

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
วิทยาเขต/คณะ/สาขาวิชา	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา	4143201 ขนมอบและการตกแต่ง (Bakery and Decoration)
2. จำนวนหน่วยกิต	3 หน่วยกิต (2-2-5)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน	อาจารย์บุษกร สุทธิประภา
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน	ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3 (วิชาเลือกเสรี)
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)	ไม่มี
8. สถานที่เรียน	สป 14-207
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด	1 พฤศจิกายน 2563

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา	เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจคุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งในขนมอบ สามารถเลือกซื้อ วัสดุใช้และเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ เลือกวิธีการเก็บและบรรจุหีบห่อตามชนิดของขนมอบ สามารถผลิตขนมอบ ชนิดต่างๆ ได้
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา	เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจสามารถนำไปเป็นพื้นฐานของการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ทั้งนี้มีการปรับเปลี่ยนข้อมูลอ้างอิงและสาระการเรียนรู้เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา			
ประเภทขนมอบ หลักการพื้นฐานในการผลิตขนมอบ การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมอบ การตกแต่งขนมอบ บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา การจัดจำหน่าย ฝึกปฏิบัติ			
2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง / ภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการ ของนักศึกษาเฉพาะราย	30 ชั่วโมง / ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมง / ภาคการศึกษา
3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล			
- อาจารย์ประจำรายวิชา จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์			

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม
1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา
พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบ มีวินัยต่อตนเอง มีความมานะอดทนสาหัสในการฝึกฝนตนเองในการปฏิบัติให้สำเร็จตามเกณฑ์ ดังนี้
<ul style="list-style-type: none"> • ตระหนักในคุณธรรมและจริยธรรม เสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต o มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและเพื่อนในกลุ่ม • สามารถทำงานเป็นทีม มีภาวะการณเป็นผู้นำและผู้ตาม o เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของสมาชิกในกลุ่ม o เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับในชั้นเรียน o สามารถวิเคราะห์ผลกระทบจากการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการผลิตขนมอบต่อสิ่งแวดล้อม
- มีจรรยาบรรณในการผลิตขนมอบ ใช้วัสดุที่มีคุณภาพและปลอดภัย
1.2 วิธีการสอน
<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย - ฝึกปฏิบัติงานกลุ่ม
1.3 วิธีการประเมินผล
<ul style="list-style-type: none"> - พฤติกรรมการเข้าชั้นเรียน - ประเมินผลการทำงานและผลผลิตของกลุ่ม - ประเมินผลความก้าวหน้าในการฝึกปฏิบัติ
2. ความรู้
2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ
<ul style="list-style-type: none"> • มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ กระบวนการผลิตขนมอบสามารถประยุกต์ความรู้ ทักษะ และการใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการฝึกปฏิบัติสามารถออกแบบผลิตภัณฑ์ขนมอบในแต่ละชนิดตามความเหมาะสมสามารถติดตามข่าวสารทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับขนมอบพัฒนาความรู้และทักษะอย่างต่อเนื่อง o มีความรู้ความเข้าใจในผลกระทบของการผลิตขนมอบที่มีต่อสิ่งแวดล้อม o มีการประยุกต์ใช้วัสดุ สารปรุงแต่งตามความเหมาะสม สามารถบูรณาการความรู้ที่ได้รับกับความรู้ในด้านการตลาดและการวางแผนการผลิต
2.2 วิธีสอน

บรรยาย ฝึกปฏิบัติ การทำงานกลุ่ม การค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้อง และเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง
<p>2.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทดสอบปลายภาคด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดเนื้อหาทางทฤษฎีและปฏิบัติ - ประเมินผลจากผลผลิตที่ได้จากการปฏิบัติ - ประเมินความก้าวหน้าในการปฏิบัติงาน
<p>3. ทักษะทางปัญญา</p>
<p>3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> o มีความสามารถในการคิดอย่างมีวิจารณญาณและอย่างมีระบบ o สามารถแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างปฏิบัติงาน o สามารถวิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหาเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง o สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะกับการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้อย่างเหมาะสม
<p>3.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานให้นักศึกษาวางแผนปฏิบัติงานของตนเองและของกลุ่ม
<p>3.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - สังเกตพฤติกรรมในการแก้ปัญหา - ประเมินผลิตภัณฑ์ที่มอบที่ได้จากการฝึกปฏิบัติ - ประเมินการนำเสนอผลงาน
<p>4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p>
<p>4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> o สามารถสื่อสารกับสมาชิกในกลุ่มอย่างมีประสิทธิภาพ o พัฒนาความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีม o พัฒนาการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายครบถ้วนตามกำหนดเวลา
<p>4.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - จัดกิจกรรมกลุ่มในการเรียน - การทำงานกลุ่ม
<p>4.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตนเอง และประเมินเพื่อนในกลุ่มด้วยแบบฟอร์มที่กำหนดให้ - สังเกตพฤติกรรมในการทำงานเป็นทีม
<p>5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>
<p>5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> • พัฒนาทักษะในการชั่งตวงวัดวัสดุที่ใช้ในการผลิตขนมอบ o สามารถสื่อสารด้านการฟัง การพูด โดยการนำเสนอผลงาน o ทักษะการคิดคำนวณเชิงตัวเลขในการคำนวณสัดส่วนเครื่องปรุงและสารปรุงแต่ง
<p>5.2 วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การนำเสนอผลงานของกลุ่ม - ฝึกคำนวณสัดส่วน และการชั่งตวงเครื่องปรุง
<p>5.3 วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากรูปแบบการนำเสนอผลงาน

- ประเมินจากผลงานที่ได้จากการฝึกคำนวณ
6. ทักษะในวิชาชีพ ทางด้านคหกรรมศาสตร์
6.1 ทักษะในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ที่ต้องพิจารณา <ul style="list-style-type: none"> • ทักษะในการใช้เครื่องมือได้อย่างถูกต้องเหมาะสม <ul style="list-style-type: none"> o พัฒนาทักษะในการวางแผนการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ o ทักษะในการออกแบบงานที่ได้รับมอบหมาย
6.2 วิธีการสอน <ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานฝึกปฏิบัติการผลิตขนมอบ
6.3 วิธีการประเมินผล <ul style="list-style-type: none"> - ประเมินความก้าวหน้าของการฝึกปฏิบัติงานด้านการใช้เครื่องมือ การวางแผนปฏิบัติงาน - ประเมินผลสำเร็จที่ได้จากการผลิตขนมอบ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน				
สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- การเตรียมความพร้อมการเรียนการ ปฐมนิเทศแนะนำแนวการสอนวิธีการสืบค้น ข้อมูลจากระบบ Internet แผนการเรียน และ แผนการเรียนตลอดภาคเรียน - ประเภท และชนิดของขนมอบ - หลักการพื้นฐานในการผลิตขนมอบ	4	- บรรยายและอภิปราย - สื่อ Power Point	อ.บุษกร
2-3	- คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่ง - เครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำขนมอบ - การเลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ทำ ขนมอบ	8	- บรรยายและอภิปราย - สื่อ Power Point - การเรียนการสอนในห้องเรียนควบคู่ กับระบบออนไลน์ - ตัวอย่างเครื่องปรุงและสารปรุงแต่ง - เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำขนมอบ	อ.บุษกร
4-5	- การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย - ชนิด รูปแบบบรรจุภัณฑ์ - การคิดต้นทุน ราคาขาย และการจัดจำหน่าย	8	- บรรยายและอภิปราย - สื่อ Power Point	อ.บุษกร
6	การตกแต่งผลิตภัณฑ์ขนมอบ - วัตถุดิบในการตกแต่ง - วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	4	- บรรยายและอภิปราย - สื่อ Power Point	อ.บุษกร

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จน. ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	- คุกกี้ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต - ฝึกปฏิบัติการทำคุกกี้	4	- บรรยายและอภิปราย - สื่อ Power Point - ฝึกปฏิบัติ	อ.บุษกร
8-10	- เค้ก วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต - เทคนิค และฝึกปฏิบัติการทำเค้กเนย - เทคนิค และฝึกปฏิบัติการทำชิฟฟอน - เทคนิค และฝึกปฏิบัติการทำเค้กสปันจ์	12	- บรรยายและอภิปราย - สื่อ Power Point - ฝึกปฏิบัติ	อ.บุษกร
11	- แยมโรล วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต - เทคนิค และฝึกปฏิบัติการทำแยมโรล	4	- บรรยายและอภิปราย - สื่อ Power Point - ฝึกปฏิบัติ	อ.บุษกร
12	- ขนมปัง วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต - เทคนิค และฝึกปฏิบัติการทำขนมปัง	4	- บรรยายและอภิปราย - สื่อ Power Point - ฝึกปฏิบัติ	อ.บุษกร
13	- พืชชา และแอคเคอร์วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต - เทคนิค และฝึกปฏิบัติการทำพืชชา และแอคเคอร์	4	- บรรยายและอภิปราย - สื่อ Power Point - ฝึกปฏิบัติ	อ.บุษกร
14	- พาย วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต - เทคนิค และฝึกปฏิบัติการทำพาย	4	- บรรยายและอภิปราย - สื่อ Power Point - ฝึกปฏิบัติ	อ.บุษกร
15	สอบปฏิบัติการขนมอบ	4	- ปฏิบัติการ	อ.บุษกร
16	สอบปลายภาค	1.30	- อัดนัย / ปรนัย - การสอบในห้องเรียน	อ.บุษกร

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	2.1, 3.1 5.1	สอบปลายภาค	16	30%
2	1.1, 2.13.1,4.1 5.1,6.1	ผลงานจากการฝึกปฏิบัติ สอบปฏิบัติ	ตลอดภาค การศึกษา	50% 10%
3	1.1,3.1 5.1	การมีส่วนร่วมอภิปรายในชั้นเรียน	ตลอดภาค การศึกษา	10%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p>1. เอกสารและตำราหลัก</p> <p>เอกสารประกอบการสอนวิชาขนมอบ. 2549 . สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์. คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.</p> <p>จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2554. เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 11. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.</p> <p>นภัสรพี เหลืองสกุล และ สวามินี นวลแขกกุล. 2559. Cooking Bible Bakery. อมรินทร์พริ้นติ้ง แอนด์ พับบลิชซิ่ง, กรุงเทพฯ.</p>
<p>2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ</p> <p>ไม่มี</p>
<p>3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ</p> <p>เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อในประมวลรายวิชา เช่น www.bakeryequipment.com, www.marthaswearth.com</p>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

<p>1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา - การสอบถามระหว่างผู้เรียนและผู้สอน
<p>2. กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> - สังเกตการสอนของผู้ร่วมทีมการสอน - ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา - ระดับของผลงานที่ผ่านการฝึกปฏิบัติ
<p>3. การปรับปรุงการสอน</p> <p>ผลการประเมินการสอนที่ได้รับจากข้อ 2 มีการปรับปรุงการ โดยการจัดกิจกรรม ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การปรับรูปแบบการจัดการเรียนการสอน
<p>4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>การทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือ ผู้ทรงคุณวุฒิ - คณะกรรมการในสาขาตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา โดยสุ่มตรวจข้อสอบ รายงาน และวิธีการให้คะแนน
<p>5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>จากผลการประเมิน และการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา มีการวางแผนปรับปรุง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับปรุงเนื้อหาวิชาให้สอดคล้องกับผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา - ปรับปรุงกิจกรรมในการจัดการเรียนการสอนเพื่อเพิ่มทักษะแก่นักศึกษา