



RQF. 3

รายละเอียดรายวิชา

รหัสวิชา CAT 332

ชื่อวิชา การเตรียมและการอบ เค้ก สปอนจ์ และคุกกี้

(Preparation of Cake, Sponge, and Cookie Batter and Baking)

รหัสวิชา CAL 332

ชื่อวิชา ปฏิบัติการ การเตรียมและการอบเค้กสปอนจ์ และคุกกี้

(Preparation of Cake, Sponge, and Cookie Batter and Baking
Operations)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต

สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

กลุ่มวิชาชีพเลือก

วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ **สาขาวิชา** ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAT 332	การเตรียมและการอบเค้กสปอนจ์ และคุกกี้ (Preparation of Cake, Sponge, and Cookie Batter and Baking)	1(1-0-2)
วิชาบังคับร่วม	CAL 332 ปฏิบัติการ การเตรียมและการอบเค้กสปอนจ์ และคุกกี้ (Preparation of Cake, Sponge, and Cookie Batter and Baking Operations)	2(0-4-2)
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	01	
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☐ วิชาเฉพาะ (วิชาชีพบังคับ) ☒ วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อาจารย์อชิรญาณ รงค์ทอง	
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์อชิรญาณ รงค์ทอง	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	13 สิงหาคม 2568	

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้มีความรู้ และทักษะที่จำเป็นในการเตรียมและการอบเค้กสปอนจ์ และคุกกี้ ทั้งความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องมือ วัตถุดิบ และคุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของเค้กสปอนจ์ และคุกกี้ ชนิดต่างๆ ประเภทของเค้กสปอนจ์ และคุกกี้ชนิดต่างๆ
- 1.2 เพื่อให้มีทักษะการเตรียมและการอบเค้กสปอนจ์ และคุกกี้ เทคนิคการอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ และอิทธิพลที่มีผลต่อการเก็บรักษาความสด และสวยงามของเค้กสปอนจ์ และคุกกี้
- 1.3 เพื่อให้เข้าใจหลักสุขอนามัยและข้อกำหนดเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวประเภทต่างๆ การเก็บรักษาซ่อมบำรุงการนำกลับมาใช้ใหม่ และการจัดการกับสิ่งที่เหลือใช้และสิ่งปฏิกูลเพื่อความปลอดภัยของต้นทุน และการรักษาสิ่งแวดล้อมและพลังงาน
- 1.4 เพื่อสามารถทำการจัดทำตำรับมาตรฐานและสามารถควบคุมต้นทุนได้

2. คำอธิบายรายวิชา

วัตถุดิบและคุณสมบัติของวัตถุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของเค้ก สปอนจ์ และคุกกี้ชนิดต่าง ๆ ประเภทของเค้กสปอนจ์ และคุกกี้ชนิดต่าง ๆ เทคนิคการเตรียมแป้งเพื่อการทำเค้ก สปอนจ์ และคุกกี้ การอบ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Course Description

Ingredients and its qualities affecting characteristics of different types of Cake, Sponge, and Cookie Batter ; different types of Cake, Sponge, and Cookie Batter; preparation and baking techniques; preservation, quality control; standard recipe development; practicum training according to content.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์



e-mail : Achiraya.r@rsu.ac.th



Facebook :



Line :



อื่น ระบุ 086-122-7016

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1	มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม	- อธิบายให้มีความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม - สอดแทรกประสบการณ์แทรกและเหตุการณ์จริงที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ระหว่างการเรียนการสอน	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากคำตอบในชั้นเรียน เชิงวิเคราะห์ด้านคุณธรรม จริยธรรม
1.2	แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม	- อธิบายให้มีความสำคัญความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม - สอดแทรกประสบการณ์แทรกและเหตุการณ์จริงที่เกี่ยวข้องกับความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ระหว่างการเรียนการสอน	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากคำตอบในชั้นเรียน เชิงวิเคราะห์ด้านคุณธรรม จริยธรรม
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.3	มีวินัยและความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และสังคม	- อธิบายให้มีความสำคัญต่อการมีวินัยและความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และสังคม - สอดแทรกประสบการณ์แทรกและเหตุการณ์จริงที่เกี่ยวข้องกับการมีวินัยและความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และสังคม ระหว่างการเรียนการสอน	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากคำตอบในชั้นเรียน เชิงวิเคราะห์ด้านคุณธรรม จริยธรรม - ประเมินจากความมีวินัย ความรับผิดชอบในชั้นเรียน
1.4	เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เคารพสิทธิของผู้อื่นและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	- อธิบายให้มีความสำคัญต่อสิทธิของผู้อื่นและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น - สอดแทรกประสบการณ์แทรกและเหตุการณ์จริงที่เกี่ยวข้องกับสิทธิของผู้อื่นและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ระหว่างการเรียนการสอน	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากคำตอบในชั้นเรียน เชิงวิเคราะห์ด้านคุณธรรม จริยธรรม - ประเมินจากความมีวินัย ความรับผิดชอบในชั้นเรียน

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.1	ความรู้ความเข้าใจในวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ในระดับสากล	- บรรยายและอภิปราย และปฏิบัติเพื่อเป็นแบบอย่าง ในชั้นเรียน - เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาอาชีพมาบรรยายพิเศษ - มอบหมายงานเป็นรายบุคคลเพื่อศึกษาหาความรู้ด้านศิลปะการประกอบอาหารเพิ่มเติมจากแหล่งอื่นๆ เช่น ตำราอาหาร เว็บไซต์ เป็นต้น	- ประเมินผลจากการสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ - ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน - ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
2.3	มีความรู้และความเข้าใจในกฎหมายทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม วัฒนธรรมที่	- บรรยายและอภิปราย และปฏิบัติเพื่อเป็นแบบอย่าง ในชั้นเรียน	- ประเมินผลจากการสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

	เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่ม ธรรมชาติในธรรมชาติ เนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลา เพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนไป	- มอบหมายงานเป็นรายบุคคลเพื่อศึกษาหาความรู้ด้านกฎหมายทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่ม ธรรมชาติในธรรมชาติ เนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทาง เทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนไปเพิ่มเติมจากแหล่ง อื่นๆ เช่น บทความทางวิชาการ งานวิจัย เป็นต้น	- ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน - ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2	สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการนำไปประยุกต์ใช้ และต่อยอดองค์ความรู้ทางด้านอาหาร	- มอบหมายงานเป็นรายบุคคลเพื่อศึกษาหาความรู้ด้านกฎหมายทางด้านความก้าวหน้าทางวิชาการในวิชาชีพ การนำไปประยุกต์ใช้ และต่อยอดองค์ความรู้ทางด้านอาหาร เพิ่มเติมจากแหล่ง อื่นๆ เช่น ตำรา และเว็บไซต์ เป็นต้น	- ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน - ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.2	สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎี ที่เกี่ยวข้อง ประสพการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น	- บรรยายและอภิปราย และปฏิบัติเพื่อเป็นแบบอย่าง ในชั้นเรียน - อภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน โดยให้วิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์	- ประเมินผลจากการสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ - ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
3.4	มีทักษะภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา	- บรรยายและอภิปราย และปฏิบัติเพื่อเป็นแบบอย่าง ในชั้นเรียน - มอบหมายงานให้ทำโดยให้มีการฝึกฝนในภาคของการปฏิบัติ ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา	- ประเมินผลจากการสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ - ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1	มีความสามารถในการหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ปัญหาหรืองานอื่นๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ	- มอบหมายงานเป็นรายกลุ่มเพื่อศึกษาหาความรู้โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น การสืบค้นข้อมูลผ่านทางอินเทอร์เน็ต เว็บไซต์ ต่างๆ รวมทั้งแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
3.3	สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้ในวิชาชีพ การประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพและผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น การทำโครงการ เป็นต้น	- มอบหมายงานเป็นรายกลุ่มที่ใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้ในวิชาชีพการประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพและสุขภาพ การดูแลจัดการการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น การทำโครงการ เป็นต้น	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินผลจากทักษะการปรุงอาหาร และผลสำเร็จของอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว

	สุขภาพ การดูแลจัดการการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร	
--	---	--

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1	มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งรายบุคคล และงานกลุ่ม	- มอบหมายงานเป็นรายกลุ่ม เช่น การทำโครงการ เพื่อให้ทุกคนมีหน้าที่รับผิดชอบในการทำงานร่วมกัน	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.2	สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำ และสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- มอบหมายงานเป็นรายกลุ่ม เช่น การทำโครงการ เพื่อให้ทุกคนมีหน้าที่รับผิดชอบในการทำงานร่วมกัน - มีการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนเป็นกลุ่ม ทำให้นักศึกษาสามารถปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่นๆ ได้	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
4.3	วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ	- สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในธุรกิจอาหาร ยกตัวอย่างกรณีศึกษา ระหว่างการเรียนการสอน และให้นักศึกษาอภิปรายร่วมกับอาจารย์	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากคำตอบเชิงวิเคราะห์ ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
4.4	สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และวิชาชีพได้อย่างต่อเนื่อง	- มอบหมายงานเป็นรายกลุ่ม เช่น การทำโครงการ โดยการกำหนดหัวข้อ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพทางอาหาร	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1	สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติ ประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์	- มอบหมายงาน กำหนดหัวข้อให้วิเคราะห์สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติ ประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์ - สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์ที่ใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติ ประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์ ระหว่างการเรียนการสอน และให้นักศึกษาอภิปรายร่วมกับอาจารย์	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินผลจากคำตอบเชิงวิเคราะห์ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.2	มีทักษะในการใช้เครื่องมือสื่อสารที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันในการทำงาน	- มอบหมายงาน กำหนดหัวข้อให้มีการสืบค้นจากแหล่งเทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น อินเทอร์เน็ต และเว็บไซต์ต่างๆ	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินผลจากการนำเสนองาน

		- กำหนดให้มีการนำเสนองานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น การนำเสนอโดยใช้โปรแกรม Microsoft Power Point	
5.3	มีทักษะในการนำเสนอ โดยเลือกใช้รูปแบบและวิธีการที่เหมาะสม	- มอบหมายงาน กำหนดหัวข้อให้มีการสืบค้นจากแหล่งเทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น อินเทอร์เน็ต และเว็บไซต์ต่างๆ - กำหนดให้มีการนำเสนองานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น การนำเสนอโดยใช้โปรแกรม Microsoft Power Point	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินผลจากการนำเสนองาน
5.4	มีความสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม	- มอบหมายงาน กำหนดหัวข้อให้มีการสืบค้นจากแหล่งเทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น อินเทอร์เน็ต และเว็บไซต์ต่างๆ - กำหนดให้มีการนำเสนองานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น การนำเสนอโดยใช้โปรแกรม Microsoft Power Point	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินผลจากการนำเสนองาน

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อรายละเอียด/	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	จำนวนชั่วโมง	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์ กระบวนการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินผล	- ปฐมนิเทศแนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์รายวิชาแนว การเรียนการสอน กฎระเบียบในชั้นเรียน การวัดและ ประเมินผล สื่อการสอน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT332 - Course syllabus - นำเสนอด้วยโปรแกรม Microsoft Power Point	4	อ.อชิรญาณ์
2	บทที่ 1 เค้ก - ประเภทของเค้ก - ส่วนประกอบของเค้ก - หน้าที่ของส่วนผสมในการผลิตเค้ก - ขั้นตอนการผลิตเค้ก - การเก็บรักษาและการควบคุม คุณภาพของเค้กเพื่อการจัด จำหน่าย	- บรรยายความรู้บทที่ 1 โดยสื่อการสอน และสรุป ความรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Microsoft Power Point - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT332	4	อ.อชิรญาณ์
3	บทที่ 2 คุกกี้ - ประเภทของคุกกี้ - ส่วนประกอบของคุกกี้ - หน้าที่ของส่วนผสมในการผลิตคุกกี้ - ขั้นตอนการผลิตคุกกี้ - การเก็บรักษาและการควบคุม คุณภาพของคุกกี้เพื่อการจัด จำหน่าย	- บรรยายความรู้บทที่ 2 และทบทวนความรู้บทที่ 1 โดยสื่อการสอน และสรุปความรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Microsoft Power Point - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT332	4	อ.อชิรญาณ์
4	บทที่ 3 Classic French cookies วิธีการผสม การอบ การเก็บรักษา เพื่อการจัดจำหน่ายและการ ควบคุมคุณภาพ - Fruits sable breton - French butter cookie - Royal icing cookie	- บรรยายความรู้บทที่ 3 ทบทวนความรู้บทที่ 2 โดย สื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT332 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ์
5	บทที่ 4 American's cookies วิธีการผสม การอบ การเก็บรักษาเพื่อ การจัดจำหน่ายและการควบคุม คุณภาพ - Soft Cookie - Crinkle cookie - Sandwich cookie	- บรรยายความรู้บทที่ 4 ทบทวนความรู้บทที่ 3 โดย สื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT332 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ์
6	บทที่ 5 The others (Petit four sac)	- บรรยายความรู้บทที่ 5 ทบทวนความรู้บทที่ 4 โดย สื่อการสอน และสรุปความรู้	4	อ.อชิรญาณ์

สัปดาห์ที่	หัวข้อรายละเอียด/	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	จำนวนชั่วโมง	ผู้สอน
	วิธีการผสม การอบ การเก็บรักษาเพื่อ รอกการจัดจำหน่ายและการควบคุม คุณภาพ - Financier - Macarons (Italian, French, Swiss) - Madeleines - Biscotti	- สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT332 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ		
7	บทที่ 6 Chiffon Cake วิธีการผสม การอบ การเก็บรักษาเพื่อ รอกการจัดจำหน่ายและการควบคุม คุณภาพ - Chiffon cake	- บรรยายความรู้บทที่ 6 ทบทวนความรู้บทที่ 5 โดย สื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT332 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ์
8	พักระหว่างเทอม			
9	บทที่ 7 Sponge cake วิธีการผสม การอบ การเก็บรักษาเพื่อ รอกการจัดจำหน่ายและการควบคุม คุณภาพ - Single method - Old school method	- บรรยายความรู้บทที่ 7 ทบทวนความรู้บทที่ 6 โดย สื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT332 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ์
10	บทที่ 8 Butter Cake วิธีการผสม การอบ การเก็บรักษาเพื่อ รอกการจัดจำหน่ายและการควบคุม คุณภาพ - Creaming method - Single method - Hybrid method	- บรรยายความรู้บทที่ 8 ทบทวนความรู้บทที่ 7 โดย สื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT332 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ์
11	บทที่ 9 Cheesecake วิธีการผสม การอบ การเก็บรักษาเพื่อ รอกการจัดจำหน่ายและการควบคุม คุณภาพ - Baked cheesecake - Non-baked cheesecake	- บรรยายความรู้บทที่ 9 ทบทวนความรู้บทที่ 8 โดย สื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT332 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ์
12	บทที่ 10 Classic European cake วิธีการผสม การอบ การเก็บรักษาเพื่อ รอกการจัดจำหน่ายและการควบคุม คุณภาพ	- บรรยายความรู้บทที่ 10 ทบทวนความรู้บทที่ 9 โดย สื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน	4	อ.อชิรญาณ์

สัปดาห์ที่	หัวข้อรายละเอียด/	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	จำนวนชั่วโมง	ผู้สอน
	- Opera cake - Charlotte cake	- ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT332 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ		
13	บทที่ 11 Mousse cake วิธีการผสม การอบ การเก็บรักษาเพื่อ รอกการจัดจำหน่ายและการควบคุม คุณภาพ - Cream base mousse - Meringue base mousse - Genoise - Joconde and Biscuit pate decor	- บรรยายความรู้บทที่ 11 ทบทวนความรู้บทที่ 10 โดยสื่อการสอน และสรุปความรู้ - สานิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT332 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ
14	สอบปฏิบัติปลายภาค (Project)			
15	สอบทฤษฎีปลายภาค			
รวม			60 ชั่วโมง	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1.1, 1.2	พฤติกรรมการณ์เรียน การเข้าเรียน การตรงต่อเวลา ความสนใจ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ความรับผิดชอบ	ทุกสัปดาห์	ร้อยละ 10
4.1, 5.1	รายงานและงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย	13-14	ร้อยละ 30
2.1, 2.3, 3.2, 3.4	สอบปลายภาค (ภาคปฏิบัติ)	13-14	ร้อยละ 30
2.1, 2.3, 3.2, 3.4	สอบปลายภาค (ภาคทฤษฎี)	15	ร้อยละ 30
	รวม		ร้อยละ 100

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอน รายวิชา CAT332 การเตรียมและการอบเค้กสปอนจ์ และคูกี้
(Preparation of Cake, Sponge, and Cookie Batter and Baking)

2. เอกสารอ้างอิง

Gisslen's. Professional Cooking (8th Ed.). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey
The Culinary institute of America. The Professional Chef 9th Ed. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey
Michel Suas. (2008). Advanced Bread and Pastry : A Professional Approach. Delmar Pub, Detroit.

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- 1.1 วันแรกของการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้ จากการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมาและประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนารายวิชาเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายภาคการศึกษา
- 1.2 ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบความรู้ ทักษะ ในการประมวล คิด วิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนการสอนวิชานี้
- 1.3 ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง ดูผลการเรียนของนักศึกษา และทำรายงานสรุปพัฒนาการ ของนักศึกษา ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลง ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

- 3.1 การประมวลผลความคิดของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเอง และสรุปปัญหา อุปสรรคแนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป
- 3.2 การวิจัยในชั้นเรียน เพื่อพัฒนารูปแบบ วิธีการเรียนการสอนและวิธีฝึกปฏิบัติ
- 3.3 ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันสมัยและเหมาะสมกับนักศึกษารุ่นต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ☒ สัมภาษณ์นักศึกษา
- ☐ การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา.....
- ☐ การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา.....
- ☐ การประเมินความรู้รอบยอดโดยการทดสอบ.....
- ☐ รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน.....
- ☐ แบบสำรวจ/แบบสอบถาม.....
- ☒ อื่นๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- 5.1. นำข้อคิดเห็นของนักศึกษาในข้อ 1 มาประมวลเพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และรูปแบบของการศึกษา การปฏิบัติ งานนอกสถานที่ ผลจากการประมวลจะนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนต่อไป
- 5.2 นำผลการประเมินการสอนของตนเองจากข้อ 2 มาจัดกลุ่มเทียบเคียงกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับปรุงวิธีการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

.....

(อ.ชिरินญาณ์ รงค์ทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ

วันที่ 13 สิงหาคม 2568

ผู้ตรวจสอบ

.....

(อ.ธีรภัฏญา ตั้งสุวรรณรังษี)

รักษาการ ผู้อำนวยการหลักสูตรฯ

วันที่

อนุมัติ

.....

(ดร.จิรภัทร เลขะกุล)

คณบดี วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

วันที่