาธิตประกอบการ บรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและ บทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (PowerPoint) - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
6	- ปฏิบัติการพาย/ทาร์ต : ฟรุตทาร์ต : เลมอนเมอแรงจ์พาย - เพสตรีครีม	4	- อาจารย์สาธิตประกอบการ บรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและ บทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (PowerPoint) - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
7	ปฏิบัติการพัฟเพสตรี	4	- อาจารย์สาธิตประกอบการ บรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและ บทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
8	- ประเภท และเทคนิคการผลิตคุกกี้ - ปฏิบัติการคุกกี้ : คุกกี้เนย : ทรอปคุกกี้ (คุกกี้ช็อคโกแลตชิพ)	4	- อาจารย์สาธิตประกอบการ บรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและ บทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
9	- ประเภท และเทคนิคการผลิตเค้ก - ปฏิบัติการเค้กที่ใช้ไขมันเป็น ส่วนผสมหลัก : เค้กเนย (บัตเตอร์เค้ก) : ช็อคโกแลตเค้ก	4	- อาจารย์สาธิตประกอบการ บรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและ บทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
10	- ปฏิบัติการเค้กที่ใช้ไข่เป็นส่วนผสม หลัก : สเปนจ์เค้ก : โรลเค้ก : ชิฟฟอนเค้ก	4	- อาจารย์สาธิตประกอบการ บรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและ บทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
11	- ประเภท และเทคนิคการผลิต ขนมหวานแบบแช่เย็นและแช่แข็ง - ปฏิบัติการมูส : มูสเค้ก	4	- อาจารย์สาธิตประกอบการ บรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและ บทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point) - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	- ประเภท และเทคนิคการใช้ช็อคโกแลต - ปฏิบัติการกานาช - ปฏิบัติการชอคโกแลต : ชอคโกแลตโคตเต้ดองลิชทอฟฟี	4	- อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนอ (Power point) - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
13	-ประเภท และเทคนิคการผลิตหน้าและไส้ขนมชนิดต่าง ๆ : ไอซิ่งและครีมต่าง ๆ - ปฏิบัติการแต่งหน้าขนมอบและแต่งหน้าเค้ก	4	- อาจารย์สาธิตประกอบการบรรยาย - นักศึกษาฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - โปรแกรมนำเสนอ (Power point) - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
14	-แนวทางการพัฒนาและประยุกต์ตัวรับขนมอบและ เพสตรี้รูปแบบต่าง ๆ จากตำรับต่างประเทศ -สอบปฏิบัติ	4	- อาจารย์แนะนำหัวข้อและแนวทางให้ค้นคว้าและระดมสมอง (Brain storming) เพื่อประยุกต์ พัฒนา และนำเสนอขนมอบและเพสตรี้ในรูปแบบต่าง ๆ รวมถึงบรรจุภัณฑ์และการจัดเสิร์ฟนอกเวลาเรียน - นักศึกษาทดลองฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - ตำรับขนมอบและเพสตรี้ และข้อมูลจากการค้นคว้าของนักศึกษา - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
15	- นำเสนอรายงานจากการพัฒนาและประยุกต์ตัวรับขนมอบและเพสตรี้รูปแบบต่าง ๆ จากตำรับต่างประเทศ	4	- นักศึกษานำเสนอผลงานและรายงาน	<u>ศุภณัฐ</u> อ.สาวิตรี ญวงค์ศรี
16	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	TQF2, 2.2.1.1(2-5), TQF2, 2.2.3.1(2), TQF2, 2.2.4.1(1-4), TQF2, 2.2.5.1(2)	-การเข้าชั้นเรียน ประเมินจาก การตรวจสอบรายชื่อผู้เข้า เรียน -การมีส่วนร่วม และนำเสนอ ความคิดเห็นในชั้นเรียน ประเมินจากการสังเกต พฤติกรรมการแสดงออก	1-15	10%
2	TQF2, 2.2.1.1(2,4), TQF2, 2.2.2.1(1-2), TQF2, 2.2.3.1(2), TQF2, 2.2.4.1(1-4	-แบบทดสอบก่อนและหลัง เรียน -การเรียนรู้ภาคปฏิบัติ ประเมินจากผลงานที่ทำได้ การสังเกตพฤติกรรมในชั้น เรียนทั้งงานเดี่ยว งานกลุ่ม และการตอบคำถาม	1-4 5-13	40%
3	TQF2, 2.2.1.1(4), TQF2, 2.2.2.1(1-2), TQF2, 2.2.3.1(2), TQF2, 2.2.4.1(1-3)	-การสอบปฏิบัติ ประเมินจาก ผลการระดมสมองเพื่อ วิเคราะห์กรณีศึกษา การ สังเกตพฤติกรรม ผลงานที่ทำ ได้ การจัดเสิร์ฟ และบรรจุ- ภัณฑ์	4,14	20%
4	TQF2, 2.2.5.1 (2))	รายงานและการนำเสนอ ประเมินจากการสังเกต พฤติกรรม การใช้สื่อประกอบ	15	10%

### เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

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

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการเรียนวิชาเทคนิคการอบและการผลิตเพสตรี

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

คณาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. (2543). *วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จิตธนา แจ่มเมฆ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. (2555). *เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น*. (พิมพ์ครั้งที่ 12). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

จรรยา เดชกฤษ. (2537). *ศิลปะการแต่งหน้าเค้กพื้นฐานเบื้องต้นและขั้นประยุกต์*. กรุงเทพฯ: ศรีสยามการพิมพ์. ทัศนีย์ โรจนไพบูลย์ และอโณทัย โรจนไพบูลย์. (2547). *เบเกอรี่ ใน เอกสารการสอนชุดวิชา เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. (2533). *ขนมอบ*. กรุงเทพฯ: วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร.

ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. (2540). *การดำเนินงานธุรกิจและสารพันปัญหาขนมอบ*. กรุงเทพฯ: วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร.

ธีรนุช ฉายศิริโชติ. (2551). *หลักการผลิตเบเกอรี่*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

ธีรนุช ฉายศิริโชติ. (2556). *เอกสารประกอบการสอนวิชา ขนมปัง*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

ธีรนุช ฉายศิริโชติ, บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์, สุพิชญา คาคม และ นคร แซ่สี. (2556). *เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชา เทคนิคการผลิตเบเกอรี่*. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. กรุงเทพฯ: เอ็มแอนด์ เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์.

ธีรนุช ฉายศิริโชติ. (2556). *การตกแต่งเค้ก*. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. กรุงเทพฯ: เอ็มแอนด์ เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์.

นวรรตน์ เอี่ยมพิทักษ์กิจ. (ม.ป.ป.). *คุกกี้ (Cookies)*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แม่บ้าน.

บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์ และ ธีรนุช ฉายศิริโชติ. (2555). *เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชา หลักการผลิตเบเกอรี่*. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. กรุงเทพฯ: เอ็มแอนด์ เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์.

ปรีสนา บุญสินสุข. (ม.ป.ป.). *10 Best Cheesecakes*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์เวลาดี.

ป่าเจียบ. (2546). *คุกกี้ป่าเจียบ*. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดดูเคชั่น.

ยุวดี ต้นสกุลรุ่งเรือง. (2545). *ใคร ๆ ก็อยากมีร้านเบเกอรี่*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์วิริยะ.

- โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต. (2550). *เอกสารประกอบการอบรม หลักสูตรเค้ก-คุกกี้ 65 ชั่วโมง*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต. (2550). *เอกสารประกอบการอบรม หลักสูตรขนมปัง-พาย 65 ชั่วโมง*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- โรงเรียนสอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน. (ม.ป.ป.). *ตำราทาขนมจากแป้งข้าวสาลีเล่ม 6*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์กรุงเทพฯ.
- สุวรรณ สุกิมารส. (2543). *เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- แสงแดด. (2549). *คุกกี้และขนมปัง (Cookies and Bread)*. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- อภิญา รุปราม. (2537). *ขนมอบ*. อุตรธานี: สถาบันราชภัฏอุตรธานี.
- อุส่าห์ เจริญวัฒนา. (2537). *เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์เบเกอรี่*. ขอนแก่น: มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- Amy brown. (Ed.). (2011). *Understandin Food: Principle & preparation*. USA: Wadworth.
- Christine, Mc. and Christine, F. (2001). *Chocolate Cooking with the World's Best Ingredient*. London: Anness Publishing Limited.
- Chuck Williams. (Ed.). (2003). *Essential of Baking*. China: Weldon owen.
- Edward, W. P. (2007). *The Science of Bakery Products*. Cambridge: RSC Publishing.
- Figoni, P. (2008). *How Baking Works*. Canada: John Wiley & Sons.
- Friberg, B. (1996). *The Professional Pastry Chef*. (3<sup>rd</sup> ed.). Van Nostrand Reinhold .
- Gisslen, W. (2013). *Professional baking*. (6<sup>th</sup> ed.). U.S.A.: John Willey & Sons.
- Laurent D. and Bridget J. (2005). *Desserts*. London: Carroll & Brown Publishers Limited.
- Spitalny, E. and Kravetz, D. (2005). *Cookies and Brownies*. On Baking .Peason Education, Inc
- William J.S. (1986). *Practical Baking*. (4<sup>th</sup>ed.). New York: Van Nostrand Reinhold.

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

### 3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตร และกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

-มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมคือ มีการตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากแบบทดสอบ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน คะแนนพฤติกรรม และการตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ต่อไป