



รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

5073316 เบเกอรี่ และเพสตรี  
(Bakery and Pastry)  
ภาคเรียนที่ 1/2561

โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
2561

## สารบัญ

	หน้า
<b>หมวดที่ 1</b>	
<b>ข้อมูลทั่วไป</b>	<b>3</b>
1. รหัสและชื่อวิชา	3
2. จำนวนหน่วยกิต	3
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	3
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	3
5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน	3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites) (ถ้ามี)	3
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	3
8. สถานที่เรียน	4
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	4
<b>หมวดที่ 2</b>	
<b>จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์</b>	<b>4</b>
1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	4
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา	4
<b>หมวดที่ 3</b>	
<b>ลักษณะและการดำเนินการ</b>	<b>5</b>
1. คำอธิบายรายวิชา	5
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	5
<b>หมวดที่ 4</b>	
<b>การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</b>	<b>5</b>
1. คุณธรรม จริยธรรม	5
2. ความรู้	6
3. ทักษะทางปัญญา	6
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	6
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	7
<b>หมวดที่ 5</b>	
<b>แผนการสอน และการประเมินผล</b>	<b>8</b>
1. แผนการสอน	8
2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	9
<b>หมวดที่ 6</b>	
<b>ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน</b>	<b>10</b>
1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก	10
2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ	10
3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ	10

<b>หมวดที่ 7</b>	<b>การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา</b>	<b>11</b>
	1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา	11
	2. กลยุทธ์การประเมินการสอน	11
	3. การปรับปรุงการสอน	11
	4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา	11
	5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา	11

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน / สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

## หมวดที่ 1 ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
5073316 เบเกอรี่ และเพสตรี (Bakery and Pastry)
2. จำนวนหน่วยกิต  
3 หน่วยกิต 3(2-2-5)
3. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา
  - 3.1 หลักสูตร  
ศิลปศาสตรบัณฑิต
  - 3.2 ประเภทของรายวิชา  
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาบังคับ
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
  - 4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา  
อาจารย์จันทรวงศ์ ทรวงเดช
  - 4.2 อาจารย์ผู้สอน  
ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์
5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 1/ ชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites)  
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)  
ไม่มี
8. สถานที่เรียน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด  
14 กรกฎาคม 2561

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไป และวิชาชีพที่ได้รับจากการเรียน)

1.1.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคำจำกัดความของเบเกอรี่ และเพสตรี ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือ และ อุปกรณ์

1.1.2 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจกรรมวิธีการผลิตทั้ง เค้ก คุกกี้ พาย และขนมปังชนิดต่าง ๆ การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ รูปแบบการจัดเสิร์ฟ

1.1.3 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจการจัดทำตำรับมาตรฐาน การพัฒนาตำรับเบเกอรี่ และเพสตรี

1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ การใช้ IT ที่ได้รับจากการเรียน)

1.2.1 เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะด้านการใช้เครื่องมือ และ อุปกรณ์การผลิตเค้ก คุกกี้ พาย และขนมปังชนิดต่าง ๆ

1.2.2 เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะการปฏิบัติการได้แก่ คุกกี้เนย เค้กเนย ชิฟฟอนเค้ก พายกรอบ พายผลไม้ ทาร์ต ชูรสเพสตรี ขนมปังเนยสด ขนมปังไส้ต่างๆ โดนัท โรลเค้ก และการแต่งหน้าเค้กเบื้องต้น

1.2.3 เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลงานวิจัยหรือตำราที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ

1.3 จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรม ที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอน)

1.3.1 นักศึกษามีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย และมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้

1.3.2 นักศึกษาสามารถนำความคิดที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ และแก้ปัญหาเพื่อส่วนรวมในอนาคต

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ได้เนื้อหาที่มีความสอดคล้องกับปัจจุบัน เป็นเนื้อหาวิชาที่สามารถนำไปใช้ได้จริง สามารถนำไปประยุกต์ใช้วิชาชีพที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสมและเกิดประโยชน์มากขึ้น

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาคำจำกัดความของเบเกอรี่ และเพสตรี ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ กรรมวิธีการผลิตทั้ง เค้ก คุกกี้ พาย และขนมปังชนิดต่าง ๆ การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน การพัฒนาตำรับเบเกอรี่ และเพสตรี ฝึกปฏิบัติได้แก่ คุกกี้เนย เค้กเนย ชิฟฟอนเค้ก พายกรอบ พายผลไม้ ทาร์ต ชูรสเพสตรี ขนมปังเนยสด ขนมปังไส้ต่างๆ โดนัท โรลเค้ก และการแต่งหน้าเค้กเบื้องต้น

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	ปฏิบัติการ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

#### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

15 ชั่วโมง (เฉลี่ย 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) มีวินัย มีความรับผิดชอบ และมีความอดทน
- 2) มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน
- 3) มีความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่
- 4) มีความสุภาพ อ่อนน้อม ถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ

##### 1.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ
- 2) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- 3) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- 4) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

##### 1.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมกรรมการแสดงออกในโอกาสต่างๆ ในชั้นเรียน

## 2. ความรู้

### 2.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า

2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์

3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนา องค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อ แก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพคหกรรมศาสตร์

### 2.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียน พร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น การเลือกใช้วิธีการสอนที่เหมาะสมกับเนื้อหาสาระ

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

### 2.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถประมวลผลข้อมูลและค้นหาข้อเท็จจริง เพื่อประกอบการตัดสินใจและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม

2) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการปฏิบัติงานวิชาชีพ และในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม มีคุณภาพ

3) มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ๆ ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์ในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

### 3.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

### 3.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มีความสามารถในการปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ได้ดี เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ

2) มีความรับผิดชอบต่อตนเอง ครอบครัว และสังคมส่วนรวม สามารถปฏิบัติตนตามบทบาทและหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม

3) มีทักษะในการบริหารการจัดการ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่ม และสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม

4.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน โดยมอบหมายงานกลุ่มจากกิจกรรมการเรียนการสอนและบทปฏิบัติการ

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

4.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มอบหมายให้นักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มีความสามารถในการเลือกและประยุกต์ใช้ความรู้พื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติ ในการประมวลผล แปลความหมาย วิเคราะห์ และนำเสนอข้อมูล

2) มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม

3) มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ในการเก็บรวบรวมข้อมูลรวมทั้งเพื่อการสืบค้นและติดตามความก้าวหน้าในองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

5.1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

5.1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ



## หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล

## แผนการสอน

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา และชี้แจง ข้อตกลงในรายวิชาร่วมกัน หน่วยที่ 1: บทนำ - คำจำกัดความของเบเกอรี่ และเพสตรี ประวัติความเป็นมา - ส่วนประกอบ และหน้าที่ของ วัตถุดิบ	2	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสาร ประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ นำเสนอหน้าชั้นเรียน - ให้นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ซักถาม - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	ผศ.เอกพล อ.จันทรวงศ์
2-3	- เครื่องมือ และ อุปกรณ์ - การจัดทำตำรับมาตรฐาน การ พัฒนาตำรับ - กรรมวิธีการผลิตเบเกอรี่ และ เพสตรี	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสาร ประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ นำเสนอหน้าชั้นเรียน - ให้นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ซักถาม - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	ผศ.เอกพล อ.จันทรวงศ์
4	- การเสื่อมเสีย และการเก็บ รักษา บรรจุภัณฑ์ รูปแบบการ จัดเสิร์ฟ	2	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสาร ประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ นำเสนอหน้าชั้นเรียน - ให้นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ซักถาม - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	ผศ.เอกพล อ.จันทรวงศ์
5-7	หน่วยที่ 2: การฝึกปฏิบัติ เค้ก - เค้กเนย - เค้กชิฟพอน - เค้กโรล	6	- ปฏิบัติการตามเนื้อหา - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ นำเสนอหน้าชั้นเรียน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม- ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	ผศ.เอกพล อ.จันทรวงศ์
8	- การแต่งหน้าเค้กเบื้องต้น	2	- ปฏิบัติการตามเนื้อหา - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ	ผศ.เอกพล อ.จันทรวงศ์

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			นำเสนอหน้าชั้นเรียน -เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม- ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความ ความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	
9-10	<b>คูกี้</b> - คูกี้เนย - บราวนี่	4	- ปฏิบัติการตามเนื้อหา - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ นำเสนอหน้าชั้นเรียน -เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม- ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความ ความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์
11-13	<b>ขนมปัง</b> - ขนมปังจืด และ ขนมปังไส้ต่าง ๆ เช่น ขนมปังเนยสด - โดนัท	6	- ปฏิบัติการตามเนื้อหา - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ นำเสนอหน้าชั้นเรียน -เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม- ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความ ความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์
14-15	<b>เพสตรี</b> - พายกรอบ - พายผลไม้ - ชูวส์เพสตรี	4	- ปฏิบัติการตามเนื้อหา - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ นำเสนอหน้าชั้นเรียน -เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม- ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความ ความคิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์
16	สอบทฤษฎี และสอบปฏิบัติ			ผศ.เอกพล อ.จันทรกานต์

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วน การ ประเมิน ผล
1	คุณธรรมและ จริยธรรม	- ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมี ความรับผิดชอบต่อตนเองและ	- นักศึกษาประเมินผลการ เรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อน	1-15	10%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วน การ ประเมิน ผล
		สังคม เคารพกฎระเบียบและ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและ สังคม - การตระหนักในคุณค่าของ คุณธรรม จริยธรรม และความ ซื่อสัตย์สุจริต - การเคารพสิทธิและยอมรับฟัง ความคิดเห็นของผู้อื่น - การมีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	และหลังการเรียน - ประเมินโดยอาจารย์จาก การสังเกตพฤติกรรมการ แสดงออกในโอกาสต่างๆ ในชั้นเรียน		
2	ความรู้	- การมีความรู้ ความเข้าใจ ใน หลักการ แนวคิด ทฤษฎี และ เนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่ เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมา ประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ - การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ	- การประเมินจากผลงาน ระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การ สอบย่อย การนำเสนอ รายงานการค้นคว้าหน้า ชั้น - ประเมินจากการสอบ ข้อเขียน การสอบปฏิบัติ	1-15	45%
3	ทักษะทาง ปัญญา	ความสามารถในการทำความเข้าใจ และประเมินข้อมูล แนวคิด และ หลักฐานใหม่ๆ จาก แหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานใน วิชาชีพ	ประเมินโดยการสอบ ข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ ทักษะทางปัญญา	16	30%
4	ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	- ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับ มอบหมาย ทั้งงานรายบุคคล และ งานกลุ่ม - ความสามารถในการปรับตัวและ ทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำ และ สมาชิกกลุ่ม ได้อย่างมี ประสิทธิภาพ - ความสามารถในการวางตัวและ แสดงความคิดเห็นได้อย่าง เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และ ความรับผิดชอบ - การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษย สัมพันธ์	- มอบหมายให้นักศึกษา ประเมินตนเองและเพื่อน ในกลุ่ม สรุปผลการ ประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่ - สังเกตพฤติกรรมในชั้น เรียน	1-15	5%
5	ทักษะ วิเคราะห์เชิง ตัวเลข การ สื่อสารและ	ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้ เห็น และ ฟัง ถ่ายทอดและ นำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์	ประเมินการสื่อสารด้วย ภาษาเขียนจากรายงานแต่ ละบุคคลหรือรายงานกลุ่ม ในส่วนที่นักศึกษานั้น	1-15	10%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ ที่ ประเมิน	สัดส่วน การ ประเมิน ผล
	การใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	และมีประสิทธิภาพ	รับผิดชอบ		

#### เกณฑ์การวัดและประเมินผล

อิงเกณฑ์มหาวิทยาลัย  อิงกลุ่ม

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

#### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

##### 1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก

ธีรนุช ฉายศิริโชติ, นราธิ ปุณเกษม และคณะ. 2559. *เอกสารประกอบการสอนวิชา เบเกอรี่ และ เพสตรี*. โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

##### 2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ

จิตธนา แจ่มเมฆ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. 2549. *เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น*. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : กรุงเทพฯ. 224 หน้า.

Figoni, P., 2008. *How baking works*. John Wiley & Sons, Inc: Canada. 415 p.

Gisslen, W., 2004. *Professional Baking*. John Wiley & Sons, Inc: U.S.A. 767 p.

##### 3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ

วรรณมา ตฤยธัญ . 2549. *เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต*. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย: กรุงเทพฯ. 166 หน้า.

## หมวดที่ 7 การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึง วิธีการสอน การจัดกิจกรรมใน และนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอน โดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยหลักสูตรฯ ที่สังเกตขณะสอน และการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษา

### 3. การปรับปรุงการสอน

หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวน และปรับปรุงกลยุทธ์ และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำรายงานรายวิชาตามรายละเอียดที่ สกอ. กำหนดทุกภาคการศึกษา หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนเข้ารับการฝึกอบรมกลยุทธ์การสอน/การวิจัยในชั้นเรียน และมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่มีปัญหาทำวิจัยในชั้นเรียน มีการประชุมอาจารย์เพื่อหาหรือปัญหาการเรียนรู้ของนักศึกษาและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

หลักสูตรมีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการสุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบ และระดับคะแนน ของรายวิชาร้อยละ 60 ของรายวิชาทั้งหมดในความรับผิดชอบของภาควิชา ภายในรอบเวลาหลักสูตร

### 5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการประเมินการสอนของหลักสูตร การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อประธานหลักสูตรฯ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป