

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/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ห้องปฏิบัติการอาหาร 1

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

25 สิงหาคม 2567

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

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

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อสร้างรายวิชาเลือก หมวดวิชาเฉพาะด้าน ให้เกิดแนวคิดและนำไปสู่การปฏิบัติเพื่อนำไปใช้ในวิชาชีพต่อไป

วัตถุประสงค์	ข้อมูล/หลักฐาน	วิธีพัฒนา/ปรับปรุง	ผู้รับผิดชอบ
1. เน้นการปฏิบัติ โดยนำหลักทฤษฎีมาใช้เพื่อให้ได้ผลงานที่เหมาะสมสวยงาม	1. เอกสารการเรียน ผลงานที่ปฏิบัติได้	- มอบหมายงานให้ลงมือปฏิบัติจริง	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
1. คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา			
1.2 มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน 1.3 มีความเสียสละความซื่อสัตย์สุจริต และมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	○ ○	- การเข้าห้องเรียน ส่งงานตรงเวลา สอดแทรกประเด็นด้านคุณธรรมจริยธรรมในกิจกรรมการเรียนการสอน - อาจารย์ผู้สอนเป็นแบบอย่างและเป็นที่ปรึกษาที่ดี ส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ	- การเข้าเรียน การตรงต่อเวลาและความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายของนักศึกษาใบให้คะแนนงาน ชิ้นงานของนักศึกษา - ประเมินจากการมีส่วนร่วมของผู้เรียน การทำงานกลุ่ม
2. ความรู้ที่ต้องได้รับ			
2.1 มีองค์ความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก	●	- การจัดการเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ ดดยเน้นทั้งองค์ความรู้ที่เป็นหลักการทางทฤษฎี การบรรยายแบบมีส่วนร่วม - ฝึกปฏิบัติ - มอบหมายงาน	- สอบกลางภาค และสอบปลายภาค - ผลของชิ้นงานที่มอบหมาย
3. ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา			
3.3 มีความสามารถในการเรียนรู้และพัฒนาต่อยอด สร้างสรรค์องค์ความรู้ใหม่ได้ด้วยตนเองเพื่อประโยชน์การพัฒนาตนเองและวิชาชีพ	●	- บรรยายแบบมีส่วนร่วม - ให้นักศึกษาค้นคว้าจากแหล่งความรู้ภาคีวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ - ฝึกปฏิบัติบูรณาความรู้ทางทฤษฎี ไปใช้วางแผนและดำเนินงานอย่างมีระบบ - ฝึกปฏิบัติการให้เกิดทักษะและการประยุกต์ความรู้ได้	- สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงานในชั้นเรียน - ผลงานที่ได้จากฝึกปฏิบัติในห้องเรียน
4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา			
4.3 มีทักษะในการบริหารการจัดการสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะของผู้นำกลุ่มและสมาชิกที่ดีได้อย่างเหมาะสม	○	- ฝึกปฏิบัติงานเป็นกลุ่ม	- สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงานในชั้นเรียน
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา			

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	บทที่ 1 ประวัติความเป็นมาของขนมอบ และ วัตถุดิบในการผลิตขนมอบ <ul style="list-style-type: none"> - ประวัติความเป็นมาของขนมอบ - ชนิดและหน้าที่ของวัตถุดิบในการผลิตขนมอบ - การเลือกวัตถุดิบในการผลิตขนมอบแต่ละชนิด 	บรรยาย อภิปราย และใช้ โดยใช้แนวการสอน ชัยพลกษิโมเดล model 02 แคะ คิด คั้น คาย ครบ MODEL	-แบบทดสอบก่อนเรียน -ใบงานค้นหาความรู้และนำเสนอ -เอกสารประกอบการเรียน -power point -แบบทดสอบหลังเรียน
2	บทที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตขนมอบ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกและวิธีการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตขนมอบ - การดูแลเครื่องมือและอุปกรณ์ให้เหมาะสม - การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับขนมอบ 	บรรยาย อภิปราย	-แบบทดสอบก่อนเรียน -เอกสารประกอบ การเรียน -power point -แบบทดสอบหลังเรียน
3	บทที่ 3 เทคนิคและวิธีการในการผลิตขนมอบ ชนิดต่างๆ <ul style="list-style-type: none"> - เทคนิคและวิธีการผลิตคุกกี้ - เทคนิคและวิธีการผลิตเค้ก - เทคนิคและวิธีการผลิตขนมปัง - เทคนิคและวิธีการผลิตพายกรอบและพายร่วน 	บรรยาย อภิปราย	-แบบทดสอบก่อนเรียน -เอกสารประกอบ การเรียน -power point -แบบทดสอบหลังเรียน
4	ฝึกปฏิบัติการ <ul style="list-style-type: none"> - การผลิตคุกกี้ 	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหารสรุปงาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน -ห้องปฏิบัติการ -ใบงานวิเคราะห์กระบวนการ 15 ขั้นตอน

สัปดาห์	สาระการเรียนรู้	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/แหล่งการเรียนรู้
		โดยใช้แนวปฏิบัติ แบบ Model 05 PPP+P Model	
5	ฝึกปฏิบัติการ - การผลิตคุกกี้	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุปงาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน -ห้องปฏิบัติการ -ใบงานวิเคราะห์กระบวนการ 15 ขั้นตอน
6	ฝึกปฏิบัติการ - การผลิตเค้กสเปน	- บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุปงาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	เอกสารประกอบ การเรียน -ห้องปฏิบัติการ -ใบงานวิเคราะห์กระบวนการ 15 ขั้นตอน
7	ฝึกปฏิบัติการ - การผลิตเค้กเนย	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุปงาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	ใบงานวิเคราะห์กระบวนการ 15 ขั้นตอน
8	ฝึกปฏิบัติการ - ผลิตเค้กไข่	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ถ่ายภาพอาหารสรุปงาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน ห้องปฏิบัติการ -ใบงานวิเคราะห์กระบวนการ 15 ขั้นตอน
สอบกลางภาค			
9	ฝึกปฏิบัติการ - ผลิตขนมปัง	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย	-เอกสารประกอบ การเรียน ห้องปฏิบัติการ

สัปดาห์	สาระการเรียนรู้	กิจกรรมการเรียนรู้	สื่อ/แหล่งการเรียนรู้
		-คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุป งาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	ใบงานวิเคราะห์กระบวนการ 15 ขั้นตอน
10	ฝึกปฏิบัติการ - ผลิตพาย	--บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุน อาหาร/ถ่ายภาพ อาหารสรุปงาน mind mapping และ นำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน ห้องปฏิบัติการ ใบงานวิเคราะห์กระบวนการ 15 ขั้นตอน
12	ฝึกปฏิบัติการ - ผลิตพาย	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุป งาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน ห้องปฏิบัติการ ใบงานวิเคราะห์กระบวนการ 15 ขั้นตอน
13	ฝึกปฏิบัติการ - แอครี/ซูครีม	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุป งาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน -ห้องปฏิบัติการ ใบงานวิเคราะห์กระบวนการ 15 ขั้นตอน
14	ฝึกปฏิบัติการ - ขนมไทยที่ใช้การอบ	-บรรยาย สาธิต ปฏิบัติ อภิปราย -คำนวณต้นทุนอาหาร/ ถ่ายภาพอาหารสรุป งาน mind mapping และนำเสนอผลงาน	-เอกสารประกอบ การเรียน -ห้องปฏิบัติการ ใบงานวิเคราะห์กระบวนการ 15 ขั้นตอน
15	ทดสอบการฝึกปฏิบัติการ	อภิปราย ปฏิบัติ	-ผลงานผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ นักศึกษาทดสอบปฏิบัติพร้อม บรรจุภัณฑ์
สอบปลายภาค			

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

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

หมวดที่ 7 การประเมินรายวิชาและกระบวนการปรับปรุง

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

คะแนนผลงาน คะแนนการสอบ และผลงานของนักศึกษา

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ทบทวนทุก 5 ปีการศึกษา โดยใช้ข้อมูลจากแบบการประเมินคุณภาพการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา และสรุปผลการประเมินตามแผนการประเมินผลการเรียนประกอบกับการขอความเห็นจากผู้ที่มีส่วนร่วม

- ปรับปรุงคุณภาพการสอนให้สูงขึ้นในด้านที่ได้รับผลการประเมินต่ำ
- ปรับปรุงรูปแบบการสอนโดยใช้กระบวนการวิจัยในชั้นเรียน