



รายละเอียดของรายวิชา  
(มคอ.3)

5072329 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี  
(Bakery and Pastry Production Techniques)

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561  
โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                    โรงเรียนการเรือน

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
 5072329 เทคนิคการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี (Bakery and Pastry Production Techniques)
2. จำนวนหน่วยกิต  
 2(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร  
 หมวดวิชาเฉพาะ
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา: ดร.ภาคภูมิ คุประเสริฐยิ่ง  
 อาจารย์ผู้สอน
  1. ดร.ภาคภูมิ คุประเสริฐยิ่ง (081-259-8095)  
 สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร  
 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา วชิราลงกรณ์  
 ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสีรินธร  
 E-mail: np\_kool@hotmail.com
  2. อ.ปจมา ประภาพันธศักดิ์ (094-769-9119)  
 E-mail: punpra@hotmail.com
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
 ภาคการศึกษาที่ 2/ ชั้นปีที่ 2
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
 ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
 ไม่มี

## 8. สถานที่เรียน

ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

## 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

16 พฤศจิกายน 2561

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

#### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงความหมายของผลิตภัณฑ์ขนมอบต่างๆ เทคนิคการผลิต การเตรียม การใช้เครื่องมือ ตลอดจนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบ นอกจากนี้ยังรวมไปถึงการตกแต่งงานเพื่อจัดเสิร์ฟของผลิตภัณฑ์ขนมอบ

#### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ความหมายของเบเกอรี่ และเพสตรี หลักการผลิต วัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เทคนิคการเตรียม และการผลิตขนมปังประเภทต่างๆ การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการฝึกปฏิบัติมีฟฟิน สโคน แพนเค้ก โลฟ ที่เบรด ขนมปังปอนด์ ขนมปังผิวแข็ง ขนมปังหวาน ขนมปังบรรจุไส้ โดนัท และขนมปังเพื่อสุขภาพ ฝึกปฏิบัติขนมอบและเพสตรีทั้งเค้ก คุกกี้ พาย ทาร์ต ครีมน้ำตาล บัตเตอร์คุกกี้ บัตเตอร์เค้ก สปันจ์เค้ก ชิฟฟอนเค้ก ชูว์สเพสตรี ฟรุตทาร์ต เลมอนเมอแรงก์พาย ครีวซองต์และเดนิสเพสตรี

Meaning of bakery and pastry, principles of production, raw materials, use of equipments, preparation and production techniques for various types of breads, decoration, serving, practical session on following menus: muffins, scone, pancakes, loaf, T-bread, pound bread, hard breads, sweet breads, filled bread, donuts, healthy breads, including cake, cookie, pie, tart, cream, butter cookie, butter cake, sponge cake, chiffon cake, choux pastry, fruit tart, lemon meringue pie, croissants and denis pastry

#### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา	30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	75 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล  
1 ชั่วโมง/สัปดาห์ โดยประกาศให้นักศึกษาทราบ โดยให้ e-mail และเบอร์โทรศัพท์

## หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

### 1. คุณธรรม จริยธรรม

#### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) (●) มีวินัย ตรงต่อเวลาและมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2)

2) (●) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4)

3) (○) มีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)

#### 1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง

2) เปิดโอกาสให้ผู้เรียนตั้งคำถาม ตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ความ การมีจิตสำนึก รับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม

3) ทำการสอบแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

4) ผู้สอนปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความเห็น และรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา รวมทั้งประพฤติตนเหมาะสมตามแบบอย่างคนสวนดุสิต

#### 1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียนรู้

2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมที่แสดงออกตามปกติของนักศึกษา

### 2. ความรู้

#### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) (●) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.1.1)

2) (○) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)

#### 2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมๆ กับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การสอนบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่น ๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

3) ถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

#### 2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอ

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการสอบปฏิบัติ

### 3. ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) (●) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2)

#### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับการเรียนรู้

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

3) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้

#### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) (●) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (4.1.2)

2) (○) มีบุคลิกภาพที่ดีและมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4)

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้วิธีการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

#### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียนรายบุคคล และรายกลุ่ม

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) (●) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและสถานการณ์โลกโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (5.1.3)

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตาม ตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

### 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีอบหมายแต่ละบุคคล

#### หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

##### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แนะนำรายละเอียดวิชา</li> <li>วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล</li> <li>- คำจำกัดความของเบเกอร์รี่และเพสตรี</li> <li>- ประเภทของเบเกอร์รี่และเพสตรี</li> <li>- เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเบเกอร์รี่และเพสตรี</li> </ul>	4	<p><u>กิจกรรม</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อธิบายเนื้อหารายวิชา</li> <li>จุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล</li> </ul> <p><u>สื่อที่ใช้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แนะนำหนังสือ และ website</li> <li>- บรรยายประกอบสื่อการสอน</li> </ul> <p><u>สื่อที่ใช้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เครื่องฉาย (Projector)</li> <li>- โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)</li> </ul>	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- วัตถุดิบที่ใช้ในเบเกอร์รี่และเพสตรี</li> <li>- วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและคุณภาพของเบเกอร์รี่และเพสตรี</li> </ul>	4	<p><u>กิจกรรม</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายรายละเอียดอุปกรณ์พิเศษ</li> <li>- นักศึกษาร่วมกิจกรรมการนำเสนอการใช้อุปกรณ์ครัวยุโรป</li> </ul> <p><u>สื่อที่ใช้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เครื่องฉาย(Projector)</li> <li>- โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)</li> </ul>	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลือกซื้อ การเตรียม วิธีการใช้</li> <li>การเก็บรักษาวัตถุดิบ</li> <li>- การตกแต่ง จัดเสิร์ฟ เก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์เกี่ยวกับขน</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายรายละเอียดวัตถุดิบ</li> <li>- นักศึกษาร่วมกิจกรรมการนำเสนอเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในอาหารหวานยุโรป</li> </ul> <p><u>สื่อที่ใช้</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> </ul>	

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- เครื่องฉาย(Projector) - โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)	
4	บทปฏิบัติการควิกเบรด (Quick Bread) - Muffin - Scone - Pancake - Tea Bread	4	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
5	บทปฏิบัติการขนมปัง (Yeast Bread) - Hard Bread: Baguette /Pound Bread - ทฤษฎีเรื่องขนมปัง	4	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
6	บทปฏิบัติการขนมปัง (Yeast Bread) (ต่อ) - Sweet Bread: ขนมปังสังขยา, ขนมปังลูกเกด - Filled Bread: ขนมปังไส้กรอก, ขนมปังไส้หมูหยองน้ำสลัด - Healthy Bread: Multigrain	8	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
7	บทปฏิบัติการโดนัท (Doughnut) - โดนัทยีสต์ ตกแต่งหน้าต่างๆ - Basic Tart Dough	4	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
8	บทปฏิบัติการซุสเพสตรี/ทาร์ท (pâte à choux/Tart) - Choux - Fruit Tart - Lemon Meringue Pie	8	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
9	บทปฏิบัติแป้งพายกรอบ (Puff	4	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย	

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	Pastry) - Palmier  - Chicken Puff		- นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
10	บทปฏิบัติการครัวซองต์และเดนนิส - Croissant  - Danish	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
11	บทปฏิบัติการคุกกี้และเค้กเนย - Butter Cookies  - Oatmeal Raisin Cookies  - Butter Cake	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
12	บทปฏิบัติการสปันจ์เค้กและชิฟฟอน เค้ก - Roll Cake  - Chiffon Cake	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
13	บทปฏิบัติการแต่งหน้าเค้ก (Cake Decorating) - Butter Cream  - Royal Icing	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
14	- การทำตำรับมาตรฐาน และแนว การพัฒนาตำรับเบเกอรี่และเพสตรี	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	



ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และ สื่อที่ใช้	ผู้สอน
15	- ประเมินผลการเรียนด้านการปฏิบัติงานด้านเบเกอร์รี่และเพสตรี	4	- อ. ประเมินผลการปฏิบัติงานตามที่นักศึกษาได้รับมอบหมาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ	
16	สอบปลายภาค			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้		วิธีการประเมิน	ครั้งที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	1) (●) มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง และสังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม (1.1.2) 2) (●) เคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (1.1.4) 3) (○) มีจิตสาธารณะเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ (1.1.5)	- การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ คุณธรรม และจริยธรรม การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน การนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลา)	1-15	10%
ด้านความรู้	1) (●) มีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (2.1.1) 2) (○) สามารถนำความรู้มาประยุกต์ใช้	- การประเมินด้านความรู้ และทักษะ (การสอบทฤษฎี การทำแบบฝึกหัด การทำรายงาน)	1-15	25%

ผลการเรียนรู้		วิธีการประเมิน	ครั้งที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ (2.1.3)			
ด้านทักษะทางปัญญา	1) (●) สามารถทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล ค้นหาแนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ (3.1.2)	- ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย และประเมินจากรายงานที่มอบหมาย	4-15	25%
ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) (●) สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ (4.1.2) 2) (○) มีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์ (4.1.4)	- สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน การถามและตอบคำถามในชั้นเรียน มีความรับผิดชอบต่องานทั้งแบบเดี่ยวและงานกลุ่ม ส่งงานตรงเวลา	1-15	20%
ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) (●) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (5.1.3)	- การนำเสนองานที่มอบหมายหน้าชั้นเรียนทั้งในแบบกลุ่มและแบบเดี่ยว	12-15	20%

### 3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

#### 3.1 คะแนนระหว่างภาครวม

ร้อยละ 60

3.1.1 การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนและการส่งงาน

ร้อยละ 10

3.1.2 การทดลองและฝึกปฏิบัติ

ร้อยละ 40

3.1.3 แบบฝึกหัด / รายงาน

ร้อยละ 10

1.2 คะแนนสอบปลายภาครวม	ร้อยละ 40
1.2.1 สอบปฏิบัติ	ร้อยละ 20
1.2.2 สอบทฤษฎี	ร้อยละ 20

### 3.3 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	ต่ำกว่า 50

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### 1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาเทคนิคการผลิตเบเกอรี่และเพสตรี. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. กรุงเทพฯ.

### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

จิตธนา แจ่มเมฆ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. (2556) **เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น**. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ทิพวรรณ เพ็ญเรือง. (2533) **ขนมอบ**. กรุงเทพมหานคร: วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร.

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

อภิญา รุ่งงาม. (2537) **ขนมอบ**. อุตรธานี: สถาบันราชภัฏอุตรธานี.

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

อรอนงค์ นัยวิกุล. (2540) **ข้าวสาลี**. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

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

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา ได้แก่

- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา
- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินการเรียนการสอน

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

กลยุทธ์ที่ใช้ในการประเมินการสอน ได้แก่

- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินผู้สอน
- ให้นักศึกษาทำแบบประเมินการจัดการเรียนการสอน
- จากผลการสอบของนักศึกษา

### 3. การปรับปรุงการสอน

การปรับปรุงการเรียนการสอนทำโดยจัดประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

อาจารย์ผู้สอนทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา ดังนี้

- ทวนสอบข้อสอบ
- สุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา
- สุ่มสัมภาษณ์นักศึกษาในประเด็นการรับทราบรายละเอียดของแนวทางการจัดการเรียนการสอน การประเมินผลการเรียนรู้ในชั่วโมงแรกของการเรียน และการตรวจสอบความรู้ของนักศึกษาระหว่างกระบวนการเรียนการสอนโดยการสอบถามและให้นักศึกษาได้แสดงความคิดเห็นระหว่างการเรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชาทำโดยนำผลจากการประเมินมาปรับปรุงรายวิชาสำหรับการสอนครั้งต่อไป