

## รายละเอียดของรายวิชา

### ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

### วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

4513311 เบเกอรี่ (Bakery)

#### 2. จำนวนหน่วยกิต

3(1-4-4)

#### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดวิชาเฉพาะ วิชาเฉพาะเลือก

#### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ทัศนพล ปานิเสน

#### 5. ภาคการศึกษา

ภาคการศึกษาที่ 1/2567 / แผน Non Degree

#### 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 8. สถานที่เรียน

ห้องปฏิบัติการอาหาร 1

#### 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

6 พฤศจิกายน 2566

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 สามารถเลือกวัตถุดิบในการผลิตขนมอบให้เหมาะสมกับชนิดของขนมอบ
- 2.1สามารถเลือกเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตขนมอบให้เหมาะสมกับชนิดของขนมอบ
- 1.3 สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ในการบรรจุหีบห่อได้อย่างเหมาะสมสวยงามและจัดจำหน่ายขนมอบได้
- 1.4 สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติและประยุกต์ใช้เพื่อการประกอบอาชีพได้

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อสร้างรายวิชาเลือก หมวดวิชาเฉพาะด้าน ให้เกิดแนวคิดและนำไปสู่การปฏิบัติเพื่อนำไปใช้ในวิชาชีพต่อไป

วัตถุประสงค์	ข้อมูล/หลักฐาน	วิธีพัฒนา/ปรับปรุง	ผู้รับผิดชอบ
1. เน้นการปฏิบัติ โดยนำหลักทฤษฎีมาใช้เพื่อให้ได้ผลงานที่เหมาะสมสวยงาม	1. เอกสารการเรียนรู้ ผลงานที่ปฏิบัติได้	- มอบหมายงานในลงมือปฏิบัติจริง	อาจารย์ผู้สอน
2. นำไปใช้ประกอบเป็นอาชีพได้			

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ประวัติของเบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ อุปกรณ์และวัตถุดิบในงานเบเกอรี่ ขั้นตอนการเตรียม วิธีการและเทคนิคในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การฝึกปฏิบัติการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เพื่อการจัดจำหน่าย

### 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ตามความต้องการของนักศึกษา	30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	90 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

### 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ วันพฤหัสบดี เวลา 08.30-10.30 น.

โดยช่องทาง social network และปรึกษาส่วนบุคคล

## หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ผลการเรียนรู้ตาม TQF	ความ รับผิดชอบ	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
<b>1. คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</b>			
1.2 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน 1.3 มีความเสียสละความซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	○ ○	- การเข้าห้องเรียน ส่งงานตรงเวลา สอดแทรกประเด็นด้านคุณธรรมจริยธรรมในกิจกรรมการเรียนการสอน - อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างและเป็นที่ยอมรับที่ดี ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ	- การเข้าเรียน การตรงต่อเวลาและความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายของนักศึกษาไปให้คะแนนงาน ชิ้นงานของนักศึกษา - ประเมินจากการมีส่วนร่วมของผู้เรียน การทำงานกลุ่ม
<b>2. ความรู้ที่ต้องได้รับ</b>			
2.1 มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก	●	- การจัดการเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ ดดยเน้นทั้งองค์ความรู้ที่เป็นหลักการทางทฤษฎี การบรรยายแบบมีส่วนร่วม - ฝึกปฏิบัติ - มอบหมายงาน	- สอบกลางภาค และสอบปลายภาค - ผลของชิ้นงานที่มอบหมาย
<b>3. ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</b>			
3.3 มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอด สร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์การพัฒนาตนเองและวิชาชีพ	●	- บรรยายแบบมีส่วนร่วม - ให้นักศึกษาค้นคว้าจากแหล่งความรู้ภาคีวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ - ฝึกปฏิบัติบูรณาความรู้ทางทฤษฎี ไปใช้วางแผนและดำเนินงานอย่างมีระบบ - ฝึกปฏิบัติการให้เกิดทักษะและการประยุกต์ความรู้ได้	- สังเกตพฤติกรรมการทำงานในชั้นเรียน - ผลงานที่ได้จากฝึกปฏิบัติในห้องเรียน
<b>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</b>			
4.3 มีทักษะในการบริหารการจัดการสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม	○	- ฝึกปฏิบัติงานเป็นกลุ่ม	- สังเกตพฤติกรรมการทำงานในชั้นเรียน
<b>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</b>			

ผลการเรียนรู้ตาม TQF	ความ รับผิดชอบ	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.2 มีทักษะในการสื่อสาร สามารถใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศที่จำเป็นในการประกอบวิชาชีพ ทั้งในการฟัง พูด อ่าน เขียน และสรุปประเด็นเนื้อหาได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถเลือกและใช้รูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสม	○	- มอบหมายงานและให้นักศึกษานำเสนอผลงาน	- การนำเสนอข้อมูลอย่างเป็นระบบ - ภาษาที่ใช้ในการเขียนรายงาน และการนำเสนอในชั้นเรียน - ประเมินจากการเขียนใบงาน

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

## 1. แผนการสอน

สัปดาห์	สาระการเรียนรู้	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/แหล่งการเรียนรู้
1	<b>บทที่ 1 ประวัติความเป็นมาของขนมอบ และ วัตถุดิบในการผลิตขนมอบ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประวัติความเป็นมาของขนมอบ</li> <li>- ชนิดและหน้าที่ของวัตถุดิบในการผลิตขนมอบ</li> <li>- การเลือกวัตถุดิบในการผลิตขนมอบแต่ละชนิด</li> </ul>	บรรยาย อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
2	<b>บทที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตขนมอบ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลือกและวิธีการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตขนมอบ</li> <li>- การดูแลเครื่องมือและอุปกรณ์ให้เหมาะสม</li> <li>- การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับขนมอบ</li> </ul>	บรรยาย อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
3	<b>บทที่ 3 เทคนิคและวิธีการในการผลิตขนมอบ ชนิดต่างๆ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เทคนิคและวิธีการผลิตคุกกี้</li> <li>- เทคนิคและวิธีการผลิตเค้ก</li> <li>- เทคนิคและวิธีการผลิตขนมปัง</li> <li>- เทคนิคและวิธีการผลิตพายกรอบและพายร่วน</li> </ul>	บรรยาย อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -power point
4	<b>ฝึกปฏิบัติการ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การผลิตคุกกี้</li> </ul>	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุปงาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน -ห้องปฏิบัติการ
5	<b>ฝึกปฏิบัติการ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การผลิตคุกกี้</li> </ul>	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน -ห้องปฏิบัติการ

สัปดาห์	สาระการเรียนรู้	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/แหล่งการเรียนรู้
		-คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุป งาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	
6	<b>ฝึกปฏิบัติการ</b> - การผลิตเค้กสปัน	- บรรยาย สาคิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุป งาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	เอกสารประกอบ การเรียน -ห้องปฏิบัติการ
7	<b>ฝึกปฏิบัติการ</b> - การผลิตเค้กเนย	-บรรยาย สาคิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุป งาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	
8	<b>ฝึกปฏิบัติการ</b> - ผลิตเค้กไข่	-บรรยาย สาคิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุน อาหาร/ถ่ายภาพ อาหารสรุปงาน mind mapping และ นำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน ห้องปฏิบัติการ
<b>สอบกลางภาค</b>			
9	<b>ฝึกปฏิบัติการ</b> - ผลิตขนมปัง	-บรรยาย สาคิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุป งาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน ห้องปฏิบัติการ

สัปดาห์	สาระการเรียนรู้	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/แหล่งการเรียนรู้
10	ฝึกปฏิบัติการ - ผลิตพาย	-- บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย - คำนวณต้นทุน อาหาร/ถ่ายภาพ อาหารสรุปรงาน mind mapping และ นำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน ห้องปฏิบัติการ
12	ฝึกปฏิบัติการ - ผลิตพาย	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุปร งาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน ห้องปฏิบัติการ
13	ฝึกปฏิบัติการ - เอแคลร์/ซูครีม	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุปร งาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน -ห้องปฏิบัติการ
14	ฝึกปฏิบัติการ - ขนมไทยที่ใช้การอบ	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุปร งาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน -ห้องปฏิบัติการ
15	ทดสอบการฝึกปฏิบัติการ	อภิปราย ปฏิบัติ	-ผลงานผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ นักศึกษาทดสอบปฏิบัติพร้อม บรรจุภัณฑ์
<b>สอบปลายภาค</b>			

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน / กิจกรรมการประเมิน	กำหนดการประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการประเมินผลปลายภาค
1	1.2, 1.3, 2.1, 3.3, 5.2	สอบกลางภาค	หลังสัปดาห์ที่ 8	20 %
2	1.2,1.3,2.1,3.3, 5.2	สอบปลายภาค	หลังสัปดาห์ที่ 15	10 %
3	1.2,1.3,2.1, 3.3,4.3,5.2	ค้นคว้า การนำเสนอ รายงาน การการฝึกปฏิบัติงาน การส่งงานตามที่มอบหมาย	ตลอดภาคการศึกษา	65%
4	1.2,1.3,2.1, 3.3,4.3,5.2	การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม อภิปราย เสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	5%

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

2 เอกสารและข้อมูลสำคัญ ไม่มี
<p>1 เอกสารและข้อมูลแนะนำ</p> <p>จรรยา สุบรรณ. มปป. อาหารนานาชาติและขนมจากแป้งสาลี. สมานมิตรการพิมพ์.</p> <p>จิตธนา แจ่มเมฆ. มปป. เอกสารประกอบการอบรมวิชาชีพ เบเกอร์. คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.</p> <p>จิตธนา แจ่มเมฆและอรอนงค์ นัยวิกุล. 2539. เบเกอร์เทคโนโลยีเบื้องต้น. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. บริษัท เท็กซ์ แอนด์ เจอนัล พับลิเคชั่น จำกัด.</p> <p>จริยา เดชกุญชร. 2538. เบเกอร์และอาหารว่าง. บริษัท ศรีสยามการพิมพ์ จำกัด. กรุงเทพฯ.</p> <p>โชคชัย โรจนพันธุ์พัฒน์. 2550. เอกสารประกอบการฝึกอบรมวิชาชีพ การทำขนมเค้กเพื่ออาชีพ. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.</p> <p>_____. 2550. เอกสารประกอบการฝึกอบรมวิชาชีพ การทำคุกกี้เพื่ออาชีพ. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.</p> <p>บริษัทยูไนเต็ดฟลาวมิลล์จำกัด. 2528. ตำราทำขนมจากแป้งสาลี ฉบับรวมเล่ม 1,2. พิมพ์ครั้งที่1. โรงพิมพ์ กรุงเทพฯ. กรุงเทพฯ.</p> <p>_____. 2525. ตำราทำขนมจากแป้งสาลี เล่ม 3. พิมพ์ครั้งที่1. โรงพิมพ์ กรุงเทพฯ. กรุงเทพฯ.</p>



_____ . มปป. ตำราทำขนมจากแป้งข้าวสาลี เล่ม 4. พิมพ์ครั้งที่1. โรงพิมพ์กรุงเทพฯ. กรุงเทพฯ.
_____ . 2545. ตำราทำขนมจากแป้งข้าวสาลี เล่ม 5. พิมพ์ครั้งที่1. โรงพิมพ์กรุงเทพฯ. กรุงเทพฯ.
ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง. 2533. <b>ขนมอบ</b> . วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร กรมอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ. บริษัทเอช ที พี จำกัด. กรุงเทพฯ .
เสริมพร สาตรพันธ์. 2551. <b>อาหาร – ขนม</b> . โรงพิมพ์พรานนกการพิมพ์. กรุงเทพฯ.
สรรเพชญ บรรลือวงศ์. 2563. <b>ตำรา รายวิชาเบเกอรี่</b> . คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์.
ลลิตา เจริญวิเศษ. 2558. <b>เอกสารประกอบการสอนรายวิชาขนมอบ</b> . คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
อภัสรา กวีวังโส. มปป. <b>เอกสารประกอบการสอนวิชาเทคโนโลยีเกอรี่ Bakery Technololy</b> . คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.

### หมวดที่ 7 การประเมินรายวิชาและกระบวนการปรับปรุง

<p><b>1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</b></p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวความคิดและความเห็นจากนักศึกษา ได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- แบบประเมินคุณภาพการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา</li> <li>- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน</li> <li>- การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน</li> <li>- ข้อเสนอแนะที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา</li> </ul>
<p><b>2. กลยุทธ์การประเมินการสอน</b></p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลการสอบ</li> <li>- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้</li> <li>- ผลการปฏิบัติงาน</li> </ul>
<p><b>3. การปรับปรุงการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การประชุมปฏิบัติการอาจารย์ผู้สอนเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน</li> <li>- การวิจัยในชั้นเรียน</li> </ul>
<p><b>4. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา</b></p> <p>ประเมินโดยอาจารย์ผู้สอน จากการสุ่มระดับผลการเรียน โดยมีเอกสารประกอบ เช่น คະແນນຜລງານ ຈະແນນການສອບ ແລະຜລງານຂອງນັກສຶກສາ</p>

**5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

ทบทวนทุก 5 ปีการศึกษา โดยใช้ข้อมูลจากแบบการประเมินคุณภาพการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา และสรุปผลการประเมินตามแผนการประเมินผลการเรียนประกอบกับการขอความเห็นจากผู้ที่มีส่วนร่วม

- ปรับปรุงคุณภาพการสอนให้สูงขึ้นในด้านที่ได้รับผลการประเมินต่ำ
- ปรับปรุงรูปแบบการสอนโดยใช้กระบวนการวิจัยในชั้นเรียน