รายละเอียดของรายวิชา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หมวดที่ ๑ ข้อมูลโดยทั่วไป

๑	รหัสและชื่อวิชา ๐๗-๓๑๓-๓๑๓ ธุรกิจเบเกอรี่ (Bakery)
๒	จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต ๓(๑-๔-๔)
๓	หลักสูตรและประเภทของวิชา คหกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการและเป็นหมวดวิชา กลุ่ม วิชาชีพบังคับ
๔	อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ
๕	ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน ภาคเรียนที่ ๑ ปริญญาตรีปีที่ ๔ เทียบโอน
๖	รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) ไม่มี
๗	รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) ไม่มี
๘	สถานที่เรียน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
๙	วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด ๓๐ มิถุนายน ๒๕๕๗

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑	จุดมุ่งหมายของรายวิชา ๑. เข้าใจความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ๒. เข้าใจการเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ๓. เข้าใจการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ๔. เข้าใจการดำเนินธุรกิจเบเกอรี่
๒.	วัตถุประสงค์ในการพัฒนา / ปรับปรุงรายวิชา เพื่อให้สอดคล้องกับ มคอ. ๒

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑	คำอธิบายรายวิชา ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคนิคการผลิต การเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรีประเภทคุกกี้ ขนมปัง และเพสตรี้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี การดำเนินธุรกิจเบเกอรี
๒	จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย ๑๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมเฉพาะความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	ฝึกปฏิบัติ ๖๐ ชั่งโมงต่อภาคการศึกษา	การศึกษาด้วยตนเอง ๖๐ ชั่วโมงต่อสัปดาห์

๓	จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล สถานที่ให้คำปรึกษาฯ อาคารเรือนปัญญา ชั้น ๕ สาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร วันจันทร์ เวลา ๘.๐๐ – ๑๖.๐๐ น. โทรศัพท์มือถือ ๐๘๙ ๒๐๔ ๓๑๕๘ E-mail : yinn.chutamas@gmail.com

หมวดที่ ๔ การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑	**คุณธรรม จริยธรรม**
	คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา ๑.๑ ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ และกฎเกณฑ์ของสังคม ๑.๒ มีวินัย ซื่อสัตย์สุจริต และมีจิตสาธารณะ ๑.๓ มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
	วิธีการสอน ๑. ให้ความสำคัญในวินัย การตรงต่อเวลา การส่งงานภายในเวลาที่กำหนด ๒. เน้นเรื่องการแต่งกายและปฏิบัติตนที่เหมาะสม ถูกต้อง ตามระเบียบข้อบังคับของมหาวิทยาลัย ๓. สอดแทรกความซื่อสัตย์ต่อตนเองและสังคม ๔. ปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อบังคับขององค์กรและสังคม ๕. ปลูกฝังจรรยาบรรณวิชาชีพ
	วิธีการประเมินผล ๑. การขานชื่อ การให้คะแนนการเข้าชั้นเรียนและส่งงานตรงเวลา ๒. สังเกตพฤติกรรมของนักศึกษาในการปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆอย่างต่อเนื่อง ๓. ประเมินปริมาณการทุจริตในการสอบ ๔. สังเกตพฤติกรรมการแต่งกายของนักศึกษา
๒	**ความรู้**
	ความรู้ที่ต้องได้รับ ๒.๑ เข้าใจองค์ความรู้ในสาขาวิชาอย่างกว้างขวางเป็นระบบ ๒.๒ สามารถนำผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาใช้ในการแก้ปัญหาด้านวิชาการ และวิชาชีพ
	วิธีการสอน ๑. ใช้การสอนอย่างหลากรูปแบบ โดยเน้นหลักทางทฤษฎีและปฏิบัติ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ ๒. จัดกิจกรรมโดยเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ๓. มอบหมายให้นักศึกษาทำแฟ้มสะสมงาน ๔. ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติทักษะด้านเบเกอรี่โดยนำหลักการทฤษฎีมาประยุกต์ใช้
	วิธีการประเมินผล ๑. การทดสอบย่อย ๑ ๒. พิจารณาจากการปฏิบัติงานและชิ้นงานสำเร็จ ๓. การสอบปลายภาค

๓	**ทักษะทางปัญญา**
	ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา ๓.๑ คิดอย่างเป็นระบบพื้นฐานของข้อมูลและข้อเท็จจริง ๓.๒ สามารถบูรณาการความรู้เพื่อการศึกษาปัญหาที่ซับซ้อนและเสนอแนะแนวทางการแก้ปัญหา
	วิธีการสอน ๑. ให้นักศึกษาปฏิบัติจากผลงานจริง ๒. การศึกษา ค้นคว้า และรายงานโดยแฟ้มสะสมผลงาน
	วิธีการประเมินผล ๑. ประเมินผลจากผลงานสำเร็จ ๒. ประเมินผลจากแฟ้มสะสมผลงาน
๔	**ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**
	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา ๔.๑ มีมนุษย์สัมพันธ์ที่ดี ๔.๒ สามารถนำเสนอแนวความคิดอย่างสร้างสรรค์ ๔.๓ แสดงภาวะผู้นำ และผู้ตามได้อย่างเหมาะสม ๔.๔ มีความรับผิดชอบต่อผลของการกระทำและการนำเสนอ
	วิธีการสอน ๑. กำหนดการทำงานเป็นกลุ่ม โดยให้หมุนเวียนการเป็นผู้นำ การเป็นสมาชิกกลุ่ม และผลัดกันเป็นผู้รายงาน ๒. ให้ความสำคัญในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและการให้ความร่วมมือ ๓. ส่งเสริมให้นักศึกษากล้าแสดงออกและเสนอความคิดเห็นโดยการจัดอภิปราย เสวนา งานที่มอบหมายที่ให้ค้นคว้า ๔. ใช้วิธีการสอนแบบเปิดโอกาสในการแสดงความคิดเห็น เพื่อฝึกการยอมรับความคิดเห็นของผู้อื่นด้วยเหตุผล ๕. ส่งเสริมการเคารพสิทธิและการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
	วิธีการประเมินผล ๑. การประเมินพฤติกรรมภาวะการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี ๒. พิจารณาการเข้าร่วมกิจกรรมของนักศึกษา ๓. ติดตามการทำงานร่วมกับสมาชิกกลุ่มของนักศึกษาเป็นระยะพร้อมบันทึก
๕	**ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**
	ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา ๕.๑ สามารถเลือกสื่อ และเครื่องมือในการสืบค้น เก็บข้อมูล ประมวลผล และแปลความหมาย รวมถึงการนำเสนอข้อมูลสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม
	วิธีการสอน ๑. มอบหมายงานค้นคว้าองค์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆและรู้จักการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศและให้นักศึกษานำเสนอหน้าชั้น
	วิธีการประเมินผล ๑. ประเมินจากการนำเสนอผลงานและแฟ้มสะสมงาน

๖	**ทักษะด้านการปฏิบัติงาน** (ถ้ามี)
	ทักษะด้านการปฏิบัติงาน ที่ต้องพัฒนา ๖.๑ สามารถปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนดได้ ๖.๒ สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องโดยอิสระ ๖.๓ สามารถประยุกต์การปฏิบัติงานเพื่อการแก้ไขในสภาพจริงได้
	วิธีการสอน ๑. สาธิตประกอบการบรรยายทุกครั้งก่อนให้นักศึกษาลงมือฝึกปฏิบัติและให้คำแนะนำทุกขั้นตอน ๒. สร้างเจตคติที่ดีต่อการฝึกปฏิบัติ ๓. ให้ความสำคัญต่อการปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ ๔. สนับสนุนการเข้าประกวดการแข่งขันทักษะด้านอาหารและโภชนาการ ๕. ฝึกนักศึกษาให้มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน ๖. อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่างที่ดีในการปฏิบัติงานและดูแลการฝึกทักษะตลอดเวลา
	วิธีการประเมินผล ๑. สังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงาน ๒. ประเมินจากผลงานสำเร็จ ๓. พิจารณาจากผลงานในการสอบปฏิบัติ

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑ แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๑	**ทฤษฎี** ๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเทคนิคการผลิต ๑.๑ ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	๑	๑. บรรยาย ๒. ยกตัวอย่าง ๓. ซักถาม	๑.PowerPoint ๒.ใบงาน ๓.ใบปฏิบัติงาน	
	ปฏิบัติ ๑.๒ ปฏิบัติการเลือกใช้วัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	๔	ฝึกปฏิบัติ		ผลงานสำเร็จ
๒.	**ทฤษฎี** ๑.๓ ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	๑	๑. บรรยาย ๒. ยกตัวอย่าง ๓. ซักถาม	๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน	
	ปฏิบัติ ๑.๔ ปฏิบัติการเลือกใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	๔	ฝึกปฏิบัติ		ผลงานสำเร็จ
๓-๔	**ทฤษฎี** ๒. การเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี ๒.๑ การเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการผลิตภัณฑ์คุกกี้	๒	๑. บรรยาย ๒. ยกตัวอย่าง ๓. ซักถาม	๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน	
	ปฏิบัติ ๒.๒ ปฏิบัติการผลิต ผลิตภัณฑ์คุกกี้ตามกระบวนการ	๘	ฝึกปฏิบัติ		ผลงานสำเร็จ
๕-๖	**ทฤษฎี** ๒.๓ การเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการผลิตภัณฑ์เค้ก	๒	๑. บรรยาย ๒. ยกตัวอย่าง ๓. ซักถาม	๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน	
	ปฏิบัติ ๒.๔ ปฏิบัติการผลิต ผลิตภัณฑ์เค้กตามกระบวนการ	๘	ฝึกปฏิบัติ		ผลงานสำเร็จ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
๗-๘	**ทฤษฎี** ๒.๕ การเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการผลิตภัณฑ์ขนมปัง **ปฏิบัติ** ๒.๖ ปฏิบัติการผลิต ผลิตภัณฑ์ขนมปังตามกระบวนการ	๒ ๘	๑. บรรยาย ๒. ยกตัวอย่าง ๓. ซักถาม ฝึกปฏิบัติ	๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน	 ผลงานสำเร็จ
๙-๑๐	**ทฤษฎี** ๒.๗ การเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการผลิตภัณฑ์เพสตรี **ปฏิบัติ** ๒.๘ การเปลี่ยนแปลงระหว่างกระบวนการผลิตภัณฑ์เพสตรี	๒ ๘	๑. บรรยาย ๒. ยกตัวอย่าง ๓. ซักถาม ฝึกปฏิบัติ	๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน	 ผลงานสำเร็จ
๑๑	**ทฤษฎี** ๓. หลักการและเทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ๓.๑ การพัฒนาวัตถุดิบในผลิตภัณฑ์เบเกอรี ๓.๒ การพัฒนาเทคนิคในผลิตภัณฑ์เบเกอรี **ปฏิบัติ** ๓.๓ ปฏิบัติการพัฒนาวัตถุดิบและเทคนิคในผลิตภัณฑ์เบเกอรี	๑ ๔	๑. บรรยาย ๒. ยกตัวอย่าง ๓. ซักถาม ฝึกปฏิบัติ	๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน	 ผลงานสำเร็จ
๑๒	**ทฤษฎี** ๔. การดำเนินธุรกิจเบเกอรี ๔.๑ สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ ๔.๒ แผนการผลิต **ปฏิบัติ** ๔.๓ ปฏิบัติการจัดทำแผนการผลิต	๑ ๔	๑. บรรยาย ๒. ยกตัวอย่าง ๓. ซักถาม ฝึกปฏิบัติ	๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน	 ผลงานสำเร็จ
๑๓	**ทฤษฎี** ๔.๔ แผนการตลาด **ปฏิบัติ**	๑ ๔	๑. บรรยาย ๒. ยกตัวอย่าง ๓. ซักถาม ฝึกปฏิบัติ	๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน	 ผลงาน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด (หน่วยเรียน/บทเรียน/หัวข้อ)	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อที่ใช้	การวัดผล
	๔.๕ ปฏิบัติการจัดทำแผนการตลาด				สำเร็จ
๑๔	**ทฤษฎี** ๔.๖การจัดทำแผนธุรกิจ	๑	๑. บรรยาย ๒. ยกตัวอย่าง ๓. ซักถาม	๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน	
	ปฏิบัติ ๔.๗ ปฏิบัติการจัดทำแผนการธุรกิจ	๔	ฝึกปฏิบัติ		ผลงานสำเร็จ
๑๕	**ทฤษฎี** ทบทวนบทเรียน	๑	๑. บรรยาย ๒. ยกตัวอย่าง ๓. ซักถาม	๑. PowerPoint ๒. ใบงาน ๓. ใบปฏิบัติงาน	
	ปฏิบัติ สอบปฏิบัติ	๔	ฝึกปฏิบัติ		ผลงานสำเร็จ
๑๖	**สอบปลายภาค**				

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	การเข้าชั้นเรียน การแต่งกาย การเตรียมความพร้อมทั้งวัสดุและอุปกรณ์ การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาคการศึกษา	๑๐ %
ด้านความรู้	ทดสอบย่อย ๑ ทดสอบย่อย ๒ สอบปลายภาค	๑๒ ๑๓-๑๔ ๑๖	๑๐ % ๑๐ % ๓๐ %
ด้านทักษะทางปัญญา	(สอบปฏิบัติ)	๑๕	๒๐ %
ด้านความสัมพันธ์ความรับผิดชอบ	การสังเกตการปฏิบัติงาน	ตลอดภาคการเรียน	๕ %
ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร	แฟ้มสะสมผลงาน	ตลอดภาคการเรียน	๕ %
ด้านการปฏิบัติงาน	ผลงานสำเร็จ	ตลอดภาคการเรียน	๑๐ %

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑	เอกสารและตำราหลัก จุฑามาศ พีรพัชระ. ม.ป.ป. **เอกสารประเมินผลการฝึกปฏิบัติวิชาเบเกอรี่.** คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพฯ จุฑามาศ พีรพัชระ. ม.ป.ป. **เอกสารประกอบการสอนวิชาเบเกอรี่.** คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพฯ จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. ๒๕๕๓. **เบเกอรีเทคโนโลยีเบื้องต้น.** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.
๒	เอกสารและข้อมูลสำคัญ
๓	เอกสารและข้อมูลแนะนำ อบเชย วงศ์ทอง และขนิษฐา พูนผลกุล. ๒๕๔๔. **หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ.** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพมหานคร.

หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑	กลยุทธการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาได้ดังนี้ - การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน - แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา - ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ด ที่อาจารย์จัดทำเป็นช่องทางการสื่อสารกับนักศึกษา
๒	กลยุทธ์การประเมินการสอน ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน ได้มีกลยุทธ์ดังนี้ - การสังเกตการณ์สอนของผู้ร่วมทีมการสอน - ผลการเรียนของนักศึกษา - การทวนสอบผลการประเมินการเรียนรู้
๓	การปรับปรุงการสอน หลังจากผลการประเมินการสอนในข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยการจัดกิจกรรมในการระดมสมอง และหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้ - สัมมนาการจัดการเรียนการสอน - การวิจัยในและนอกชั้นเรียน
๔	การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษา หรือการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษา รวมถึงพิจารณาจากผลการทดสอบย่อยและหลังการออกผลการเรียนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในวิชาได้ดังนี้ - การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิที่มิใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร - ตั้งคณะกรรมการประจำสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ ตามที่กำหนดในรายวิชา เช่น ข้อสอบ รายงาน วิธีให้คะแนนสอบและคะแนนพฤติกรรม
๕	การดำเนินการทวนสอบและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้ - ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔ - เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองในเรื่องการประยุกต์ความรู้นี้กับที่มาจากงานวิจัยของอาจารย์หรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ