

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

**หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป**

|   |                                                                                                                                                            |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑ | <b>รหัสและชื่อวิชา</b><br>๐๗-๓๑๓-๒๐๖ เค้กและการแต่งหน้าเค้ก<br>(Cake and Decorate Cake)                                                                    |
| ๒ | <b>จำนวนหน่วยกิต</b><br>๓(๑-๔-๔)                                                                                                                           |
| ๓ | <b>หลักสูตรและประเภทของวิชา</b><br>คหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิชาซีฟเลือก                                                                |
| ๔ | <b>อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน</b><br>ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญากัณฑ์ ก่อาริโย อาจารย์ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม<br>และอาจารย์ว่าที่ร้อยตรีจักรวาล ภูเสม |
| ๕ | <b>ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน</b><br>ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นปีที่ ๒ และ ๓                                                                                     |
| ๖ | <b>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)</b><br>ไม่มี                                                                                          |
| ๗ | <b>รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)</b><br>ไม่มี                                                                                        |
| ๘ | <b>สถานที่เรียน</b><br>สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร                                              |
| ๙ | <b>วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด</b><br>กรกฎาคม ๒๕๕๗                                                                              |

## หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑ | <b>จุดมุ่งหมายของรายวิชา</b><br>เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการเค้ก และการแต่งหน้าเค้ก รวมถึง ความสำคัญ หลักศิลปะ การเลือกใช้ภาชนะ อุปกรณ์ และวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำเค้ก และการแต่งหน้าเค้ก ตลอดจน นักศึกษามีทักษะสามารถปฏิบัติการทำเค้ก และออกแบบการแต่งหน้า ได้อย่างเหมาะสมและมีทัศนคติที่ดีต่อการทำเค้ก และการแต่งหน้าเค้ก รวมถึงสามารถนำไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้ |
| ๒ | <b>วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา</b><br>เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้พื้นฐาน เป็นการเตรียมความพร้อมด้านทักษะวิชาชีพในการนำ ความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถในเรื่องของการทำเค้ก และแต่งหน้า และสามารถ ประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม                                                                                                                                                 |

## หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

| ๑                               | <div>คำอธิบายรายวิชา</div> <div>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเค้กและการแต่งหน้าเค้ก วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับเค้กและการแต่งหน้าเค้ก การแต่งหน้าเค้กแบบต่างๆ ตามโอกาสและเทศกาล</div> <div>General knowledge of cake its decoration; materials and equipment for cake and its decoration; cake decorating for various occasions and festival.</div>                                     |                                        |                                       |  |        |          |                                        |                   |                                 |                                             |                                        |                                       |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|--|--------|----------|----------------------------------------|-------------------|---------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|
| ๒                               | <div>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</div> <table><tr><th>บรรยาย</th><th>สอนเสริม</th><th>การฝึกปฏิบัติ/<br/>งานภาคสนาม/การฝึกงาน</th><th>การศึกษาด้วยตนเอง</th></tr><tr><td>บรรยาย ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา</td><td>สอนเสริมเฉพาะความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย</td><td>การฝึกปฏิบัติ ๖๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา</td><td>การศึกษาด้วยตนเอง ๕ ชั่วโมงต่อสัปดาห์</td></tr></table> |                                        |                                       |  | บรรยาย | สอนเสริม | การฝึกปฏิบัติ/<br>งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง | บรรยาย ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา | สอนเสริมเฉพาะความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย | การฝึกปฏิบัติ ๖๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา | การศึกษาด้วยตนเอง ๕ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ |
| บรรยาย                          | สอนเสริม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | การฝึกปฏิบัติ/<br>งานภาคสนาม/การฝึกงาน | การศึกษาด้วยตนเอง                     |  |        |          |                                        |                   |                                 |                                             |                                        |                                       |
| บรรยาย ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา | สอนเสริมเฉพาะความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | การฝึกปฏิบัติ ๖๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา | การศึกษาด้วยตนเอง ๕ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ |  |        |          |                                        |                   |                                 |                                             |                                        |                                       |
| ๓                               | <div>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</div> <div><div>- อาจารย์ประจำวิชา ประกาศเวลาให้คำปรึกษาผ่านเว็บไซต์ส่วนตัว</div><div>- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ ๓ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)</div></div>                                                                          |                                        |                                       |  |        |          |                                        |                   |                                 |                                             |                                        |                                       |

## หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>๑</b> | <b>คุณธรรม จริยธรรม</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|          | <p><b>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา</b></p> <p>พัฒนาผู้เรียนให้มีความรับผิดชอบ มีวินัย มีจรรยาบรรณวิชาชีพ เคารพในสิทธิส่วนบุคคล มีความซื่อสัตย์ในการคิดผลงานอย่างสร้างสรรค์ ตระหนักถึงจรรยาบรรณวิชาชีพในการทำเค้ก และแต่งหน้าเค้กต่อความปลอดภัยของผู้บริโภคจากการบริโภคอาหารที่อาจมีอันตราย โดยมีคุณธรรม จริยธรรมตามคุณสมบัติหลักสูตรดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละและซื่อสัตย์</li> <li>- มีวินัย ตรงต่อเวลา และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม</li> <li>- มีภาวะการณเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีมและสามารถแก้ไขข้อขัดแย้งและลำดับความสำคัญ</li> <li>- เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์</li> <li>- มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ</li> </ul> |
|          | <p><b>๑.๒ วิธีการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายพร้อมยกตัวอย่าง</li> <li>- ฝึกปฏิบัติ</li> <li>- อภิปรายกลุ่มและประเมินผล</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|          | <p><b>๑.๓ วิธีการประเมินผล</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- พฤติกรรมการเข้าเรียน และส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามขอบเขตที่ให้และตรงเวลา</li> <li>- มีการอ้างอิงเอกสารที่ได้นำมาทำรายงาน อย่างถูกต้องและเหมาะสม</li> <li>- ประเมินผลการฝึกปฏิบัติ</li> <li>- ประเมินผลการนำเสนอรายงานที่มอบหมาย</li> <li>- พิจารณาผลงานที่มอบหมายของนักศึกษา</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>๒</b> | <b>ความรู้</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|          | <p><b>๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าใจองค์ความรู้ในรายวิชาอย่างเป็นระบบ</li> <li>- สามารถบูรณาการความรู้ทั้งในสาขาวิชา และนอกสาขาที่เกี่ยวข้องเพื่อต่อยอดองค์ความรู้</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|          | <p><b>๒.๒ วิธีการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้การสอนอย่างหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและการปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้</li> <li>- จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ</li> <li>- ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติทำเค้กและแต่งหน้าเค้กโดยนำหลักทฤษฎีมาประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจมากยิ่งขึ้น</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|          | <p><b>๒.๓ วิธีการประเมินผล</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทดสอบย่อย สอบกลางภาค และสอบปลายภาค ด้วยข้อสอบที่เน้นการวัดหลักการและทฤษฎี</li> <li>- ประเมินจากการนำเสนอผลงานการปฏิบัติ</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๓ | <b>ทักษะทางปัญญา</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|   | <b>๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- คิดอย่างมีระบบบนพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง</li> <li>- สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหา</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |
|   | <b>๓.๒ วิธีการสอน</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายให้นักศึกษาปฏิบัติเค้กและการแต่งหน้าเค้ก และการนำเสนอผลงาน</li> <li>- อภิปรายในชั้นเรียน และวิเคราะห์กรณีศึกษาผลงานของนักศึกษา ในการใช้เทคนิคต่างๆ ที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</li> <li>- การทำรายงานปฏิบัติการ</li> </ul>                                                                                               |
|   | <b>๓.๓ วิธีการประเมินผล</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สอบกลางภาคและปลายภาค โดยเน้นข้อสอบที่มีการคิดวิเคราะห์สถานการณ์ หรือวิเคราะห์แนวคิดในการประยุกต์ใช้เทคนิคต่างๆ ที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</li> <li>- วัดผลจากการฝึกปฏิบัติ การนำเสนอผลงาน</li> <li>- สังเกตพฤติกรรมกรรมการแก้ปัญหา</li> </ul>                                                                            |
| ๔ | <b>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|   | <b>๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- พัฒนาทักษะในการสร้างสัมพันธ์ภาพระหว่างผู้เรียนด้วยกัน</li> <li>- พัฒนาความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีม</li> <li>- พัฒนาการเรียนรู้ด้วยตนเอง และมีความรับผิดชอบในงานที่มอบหมายให้ครบถ้วนตามกำหนดเวลา</li> </ul>                                                                                 |
|   | <b>๔.๒ วิธีการสอน</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดกิจกรรมกลุ่มในการออกแบบและการจัดตกแต่ง</li> <li>- มอบหมายงานรายกลุ่ม และรายบุคคล เช่น การค้นคว้าทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับรายวิชา การนำตัวอย่างที่ได้จากการค้นคว้ามานำเสนอ การประยุกต์ใช้เทคนิคต่างๆ ที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติเค้กและการแต่งหน้าเค้ก หรืออ่านบทความที่เกี่ยวข้องกับรายวิชา</li> <li>- การนำเสนอผลงานที่ได้จากการฝึกปฏิบัติ</li> </ul> |
|   | <b>๔.๓ วิธีการประเมินผล</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประเมินตนเองและเพื่อน โดยใช้ทฤษฎี</li> <li>- ประเมินจากผลงานที่นำเสนอ พฤติกรรมการทำงานเป็นทีม</li> <li>- ประเมินจากการประยุกต์ใช้เทคนิคต่างๆ ที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติเค้กและการแต่งหน้าเค้ก</li> </ul>                                                                                                                                       |
| ๕ | <b>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|   | <b>๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทักษะการคิดคำนวณเชิงตัวเลข</li> <li>- พัฒนาทักษะในการสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การแปล การเขียน โดยการทำรายงาน และการนำเสนอในชั้นเรียน</li> <li>- พัฒนาทักษะในการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต</li> <li>- ทักษะการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสื่อสาร เช่น การส่งงานทางอีเมล</li> </ul>   |

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทักษะในการนำเสนอรายงานโดยใช้รูปแบบ เครื่องมือ และเทคโนโลยีที่เหมาะสม เช่น การใช้โปรแกรมนำเสนอผลงาน (Microsoft PowerPoint)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>๕.๒ วิธีการสอน</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง โดยเน้นการนำทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับตัวเลขมาประยุกต์ใช้ที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติเค้กและการแต่งหน้าเค้ก เช่นหลักการทางคณิตศาสตร์ในเรื่องวงกลม หรือรูปทรงทางเรขาคณิต</li> <li>- นำเสนอโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม</li> </ul>                                                                                                                                         |
| <b>๕.๓ วิธีการประเมินผล</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประเมินจากรายงาน และรูปแบบการนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยี</li> <li>- ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปรายและวิธีการอภิปราย</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>๖ ทักษะด้านการปฏิบัติงาน</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>๖.๑ ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้</li> <li>- สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ</li> <li>- ทักษะด้านการคิดอย่างสร้างสรรค์ การเลือกใช้วัตถุดิบ</li> <li>- พัฒนาทักษะในการประยุกต์ทฤษฎีต่างๆ เข้ามาใช้ในการฝึกปฏิบัติการออกแบบเค้กและการแต่งหน้าเค้กอย่างสร้างสรรค์</li> <li>- พัฒนาทักษะการนำเสนอผลงาน โดยการตีความจากโจทย์ที่อาจารย์กำหนด</li> </ul>                                                       |
| <b>๖.๒ วิธีการสอน</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- สร้างเจตคติที่ดีต่อการฝึกปฏิบัติ</li> <li>- สาธิตขั้นตอนในการทำให้นักศึกษาดูก่อน ก่อนให้นักศึกษาปฏิบัติและคอยให้คำแนะนำในทุกขั้นตอน</li> <li>- ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ</li> <li>- ฝึกนักศึกษาให้มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน</li> <li>- อาจารย์ประพาดิตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและการดูแลการฝึกปฏิบัติตลอดเวลา</li> <li>- นำเสนอโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม</li> </ul> |
| <b>๖.๓ วิธีการประเมินผล</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน</li> <li>- ประเมินจากผลงานสำเร็จ</li> <li>- ประเมินจากรายงาน และรูปแบบการนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยี</li> <li>- ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการอภิปรายและวิธีการอภิปราย</li> <li>- การสอบภาคปฏิบัติ</li> </ul>                                                                                                                                                                        |

## หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

### ๑ แผนการสอน

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด<br>(หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ) |                                                                                                                                              | จำนวน<br>ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้<br>การสอน     | สื่อที่ใช้                                                   | การวัดผล        |
|------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------|
| ๑          | ท.                                               | แนะนำบทเรียน ประวัติเค้กประเภทของเค้กวัตถุดิบ/อุปกรณ์ในการตกแต่งหน้าเค้ก                                                                     | ๑                | ส า อธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓. การสาธิต<br>๔.ใ้<br>ปฏิบัติงาน | ผลงาน<br>สำเร็จ |
|            | ป.                                               | ปฏิบัติการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำเค้ก                                                                                                 | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                       |                                                              |                 |
| ๒          | ท.                                               | เทคนิคการตกแต่งเค้กกลานพื้นฐานและการปาดหน้าเค้ก                                                                                              | ๑                | ส า อธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน                    | ผลงาน<br>สำเร็จ |
|            | ป.                                               | ฝึกปฏิบัติการตกแต่งหน้าเค้กกลายพื้นฐาน ลายดอกกรีก ลายลูกโซ่ ลายตัวหนอน ลายระบายข้าง ลายसानตรกะร่า การประยุกต์ลาย และการปาดครีมตกแต่งหน้าเค้ก | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                       |                                                              |                 |
| ๓          | ท.                                               | เทคนิคการตกแต่งเค้กด้วยลายดอกไม้แบบต่างๆ                                                                                                     | ๑                | ส า อธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน                    | ผลงาน<br>สำเร็จ |
|            | ป.                                               | ฝึกปฏิบัติการบีบดอกไม้แบบต่างๆ ดอกกุหลาบ ดอกกล้วยไม้ ดอกคาร์เนชั่น ดอกเดซี่ ดอกเบญจมาศ ฝึกปาดครีม                                            | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                       |                                                              |                 |
| ๔          | ท.                                               | เทคนิคการตกแต่งเค้กด้วยลายพวงมาลัย และตัวสัตว์                                                                                               | ๑                | ส า อธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน                    | ผลงาน<br>สำเร็จ |
|            | ป.                                               | ฝึกปฏิบัติการบีบลายพวงมาลัย และตัวสัตว์ (ปลาหมึก หงส์ขาว และกระรอก)                                                                          | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                       |                                                              |                 |
| ๕          | ท.                                               | เทคนิคและวิธีการทำเค้กเนยสด เค้กชิฟพอน เค้กสปองค์ และเค้ก-กล้วย                                                                              | ๑                | ส า อธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน                    | ผลงาน<br>สำเร็จ |
|            | ป.                                               | ฝึกปฏิบัติการตกแต่งเค้กด้วยลายดอกกุหลาบ และลายसानตรกะร่า                                                                                     | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                       |                                                              |                 |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด<br>(หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ) |                                                                                            | จำนวน<br>ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้<br>การสอน    | สื่อที่ใช้                                | การวัดผล                       |
|------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------|
| ๖          | ท.                                               | เทคนิคและวิธีการทำเค้กแบบผสมรวม                                                            | ๑                | ส า ธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน | ผลงาน<br>สำเร็จ                |
|            | ป.                                               | ฝึกปฏิบัติการแต่งเค้กด้วยลายดอกเบญจมาศ และลายประยุกต์                                      | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                      |                                           |                                |
| ๗          | ท.                                               | การเคลือบหน้าเค้กด้วยช็อกโกแลตฟัดจ์ แยมผลไม้ ฟองดอง มาซิแพน ครีมเมอร์แรง ชูการ์เฟลต        | ๑                | ส า ธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน | ผลงาน<br>สำเร็จ                |
|            | ป.                                               | ฝึกปฏิบัติการแต่งเค้กด้วยการเคลือบหน้าด้วยช็อกโกแลต และลายดอกกล้วยไม้                      | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                      |                                           |                                |
| ๘          | ท.                                               | เทคนิคการตกแต่งด้วยน้ำตาลและช็อกโกแลต                                                      | ๑                | ส า ธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน | ผลงาน<br>สำเร็จ                |
|            | ป.                                               | ฝึกปฏิบัติการแต่งสปองจ์เค้กด้วยตัวสัตว์ และแยม                                             | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                      |                                           |                                |
| ๙          | ท.                                               | เทคนิคการทำเมอร์แรงสำหรับแต่งหน้าเค้ก                                                      | ๑                | ส า ธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน | ผลงาน<br>สำเร็จ                |
|            | ป.                                               | ฝึกปฏิบัติการแต่งเค้กม้วน (เค้กขนไม้) ด้วยช็อกโกแลตฟัดจ์ดอกไม้ที่ทำจากเมอร์แรง และตัวสัตว์ | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                      |                                           |                                |
| ๑๐         | ท.                                               | การกำหนดน้ำหนัก และปริมาตรเค้ก ปริมาณครีมที่เหมาะสมในการแต่งหน้าเค้ก                       | ๑                | ส า ธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน | ผลงาน<br>สำเร็จ                |
|            | ป.                                               | ฝึกแต่งหน้าเค้กหินอ่อนใบเตยลายพวงมาลัย                                                     | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                      |                                           |                                |
| ๑๑         | ท.                                               | เทคนิคการตกแต่งเค้กด้วยวัตถุดิบต่างๆ เช่น แป้งขอบเค้ก บิสกิต ช็อกโกแลตเคลือบ ผลไม้ดอกไม้   | ๑                | ส า ธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน | ทดสอบ<br>ย่อย<br>ครั้งที่<br>๑ |
|            | ป.                                               | ฝึกแต่งหน้าเค้กถ้วย ลายหมีขาว                                                              | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                      |                                           |                                |

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด<br>(หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ) |                                                                | จำนวน<br>ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนรู้<br>การสอน    | สื่อที่ใช้                                | การวัดผล                       |
|------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------|
|            | .                                                | นกเพนกวิน และดอกไม้                                            |                  |                                 |                                           |                                |
| ๑๒         | ท.                                               | การตกแต่งเค้กในดอกาสพิเศษต่างๆ                                 | ๑                | ส า ธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน | ทดสอบ<br>ย่อย<br>ครั้งที่<br>๑ |
|            | ป.                                               | ฝึกปฏิบัติแต่งหน้าเค้กขึ้น                                     | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                      |                                           |                                |
| ๑๓         | ท.                                               | เทคนิคการทำเค้กแต่งงาน                                         | ๑                | ส า ธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน | ทดสอบ<br>ย่อย<br>ครั้งที่<br>๒ |
|            | ป.                                               | ฝึกปฏิบัติการตกแต่งเค้กในโอกาสพิเศษ (เค้ก ๒ ชั้น) กลุ่มละ ๓ คน | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                      |                                           |                                |
| ๑๔         | ท.                                               | การนำเสนอรายงาน                                                | ๑                | ส า ธิ ต<br>ประกอบการ<br>บรรยาย | ๑.PowerPoint<br>๒.ใบงาน<br>๓.ใบปฏิบัติงาน | ทดสอบ<br>ย่อย<br>ครั้งที่<br>๒ |
|            | ป.                                               | สอบปฏิบัติบริหารทำเค้กแต่งงานกลุ่มละ ๕ คน                      | ๔                | ฝึกปฏิบัติ                      |                                           |                                |
| ๑๕         | ท.                                               | ทบทวนบทเรียน                                                   | ๑                | อภิปรายกลุ่ม<br>ย่อย            | แฟ้มสะสม<br>ผลงาน                         |                                |
|            | ป.                                               | สอบปฏิบัติบริหารทำเค้กแต่งงาน (ต่อ)                            | ๔                | การจัด<br>นิทรรศการ             |                                           |                                |
| ๑๖         | สอบปลายภาค                                       |                                                                |                  |                                 |                                           |                                |

## ๒ แผนการประเมินผลการเรียนรู้

| ผลการเรียนรู้        | วิธีการประเมิน                            | สัปดาห์ที่<br>ประเมิน   | สัดส่วน<br>ของการ<br>ประเมินผล |
|----------------------|-------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| ด้านคุณธรรม จริยธรรม | การเข้าชั้นเรียน                          | ตลอด<br>ภาค<br>การศึกษา | ๑๐ %                           |
|                      | การเตรียมความพร้อมทั้งวัสดุและ<br>อุปกรณ์ |                         |                                |
|                      | การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน             |                         |                                |
| ด้านความรู้          | ทดสอบย่อย๑                                | ๑๒                      | ๑๐ %                           |
|                      | ทดสอบย่อย๒                                | ๑๓-๑๔                   | ๑๐ %                           |
|                      | การสอบปฏิบัติ                             | ๑๕                      | ๒๐ %                           |
|                      | สอบปลายภาค                                | ๑๖                      | ๓๐ %                           |

|                                       |                             |       |        |
|---------------------------------------|-----------------------------|-------|--------|
| ด้านทักษะทางปัญญา                     | การ สอบปฏิบัติ              | ๑๕    | (๒๐ %) |
|                                       | สอบปลายภาค                  | ๑๖    | (๓๐ %) |
| ด้านความสัมพันธ์ ความรับผิดชอบ        | ทดสอบย่อย๒                  | ๑๓-๑๔ | (๑๐ %) |
| ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร | แฟ้มสะสมผลงาน               | ๑-๑๕  | (๑๐ %) |
| ด้านการปฏิบัติงาน                     | ผลงานสำเร็จ                 | ๑-๑๑  | ๒๐ %   |
|                                       | การจัดนิทรรศการ(สอบปฏิบัติ) | ๑๕    | (๒๐ %) |

## หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑ | เอกสารและตำราหลัก<br>-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ๒ | <p><b>เอกสารและข้อมูลสำคัญ</b></p> <p>Cicero, J. L. ๒๐๐๗. Cake Decorating For Dummies. Wiley Publishing, Inc., Indiana, the United States of America.</p> <p>Garrett, T. ๒๐๐๗. <b>Professional cake decorating</b>. John Wiley &amp; Sons, Inc., New Jersey, the United States of America.</p> <p>Corinne Balog Cotaldo, Linda Kelly, Debruyne, Eleanor Noss Whitney. ๒๐๐๒. Sixth Edition. <b>Understanding Nomal and Clinical Nutrition</b>. the United States of America.</p> <p>Corinne Balog Cotaldo, Linda Kelly, Debruyne, Eleanor Noss Whitney. ๒๐๐๓. Sixth Edition. <b>Nutrition and Diet Therapy: Principles and Practice</b>. Printed in the United States of America.</p> <p>Boyle, T. and T. Moriarty. ๑๙๙๖. <b>The Art of The Plated Dessert</b>. John Wiley &amp; Sons, Inc., New Jersey, the United States of America.</p> |
| ๓ | <p><b>เอกสารและข้อมูลแนะนำ</b></p> <p>จิตธนา แจ่มเมฆ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. ๒๕๔๙. <b>เบเกอรี่เทคโนโลยีเบื้องต้น</b>. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.</p> <p>E.J. Pyler and L.A. Gorton. ๒๐๐๙. <b>Baking Science &amp; Technology</b>. Sosland Publishing, United States of America.</p> <p>Figoni, P., ๒๐๐๘. <b>How baking works</b>. John Wiley &amp; Sons, Inc: Canada.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ๑ | <b>กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</b><br>ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึง วิธีการสอน การจัดกิจกรรมในและนอกห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย |
| ๒ | <b>กลยุทธ์การประเมินการสอน</b><br>การประเมินการสอน ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย                                                                                                                                                                                                                             |
| ๓ | <b>การปรับปรุงการสอน</b><br>อาจารย์ผู้สอนทบทวนและปรับปรุงกลยุทธ์และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา                                                                                                                                                                                                 |
| ๔ | <b>การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา</b><br>ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการสุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน                                                                                                                                                                |
| ๕ | <b>การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</b><br>พิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายวิชา และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป                                |