

**รายละเอียดของรายวิชา**  
**มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**  
**คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์**

หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป

๑	รหัสและชื่อวิชา ๐๗-๕๑๓-๒๐๑ เบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร
๒	จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต ๓ (๑-๔-๔)
๓	หลักสูตรและประเภทของวิชา คหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร และเป็นหมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพเลือก
๔	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน อาจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์
๕	ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ภาคการศึกษาที่ ๑ ชั้นปีที่ ๓
๖	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) ๐๗-๓๑๒-๒๑๒ เบเกอรี่
๗	รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) ไม่มี
๘	สถานที่เรียน ห้องปฏิบัติการทางอุตสาหกรรมอาหาร ๖๑๒
๙	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๕๗

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑	จุดมุ่งหมายของรายวิชา	
	๑. เข้าใจผลิตภัณ์เบเกอรี่ที่นิยมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
	๒. เข้าใจและสามารถเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในระบบอุตสาหกรรมบริการอาหาร	
	๓. สามารถบูรณาการเทคนิคในการทำผลิตภัณ์เบเกอรี่ การตีผสม อบ บรรจุ จากรายวิชาเบเกอรี่ได้	.....ประธาน
	๔. เข้าใจถึงการเปลี่ยนแปลงของผลิตภัณ์ในระหว่างกระบวนการผลิต	.....กรรมการ
	๕. สามารถวิเคราะห์ถึงปัญหาและแนวทางในการแก้ปัญหา	.....กรรมการ
	๖. สามารถวางแผนกระบวนการผลิต เพื่อดำเนินธุรกิจเบเกอรี่	.....กรรมการ
๗. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการประกอบอาชีพได้	.....กรรมการ	
๒	วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา	.....กรรมการ
		.....กรรมการ
		.....กรรมการ
		.....กรรมการ

.....กรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ  
.....กรรมการ

.....  
.....

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑	<p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่นิยมในอุตสาหกรรมบริการอาหาร วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือในระบบอุตสาหกรรม เทคนิคการผสม อบ บรรจุ การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต ปัญหาและการแก้ไขปัญหา กระบวนการผลิต การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่</p>								
๒	<p>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</p> <table border="1" data-bbox="277 524 1385 725"> <tr> <th data-bbox="277 524 555 622">บรรยาย</th> <th data-bbox="555 524 794 622">สอนเสริม</th> <th data-bbox="794 524 1129 622">การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน</th> <th data-bbox="1129 524 1385 622">การศึกษาด้วย ตนเอง</th> </tr> <tr> <td data-bbox="277 622 555 725">๑๕ ชั่วโมง</td> <td data-bbox="555 622 794 725">ไม่มี</td> <td data-bbox="794 622 1129 725">๖๐ ชั่วโมง</td> <td data-bbox="1129 622 1385 725">๖๐ ชั่วโมง</td> </tr> </table>	บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง	๑๕ ชั่วโมง	ไม่มี	๖๐ ชั่วโมง	๖๐ ชั่วโมง
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วย ตนเอง						
๑๕ ชั่วโมง	ไม่มี	๖๐ ชั่วโมง	๖๐ ชั่วโมง						
๓	<p>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</p> <p>อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์</p> <p>อาจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์ E-mail: teddybear_karb@hotmail.com</p>								

หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑	<p>คุณธรรม จริยธรรม</p>
	<p>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม</li> <li>- มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริตและมีจิตสาธารณะ</li> <li>- มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</li> </ul>
	<p>๑.๒ วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ให้ความสำคัญในเรื่องของวินัยของนักศึกษา โดยเฉพาะด้านเวลา จากการการเข้าชั้นเรียน การส่งงาน ภายในเวลาที่กำหนด</li> <li>- เน้นเรื่องการแต่งกายและปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย</li> <li>- ปลุกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ และสอดแทรกเรื่องคุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคมในการสอน</li> </ul>
	<p>๑.๓ วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานตรงเวลาที่กำหนด</li> <li>- สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตาม ระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ อย่างต่อเนื่อง</li> <li>- ปริมาณการกระทำทุจริตในการสอบ</li> </ul>
๒	<p>ความรู้</p>
	<p>๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าใจองค์ความรู้ในรายวิชาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ</li> <li>- สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ และเทคโนโลยีการผลิตเบเกอรี่ และสาขาวิชา</li> </ul>

	<p>อุตสาหกรรมบริการอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในรายวิชาและวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อต่อยอดองค์ความรู้</li> </ul>
	<p>๒.๒ วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้การสอนโดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้</li> <li>- จัดให้นักศึกษาเรียนรู้จากสถานการณ์จำลอง (เชิงทดลอง) ศึกษาและวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงของอาหารแต่ละประเภท</li> </ul>
	<p>๒.๓ วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประเมินจากแบบทดสอบด้านทฤษฎี สำหรับด้านปฏิบัติประเมินจากผลงานสำเร็จในแต่ละสัปดาห์</li> <li>- ประเมินจากผลงานที่มอบหมายให้นักศึกษาจัดทำ</li> </ul>
<b>๓</b>	<b>ทักษะทางปัญญา</b>
	<p>๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คิดอย่างมีระบบพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง</li> <li>- สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลแนวคิดและหลักฐานเพื่อการวิเคราะห์ปัญหา</li> <li>- สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อน และเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา</li> </ul>
	<p>๓.๒ วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การศึกษาค้นคว้าและรายงานทางเอกสาร</li> <li>- ให้นักศึกษาปฏิบัติงานจากสถานการณ์จริง</li> </ul>
	<p>๓.๓ วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประเมินผลการปฏิบัติการจากสถานการณ์จริง</li> <li>- ประเมินจากการรายงานผลการดำเนินงานและการแก้ปัญหา</li> </ul>
<b>๔</b>	<b>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>
	<p>๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี</li> <li>- สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์</li> <li>- แสดงภาวะผู้นำ และผู้ตามได้อย่างเหมาะสม</li> <li>- มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ</li> </ul>
	<p>๔.๒ วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กำหนดการทำงานกลุ่ม โดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่มและผลัดกันเป็น ผู้จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และกลุ่มบริการ</li> <li>- ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ</li> <li>- ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็น โดยการจัดอภิปราย ตามใบงานที่มอบหมายที่ให้ค้นคว้า</li> <li>- ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น</li> </ul>
	<p>๔.๓ วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- พิจารณาจากการปฏิบัติงานของนักศึกษา โดยประเมินพฤติกรรมภาวะ การเป็นผู้นำ และผู้ตามที่ดี</li> </ul>

๕	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
	<p>๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม</li> <li>- สามารถใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>
	<p>๕.๒ วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ และให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้น การใช้ศักยภาพทางคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนอผลงานที่ได้รับ มอบหมาย</li> </ul>
	<p>๕.๓ วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประเมินจากผลงานและการนำเสนอ</li> <li>- ประเมินจากสถานการณ์จริง</li> </ul>
๖	ทักษะด้านการปฏิบัติงาน (ถ้ามี)
	<p>๖.๑ ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้</li> <li>- สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ</li> <li>- สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้</li> </ul>
	<p>๖.๒ วิธีการสอน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สอนโดยวิธีการหลากหลายโดยให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบและมีความประณีต เพื่อสร้างเจตคติที่ดีและมีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานของนักศึกษา</li> <li>- ปฏิบัติงานของนักศึกษาในสถานการณ์จำลอง(เชิงทดลอง) และดำเนินธุรกิจร้านเบเกอรี่จำลอง เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาเกิดความคิด</li> <li>- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา</li> </ul>
	<p>๖.๓ วิธีการประเมินผล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงานและจดบันทึก โดยให้คะแนนผลการปฏิบัติงานในด้านต่างๆ อย่างเปิดเผย</li> <li>- ผลการประเมินฝึกปฏิบัติงานในสถานการณ์จำลอง</li> </ul>

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑ แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑	หน่วยที่ ๑ การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่ -ความหมายธุรกิจและการดำเนินธุรกิจ ร้านเบเกอรี่ -สัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจร้านเบเกอรี่หรือ สถานประกอบการธุรกิจร้านเบเกอรี่	๕	แนะนำรายวิชา	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๒	หน่วยที่ ๑ การดำเนินธุรกิจเบเกอรี่ -นำเสนอบทสัมภาษณ์ผู้ประกอบการธุรกิจ ร้านเบเกอรี่หรือสถานประกอบการธุรกิจ ร้านเบเกอรี่	๕	-นำเสนอบท สัมภาษณ์ด้วยสื่อชนิด ต่าง	๑.สื่อทุกชนิด	ผลงานสำเร็จ
๓	หน่วยที่ ๒ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ใน อุตสาหกรรมบริการอาหาร หน่วยที่ ๓ วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือใน ระบบอุตสาหกรรม	๕		๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๔	หน่วยที่ ๔ บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เบ เกอรี่	๕		๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๕	หน่วยที่ ๕ กระบวนการผลิตควิกเบรดและ ของหวานจากผลไม้ (Quick bread /Fruits dessert) -เทคนิคการผสม และการอบ -การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการ ผลิต -ปัญหาและการแก้ไขปัญหา	๕	ฝึกปฏิบัติตามใบงาน	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๖	หน่วยที่ กระบวนการผลิตเพสตรีพื้นฐาน / พาย ,ทาร์ต เพสตรีพิเศษ (Pastry basic/Pie, Tart and special pastries) -เทคนิคการผสม และการอบ -การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการ ผลิต -ปัญหาและการแก้ไขปัญหา	๕	ฝึกปฏิบัติตามใบงาน	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๗	หน่วยที่ กระบวนการผลิตเค้กในโอกาสพิเศษ (Special cake ,Gateaux cake) -เทคนิคการผสม และการอบ -การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต -ปัญหาและการแก้ไขปัญหา	๕	ฝึกปฏิบัติตามใบงาน	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๘	หน่วยที่ กระบวนการผลิต กระบวนการผลิตเค้กในโอกาสพิเศษ (Special cake ,Gateaux cake) -เทคนิคการผสม และการอบ -การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต -ปัญหาและการแก้ไขปัญหา	๕	ฝึกปฏิบัติตามใบงาน	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๙	หน่วยที่ กระบวนการผลิตคุกกี้เพื่องานอุตสาหกรรมบริการอาหาร -เทคนิคการผสม และการอบ -การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต -ปัญหาและการแก้ไขปัญหา	๕	ฝึกปฏิบัติตามใบงาน	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๐	หน่วยที่ กระบวนการผลิตของหวานประเภทคัสตาร์ด พุดดิ้ง และของหวานแช่เย็น และซอสที่ใช้ในการบริการอาหารจานหวาน(custard, pudding, cold dessert and sauce) -เทคนิคการผสม และการอบ -การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต -ปัญหาและการแก้ไขปัญหา	๕	ฝึกปฏิบัติตามใบงาน	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๑	หน่วยที่ กระบวนการผลิตของหวานจากช็อกโกแลตและช็อกโกแลตสำหรับตกแต่งในการบริการอาหาร(chocolate dessert and chocolate making for decoration) -เทคนิคการผสม และการอบ -การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการผลิต -ปัญหาและการแก้ไขปัญหา	๕	ฝึกปฏิบัติตามใบงาน	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑๒	หน่วยที่ กระบวนการผลิตของหวาน ประเภทแช่แข็ง และซอสที่ใช้ในการบริการ อาหารจานหวาน (Frozen desert and sauce) -เทคนิคการผสม และการอบ -การเปลี่ยนแปลงในระหว่างกระบวนการ ผลิต -ปัญหาและการแก้ไขปัญหา	๕	ฝึกปฏิบัติตามใบงาน	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๓	สอบปฏิบัติปลายภาคการศึกษา (๑) - ทดสอบผลการฝึกปฏิบัติเบเกอร์เพื่องาน อุตสาหกรรมบริการอาหาร ครั้งที่ ๑	๕	สอบปฏิบัติปลายภาค การศึกษา	๑.ใบงาน ๒.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๔	สอบปฏิบัติปลายภาคการศึกษา (๒) - การดำเนินธุรกิจร้านเบเกอร์เพื่องาน อุตสาหกรรมบริการอาหาร ครั้งที่ ๒	๕	สอบปฏิบัติปลายภาค การศึกษา	๑.ใบงาน ๒.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๕	สอบปฏิบัติปลายภาคการศึกษา (๓) - การดำเนินธุรกิจร้านเบเกอร์เพื่องาน อุตสาหกรรมบริการอาหาร ครั้งที่ ๓	๕	สอบปฏิบัติปลายภาค การศึกษา	๑.ใบงาน ๒.ใบปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ
๑๖	สอบปลายภาคการศึกษา	๑	สอบปลายภาค การศึกษา	แบบทดสอบ	คะแนนจาก การทดสอบ

## ๒. แผนการประเมินการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
๑	ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน	การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเรียน การมีส่วนร่วมในการอภิปราย เสนอความคิดเห็น ฯลฯ	ตลอดภาคการศึกษา	๑๐ %
๒	ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน	ผลงานที่มอบหมาย		
		- รายงานกลุ่ม/บทสัมภาษณ์	ส่งสัปดาห์ที่ ๕	๑๐ %
		- ผลงานตลอดการฝึกปฏิบัติ	ตลอดภาคการศึกษา	๑๐ %
		- รวมตำรับและปัญหา ข้อผิดพลาดตลอดภาคการศึกษา	ส่งสัปดาห์ที่ ๑๔	๑๐ %
๓	ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน	จิตพิสัย	ตลอดภาคการศึกษา	๑๐ %
๔	ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน	การสอบปฏิบัติ	๑๓,๑๔,๑๕	๒๐ %
๕	ผลการเรียนรู้ ๕ ด้าน	การสอบทฤษฎีปลายภาค	๑๖	๓๐ %

### หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑	เอกสารและตำราหลัก ณนนท์ แดงสังวาลย์. ๒๕๕๖ .เอกสารประกอบการสอนวิชาเบเกอรี่เพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๒	เอกสารและข้อมูลสำคัญ - เบเกอรี่,เพสทรี
๓	เอกสารและข้อมูลแนะนำ Gisslen,Wayne. 1946. Professional baking. 5 <sup>th</sup> ed. United States of America



หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑	<p>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</p> <p>การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน</li> <li>- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา</li> <li>- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา</li> </ul>
๒	<p>กลยุทธ์การประเมินการสอน</p> <p>ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลการเรียนของนักศึกษา</li> <li>- แฟ้มสะสมผลงาน</li> </ul>
๓	<p>การปรับปรุงการสอน</p> <p>หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การวิจัยในและนอกชั้นเรียน</li> </ul>
๔	<p>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</p> <p>ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มีชื่ออาจารย์ประจำหลักสูตร</li> <li>- ตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม</li> </ul>
๕	<p>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</p> <p>จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔</li> <li>- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับปัญหาที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ</li> </ul>