



รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

5073316 เบเกอรี่ และเพสตรี
(Bakery and Pastry)
ภาคเรียนที่ 1/2562

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
2562

สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	3
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
หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	4
1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	4
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนาปรับปรุงรายวิชา	4
หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ	5
1. คำอธิบายรายวิชา	5
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา	5
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล	5
หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	5
1. คุณธรรม จริยธรรม	5
2. ความรู้	6
3. ทักษะทางปัญญา	6
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	6
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	7
หมวดที่ 5 แผนการสอน และการประเมินผล	8
1. แผนการสอน	8
2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้	9
หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	10
1. หนังสือ ตำรา และเอกสารประกอบการสอนหลัก	10
2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ	10
3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่แนะนำ	10

หมวดที่ 7	การประเมิน และปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	11
	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
อาจารย์จันทรวงศ์ ทรวงเดช
อาจารย์ประมะ รอดม่วง
5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1/ ชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisites)
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)
ไม่มี
8. สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด
1 กรกฎาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไป และวิชาชีพที่ได้รับจากการเรียน)

1.1.1 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับคำจำกัดความของเบเกอร์ และเพสตรี ประเภท วัตถุประสงค์ เครื่องมือ และ อุปกรณ์

1.1.2 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจกรรมวิธีการผลิตทั้ง เค้ก คุกกี้ พาย และขนมปังชนิดต่าง ๆ การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ รูปแบบการจัดเสิร์ฟ

1.1.3 เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจการจัดทำตำรับมาตรฐาน การพัฒนาตำรับเบเกอร์ และเพสตรี

1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ การใช้ IT ที่ได้รับจากการเรียน)

1.2.1 เพื่อให้ศึกษามีทักษะด้านการใช้เครื่องมือ และ อุปกรณ์การผลิตเค้ก คุกกี้ พาย และขนมปังชนิดต่าง ๆ

1.2.2 เพื่อให้ศึกษามีทักษะการปฏิบัติการได้แก่ คุกกี้เนย เค้กเนย ชิฟฟ่อนเค้ก พายกรอบ พายผลไม้ ทาร์ต ชูรสเพสตรี ขนมปังเนยสด ขนมปังไส้ต่างๆ โดนัท โรลเค้ก และการแต่งหน้าเค้กเบื้องต้น

1.2.3 เพื่อให้ศึกษามีทักษะด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลงานวิจัยหรือตำราที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ

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

ศึกษาคำจำกัดความของเบเกอร์รี และเพสตรี ประเภท วัตถุดิบ เครื่องมือ และ อุปกรณ์ กรรมวิธีการผลิตทั้ง เค้ก คุกกี้ พาย และขนมปังชนิดต่าง ๆ การตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ รูปแบบการจัดเสิร์ฟ การจัดทำตำรับมาตรฐาน การพัฒนาตำรับเบเกอร์รี 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) มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก เพื่อการดำรงชีวิตอยู่อย่างมีคุณค่า

2) มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการของศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชา เกษตรศาสตร์

3) มีความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในการพัฒนา องค์ความรู้ใหม่ มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการและเทคนิคการวิจัยเพื่อ แก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพเกษตรศาสตร์

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) มีความสามารถในการบูรณาการองค์ความรู้ด้านเกษตรศาสตร์กับศาสตร์อื่นๆ 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 ครอบคลุม 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 ข้อตกลงในรายวิชาพร้อมกัน หน่วยที่ 1: บทนำ - คำจำกัดความของเบเกอรี่ และเพสตรี ประวัติความเป็นมา - ส่วนประกอบ และหน้าที่ของ วัตถุดิบ	2	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสาร ประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ นำเสนอหน้าชั้นเรียน - ให้นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ซักถาม - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	อ.จันทร์กานต์ อ.ปรมะ
2-3	- เครื่องมือ และ อุปกรณ์ - การจัดทำตำรับมาตรฐาน การ พัฒนาตำรับ - กรรมวิธีการผลิตเบเกอรี่ และ เพสตรี	4	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสาร ประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ นำเสนอหน้าชั้นเรียน - ให้นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ซักถาม - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	อ.จันทร์กานต์ อ.ปรมะ
4	- การเสื่อมเสีย และการเก็บ รักษา บรรจุภัณฑ์ รูปแบบการ จัดเสิร์ฟ	2	- บรรยายเนื้อหา โดยใช้ PowerPoint ร่วมกับเอกสาร ประกอบการสอน - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ นำเสนอหน้าชั้นเรียน - ให้นักศึกษาร่วมแสดงความคิดเห็น ซักถาม - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	อ.จันทร์กานต์ อ.ปรมะ
5-7	หน่วยที่ 2: การฝึกปฏิบัติ เค้ก - เค้กเนย - เค้กชิฟฟอน - เค้กโรล	6	- ปฏิบัติการตามเนื้อหา - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ นำเสนอหน้าชั้นเรียน - เปิดโอกาสให้นักศึกษาตั้งคำถาม- ตอบคำถาม และแลกเปลี่ยนความ คิดเห็น - อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ และ ตอบข้อซักถาม	อ.จันทร์กานต์ อ.ปรมะ
8	- การแต่งหน้าเค้กเบื้องต้น	2	- ปฏิบัติการตามเนื้อหา - ให้นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงานและ	อ.จันทร์กานต์ อ.ปรมะ

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

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	ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิด และ หลักฐานใหม่ ๆ จาก แหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานใน วิชาชีพ	ประเมินโดยการสอบ ข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ ทักษะทางปัญญา	16	30%
4	ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคล และความ รับผิดชอบ	- ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับ มอบหมาย ทั้งงานรายบุคคล และ งานกลุ่ม - ความสามารถในการปรับตัวและ ทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำ และ สมาชิก กลุ่ม 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 ถ่ายทอด และ 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