

**รายละเอียดของรายวิชา**

**วิทยาลัย/คณะ** วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ **สาขาวิชา** การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร

**หลักสูตร** ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ระดับปริญญาตรี

**หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

**HOS373 ศิลปะการทำขนมอบ** 3(1-4-4)

(Pastry and Bakery Culinary Arts)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| วิชาบังคับร่วม |  | - | | |  |  |
| วิชาบังคับก่อน |  | - | | |  |  |
| ภาคการศึกษา |  | 2/2567 | | |  |  |
| กลุ่ม |  | 01, 02 | | |  |  |
| ประเภทของวิชา |  | วิชาปรับพื้นฐาน | | |  |  |
|  |  | วิชาศึกษาทั่วไป | | |  |  |
|  |  | วิชาเฉพาะ (วิชาชีพเลือก) | | |  |  |
|  |  | วิชาชีพบังคับ | | |  |  |
| อาจารย์ผู้รับผิดชอบ | | อาจารย์อชิรญาณ์ รงค์ทอง |  |  |  |  |
| อาจารย์ผู้สอน | | อาจารย์อชิรญาณ์ รงค์ทอง |  | อาจารย์ประจำ |  | อาจารย์พิเศษ |
| สถานที่สอน | | มหาวิทยาลัยรังสิต |  | ในที่ตั้ง |  | นอกที่ตั้ง |
| วันที่จัดทำ | | 12 ธันวาคม 2567 |  |  |  |  |

**หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา**

**1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา**

เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ

* 1. ขั้นตอนพื้นฐาน ประวัติความเป็นมาและการพัฒนาของขนมอบได้
  2. หลักในการเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำขนมอบได้
  3. บอกคุณสมบัติของวัตถุดิบที่เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเคมีในการผลิตขนมอบได้
  4. ประยุกต์และดัดแปลงการทำขนมอบได้อย่างเหมาะสมกับสภาพปัจจุบัน
  5. เข้าใจถึงเทคนิควิธีการทำขนมอบได้
  6. มีทักษะในการผลิตขนมอบสำหรับบริโภคในครัวเรือนในเชิงธุรกิจและในเชิงอุตสาหกรรมได้
  7. วางแผนการจัดการขนมอบและการผลิตจำนวนมากได้อย่างมืออาชีพ

2. คำอธิบายรายวิชา

ความรู้เบื้องต้นและความรู้ประยุกต์เกี่ยวกับการทำขนมอบ การทำขนมปังชนิดต่าง ๆ พายชนิดต่าง ๆ เค้กชนิดต่าง ๆ การออกแบบ การแต่งหน้าเค้ก และขนมอื่น ๆ เครื่องใช้ วัสดุที่นำมาใช้แต่งให้สวยงาม เหมาะสมกับโอกาส และสมัยนิยม การเก็บรักษา การบรรจุหีบห่อ การจำหน่าย

Course Description

Basic and applied knowledge in pastry and bakery, basic preparation of bread, pies, cake and decorate cakes and other dessert. How to use utensils, how to decorate for various occasions how to package, store and merchandise.

**3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา**

มี .......3........ชั่วโมง/สัปดาห์ e-mail : achiraya.rongthong@hmail.com

Facebook :……………………………

Line : 0861227016

อื่น ๆ ระบุ ……………………………...

**4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) :**

หลังจากศึกษารายวิชานี้แล้ว ผู้เรียนสามารถ

1. ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับของชั้นเรียน ระเบียบวินัย ความตรงต่อเวลา และการแต่งกายได้ตลอดภาคการศึกษา
2. อธิบายเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาเกี่ยวกับการประกอบขนมอบได้
3. อธิบายและจำแนกเกี่ยวกับขนมอบแต่ละประเภทได้
4. อธิบายเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้และวัตถุดิบในการทำขนมอบได้
5. ตกแต่งขนมอบ และให้บริการขนมอบที่เป็นที่นิยมได้
6. ประยุกต์ความรู้เกี่ยวกับขนมอบไปใช้ในงานจัดเลี้ยง และธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับขนมอบได้

หมวดที่ **3** การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง **มีดังต่อไปนี้**

**1.** คุณธรรม จริยธรรม

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 1.1 | มีความซื่อสัตย์สุจริต และสามารถจัดการกับปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพตามแนวทางธรรมาธิปไตย | * สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างการสอนและการทำโครงงานโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน และความไม่ละโมบ | * การเข้าเรียนตรงเวลา * การรักษาวินัยของนักศึกษา * มารยาททางสังคม และการแต่งกายให้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร * การส่งผลงานตามกำหนดเวลาที่ได้รับมอบหมายด้วยความประณีต เรียบร้อย * ปริมาณการทุจริตในการสอบ * การมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม |
| 1.2 | มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ | * สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างการสอนและการทำโครงงานโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน และความไม่ละโมบ | * การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา * การมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม * ประเมินรายสัปดาห์ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 1.3 | มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนาภาวะผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น | * สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคมส่วนรวม * การมอบหมายโครงงาน | * การส่งงานตามกำหนดเวลาที่ได้รับมอบหมายด้วยความประณีต เรียบร้อย * การมีส่วนร่วมในการทำงานกลุ่ม * ประเมินรายสัปดาห์ |

2**.** ความรู้

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 2.1 | มีความรู้ในสาขาการจัดการโรงแรมและการบริการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันต่อสถานการณ์โลก | * สอนแบบบรรยาย สาธิต และให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติ * มอบหมายงานให้ค้นคว้าเพิ่มเติม * การมอบหมายโครงงาน | * การทดสอบย่อย * การสอบทฤษฎีปลายภาค * การสอบปฏิบัติปลายภาค * ประเมินจากโครงงาน * ประเมินรายสัปดาห์ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 2.2 | มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง | * สอนแบบบรรยาย สาธิต และให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติ * การมอบหมายโครงงาน | * ประเมินจากโครงงาน * การทดสอบย่อย * ประเมินรายสัปดาห์ |

3**.** ทักษะทางปัญญา

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 3.1 | มีความสามารถประมวลผลและศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและความขัดแย้ง รวมทั้งหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสมทั้งเชิงกว้างและเชิงลึก | * สอนแบบบรรยาย สาธิต และให้นักศึกษาปฏิบัติ * การมอบหมายโครงงาน | * การสอบปฏิบัติ * ประเมินจากโครงงาน * ประเมินรายสัปดาห์ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 3.2 | มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนามและการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม | * สอนแบบบรรยาย สาธิต และให้นักศึกษาปฏิบัติ * มอบหมายงานให้ค้นคว้าเพิ่มเติม * การมอบหมายโครงงาน | * การสอบปฏิบัติ * ประเมินจากโครงงาน * ประเมินรายสัปดาห์ |
| 3.3 | มีความสามารถในการประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจและศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล | * สอนแบบบรรยาย สาธิต และให้นักศึกษาปฏิบัติ * การมอบหมายโครงงาน | * การสอบปฏิบัติ * ประเมินจากโครงงาน |

4.ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 4.1 | มีความสามารถในการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยต่อเนื่องและตรงตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับรากฐานทางสังคมไทย | * การมอบหมายโครงงาน * มอบหมายงานให้ค้นคว้าเพิ่มเติม | * สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในระหว่างที่ทำงานร่วมกัน * ประเมินจากโครงงาน * ประเมินรายสัปดาห์ |

5**.** ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 5.1 | มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ | * มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จาก Website และทำรายงาน โดยเน้นการอ้างอิงจากแหล่งที่มาข้อมูลที่น่าเชื่อถือ | * ประเมินจากโครงงาน |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการสอน** | **วิธีการประเมินผล** |
| 5.2 | มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวลผลการแปรความหมายและการวิเคราะห์ข้อมูล | * การมอบหมายโครงงาน | * ประเมินจากโครงงาน |

**หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล**

**1. แผนการสอน**

| **สัปดาห์**  **ที่** | **หัวข้อ/รายละเอียด** | **วิธีการจัดการเรียนการสอน/สื่อการสอน** | **จำนวนชั่วโมง** | **ผู้สอน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **แนะนำเนื้อหาวิชา วิธีการสอน**   * แนะนำรายละเอียดวิชา * เกณฑ์การประเมินผล * กฎระเบียบในชั้นเรียน * หัวข้อรายงานและการนำเสนอ   **บทที่ 1 ประวัติความเป็นมาของขนมอบ**  **บทที่ 2 วัตถุดิบและส่วนผสมในขนมอบ** | * + แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์รายวิชา แนวการเรียนการสอน การวัดและประเมินผล * บรรยายความรู้บทที่ 1 * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น * มอบหมายหัวข้อรายงานกลุ่ม * บรรยายความรู้บทที่ 2   **สื่อการสอน**   * ประมวลการสอน Course Syllabus * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 2 | **บทที่ 3 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ประกอบขนมอบ** | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 1 * บรรยายความรู้บทที่ 3 * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint * ตัวอย่างอุปกรณ์ | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 3 | **บทที่ 4 การชั่ง ตวง วัดในการประกอบขนมอบ**  **บทที่ 5 Cookies and Bars**  **เมนูสำหรับสาธิตและปฏิบัติ**   * Butter-nuts cookies * Soft chocolate chips cookies * Brownies | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 2 * บรรยายความรู้ทฤษฎีบทที่ 4 * สาธิตการทำขนมอบ * นักศึกษาปฏิบัติทำขนมอบ * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * เอกสารประกอบการสอนวิชา HOS373 * วัตถุดิบ/อุปกรณ์สำหรับสาธิตและปฏิบัติ | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 4 | **ทดสอบย่อยเก็บคะแนน**  **บทที่ 5 Bread**  5.1 Lean dough bread  **เมนูสำหรับสาธิตและปฏิบัติ**   * Baguette * Corn bread | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 3 * บรรยายความรู้ทฤษฎีบทที่ 5 * สาธิตการทำขนมอบ * ให้นักศึกษาปฏิบัติทำขนมอบ * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * เอกสารประกอบการสอนวิชา HOS373 * วัตถุดิบ/อุปกรณ์สำหรับสาธิตและปฏิบัติ | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 5 | **บทที่ 5 Bread (ต่อ)**  5.2 Rich dough bread  **เมนูสำหรับสาธิตและปฏิบัติ**   * Thai tea custard bun * Shokupan | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 4 * บรรยายความรู้ทฤษฎีบทที่ 5 (ต่อ) * สาธิตการทำขนมอบ * ให้นักศึกษาปฏิบัติทำขนมอบ * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * เอกสารประกอบการสอนวิชา HOS373 * วัตถุดิบ/อุปกรณ์สำหรับสาธิตและปฏิบัติ | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 6 | **บทที่ 6 Quick Bread**  **เมนูสำหรับสาธิตและปฏิบัติ**   * Blueberry muffin * Sconeand strawberry jam | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 5 * บรรยายความรู้ทฤษฎีบทที่ 6 * สาธิตการทำขนมอบ * ให้นักศึกษาปฏิบัติทำขนมอบ * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * เอกสารประกอบการสอนวิชา HOS373 * วัตถุดิบ/อุปกรณ์สำหรับสาธิตและปฏิบัติ | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 7 | **บทที่ 7 Tart and Pie** **เมนูขนมอบสำหรับสาธิตและปฏิบัติ**   * Lemon meringue tartlets * Fruit tart | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 6 * บรรยายความรู้ทฤษฎีบทที่ 7 * สาธิตการทำขนมอบ * ให้นักศึกษาปฏิบัติทำขนมอบ * ทดสอบย่อย * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * เอกสารประกอบการสอนวิชา HOS373 * วัตถุดิบ/อุปกรณ์สำหรับสาธิตและปฏิบัติ | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 8 | **พักระหว่างเทอม (Term Break)** | | | |
| 9 | บทที่ 8 Puff pastry **เมนูขนมอบสำหรับสาธิตและปฏิบัติ**   * Tarte fin aux pommes * Macarons with ganache filling | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 7 * บรรยายความรู้ทฤษฎีบทที่ 8 * สาธิตการทำขนมอบ * ให้นักศึกษาปฏิบัติทำขนมอบ * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * เอกสารประกอบการสอนวิชา HOS373 * วัตถุดิบ/อุปกรณ์สำหรับสาธิตและปฏิบัติ | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 10 | บทที่ 9 Pâte à choux **เมนูขนมอบสำหรับสาธิตและปฏิบัติ**   * Choux à la crême aux craquelin * Choux swan | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 9 * บรรยายความรู้ทฤษฎีบทที่ 9 * สาธิตการทำขนมอบ * ให้นักศึกษาปฏิบัติทำขนมอบ * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * เอกสารประกอบการสอนวิชา HOS373 * วัตถุดิบ/อุปกรณ์สำหรับสาธิตและปฏิบัติ | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 11 | บทที่ 10 Cake and Cake Decoration 10.1 High fat cake  **เมนูขนมอบสำหรับสาธิตและปฏิบัติ**   * Butter Cake * Butter Cream * **การใช้บัตเตอร์ครีมแต่งหน้าเค้ก** | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 10 * บรรยายความรู้ทฤษฎีบทที่ 10 * สาธิตการทำขนมอบ * ให้นักศึกษาปฏิบัติทำขนมอบ * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * เอกสารประกอบการสอนวิชา HOS373 * วัตถุดิบ/อุปกรณ์สำหรับสาธิตและปฏิบัติ | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 12 | บทที่ 10 Cake and Cake Decoration (ต่อ) 10.1 Egg foam cake  **เมนูขนมอบสำหรับสาธิตและปฏิบัติ**   * Chiffon Cake * Whipping Cream * **การใช้วิปปิ้งครีมแต่งหน้าเค้ก** | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 11 * บรรยายความรู้ทฤษฎีบทที่ 10 (ต่อ) * สาธิตการทำขนมอบ * ให้นักศึกษาปฏิบัติทำขนมอบ * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * เอกสารประกอบการสอนวิชา HOS373 * วัตถุดิบ/อุปกรณ์สำหรับสาธิตและปฏิบัติ | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 13 | บทที่ 10 Cake and Cake Decoration (ต่อ) 10.1 Egg foam cake  **เมนูขนมอบสำหรับสาธิตและปฏิบัติ**   * Sponge cake * Cream cheese frosting * การปาดแต่งหน้าเค้ก | * ทบทวนสรุปความรู้ของสัปดาห์ที่ 12 * บรรยายความรู้ทฤษฎีบทที่ 10 (ต่อ) * สาธิตการทำขนมอบ * ให้นักศึกษาปฏิบัติทำขนมอบ * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**   * เอกสารประกอบการสอนวิชา HOS373 * วัตถุดิบ/อุปกรณ์สำหรับสาธิตและปฏิบัติ | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 14 | ศึกษาดูงาน ณ สถานประกอบการ | | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 15 | **สอบย่อย เก็บคะแนน**  **นำเสนอรายงานเดี่ยวและกลุ่ม/โครงการ**  **กำหนดส่งหัวข้อสำหรับสอบปฏิบัติ** | * นักศึกษานำเสนอรายงาน * ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น   **สื่อการสอน**  นำเสนอด้วยโปรแกรม PowerPoint | 4 | อ.อชิรญาณ์ |
| 16 | สอบปฏิบัติปลายภาคเรียน | | | |
| 17 | สอบทฤษฎีปลายภาคเรียน | | | |
| **รวม** | | | **60 ชั่วโมง** | |

**2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้**

| **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการประเมินผลการเรียนรู้** | **สัปดาห์ที่ประเมิน** | **สัดส่วนของการประเมินผล** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.1 | **- การเข้าชั้นเรียน**  **- ระเบียบวินัยและการแต่งกาย** | 1-13, 15 | 5%  5% |
| 2.1, 3.2, 4.1, 5.1 | **- ผลสำเร็จของงานที่มอบหมาย** | 3 – 13, 15 | 10% |
| 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 3.3, 4.1, 5.1, 5.2 | - รายงาน/โครงงานกลุ่ม  - งานกลุ่มประจำสัปดาห์ | 15 | 20%  10% |
| 1.1, 2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 3.3 | **-** สอบปฏิบัติปลายภาคเรียน | 16 | 20% |
| 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1 | - ทดสอบย่อย  - สอบทฤษฎีปลายภาคเรียน | 4, 15  17 | 10%  20% |

##### หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. **ตำราและเอกสารหลัก**

เอกสารประกอบการสอน วิชา HOS373 ศิลปะการทำขนมอบ

Professional Baking ,Fifth Edition ,United State of America: Copyright @ 2009 by John Wiley & Sons,Inc.

1. **เอกสารอื่น ๆ**

How Baking Works ,Secound Edition,USA: Copyrioght @ 2008 by John Wiley & Sons,Inc

Jose Marechal. (2010). *SECRETS OF MACARONS*. Murdoch Books.

Jeni Wright and Eric Treuille. (2005). *The Cook’s Bible.* Caroll and Brown Publishers.

Thomas Keller. (2007). *Tools and Techniques.* Williams-Sonoma, Inc.

Stuart Farrimond. (2017). *The Science of Cooking.* Dorling Kindersley Limited.

Angela Nilsen. (2015). *Bake IT Better “PIES and TARTS”*. Hodder and Stoughton.

Annie Rig. (2015). *Bake IT Better “BISCUITS”*. Hodder and Stoughton.

Linda Collister. (2015). *Bake IT Better “BREAD”*. Hodder and Stoughton.

Linda Collister. (2015). *Bake IT Better “CLASSIC CAKES”*. Hodder and Stoughton.

ยุวดี จอมพิทักษ์. (2541). *รวมของหวานฝรั่ง.* (1). สำนักพิมพ์หอสมุดกลาง.

**หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

**1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา**

* ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบความรู้ทักษะในการประมวล/คิดวิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้
* ให้นักศึกษาประเมิน/แสดงความเห็นผ่านการประเมินรายวิชา, การประเมินการสอนของอาจารย์
* การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและนักศึกษา

**2. กลยุทธ์การประเมินการสอน**

* อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง
* ผลการสอบ/ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
* การประเมินผลความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอนวิชาศิลปะการทำขนมอบ

**3. การปรับปรุงการสอน**

* นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการประเมินการสอนจากข้อ 2 มาประมวลเพื่อปรับปรุงรายวิชาการจัดการเรียนการสอน
* จัดประชุม/สัมมนาอาจารย์ผู้สอนเพื่อทบทวนและปรับปรุงรายวิชา
* ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน
* ข้อแนะนำจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

**4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา**

สัมภาษณ์นักศึกษา

การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา

การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การประเมินความรู้รวบยอดโดยการทดสอบ

รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน

แบบสำรวจ/แบบสอบถาม

อื่นๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

**5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

* นำผลการประเมินโดยนักศึกษาจากข้อ 1 และการสอนจากข้อ 2 มาปรับปรุง
* การจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาต่อไป
* ปรับปรุงประมวลรายวิชาทุกปีตามข้อมูลจากการประเมิน