



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

Srivijaya FM 02-01
ISSUE : 01 - 19/07/2550
หน้าที่ 1/19

แผนการสอนรายวิชา

รหัสวิชา (08-111-211) ชื่อวิชา ศิลปะการทำขนมไทยและขนมอบ
(Thai Dessert and Bakery Art)
หลักสูตร ปริญญาตรี สาขาวิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2556

ผู้สอน อาจารย์ปิยนุช ไกรเทพ
สาขาวิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

ตรวจสอบแล้ว
วันที่ 19 พ.ย. 2556



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

Srivijaya FM 02-01
ISSUE : 01 - 19/07/2550
หน้าที่ 2/19

ความมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรระดับ	ปริญญาตรี
สาขาวิชา	การโรงแรมและการท่องเที่ยว
ภาควิชา/แผนกวิชา	การโรงแรมและการท่องเที่ยว

1. เพื่อผลิตและพัฒนาบุคลากรด้านการบริการ ให้มีความรู้ ความสามารถในการดำเนินงานการโรงแรม การท่องเที่ยวและธุรกิจที่เกี่ยวข้องได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อเสริมสร้างและพัฒนาบุคลิกภาพให้สามารถปฏิบัติงานอย่างมีหลักการและเหตุผลมีมนุษยสัมพันธ์ ดี และเข้าใจในหลักการอาชีพที่ให้บริการ
3. เพื่อปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม ระเบียบวินัย ความซื่อสัตย์มีใจรักและสำนึกในจรรยาบรรณวิชาชีพ มีความรับผิดชอบต่อสังคมตลอดจนตระหนักในหน้าที่ที่จะดำรงรักษาไว้ซึ่งทรัพยากรศิลปวัฒนธรรม และขนบธรรมเนียมประเพณีอันดีงามของไทย



ลักษณะรายวิชา

1. รหัสและชื่อวิชา (08-111-211) ศิลปะการทำขนมไทยและขนมอบ (Thai Dessert and Bakery Art)
วิชาซีพีเสรี
3. ระดับรายวิชา ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาการโรงแรมการท่องเที่ยว
4. พื้นฐาน -
5. เวลาศึกษา 75 คาบเรียนตลอด 15 สัปดาห์ ทฤษฎี 1 คาบ ปฏิบัติ 4 คาบต่อสัปดาห์ และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา 4 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
6. จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต
7. จุดมุ่งหมายรายวิชา
 1. รู้และเข้าใจประวัติที่มาของขนมไทย
 2. รู้และเข้าใจประวัติที่มาของขนมอบหรือเบเกอรี่
 3. รู้จักอุปกรณ์ในการทำขนมทุกชนิด
 4. รู้ถึงเทคนิคในการทำขนมหวาน-
 5. รู้และเข้าใจถึงเทคนิคในการทำขนมอบและเบเกอรี่
8. คำอธิบายรายวิชา ความรู้เบื้องต้นของขนมไทยและขนมอบ ส่วนผสมและเทคนิค วิธีการทำสูตรมาตรฐานในการทำขนมไทยประเภทต่างๆ



การแบ่งหน่วย / บทเรียน / หัวข้อ

หน่วยที่	รายการ	เวลา(คาบ)	
		ท	ป
1.	ประวัติขนมไทย 1.1 ที่มาของขนมไทยและประวัติขนมไทย 1.2 ขนมไทยที่ใช้ในงานมงคลต่าง ๆ 1.3 การแบ่งประเภทของขนมไทย 1.4 วัตถุประสงค์ในการปรุงขนมไทย	1	-
2	การประกอบขนมหวาน 2.1 ขนมไทยที่ทำโดยการต้ม 2.2 ขนมไทยที่ทำโดยการนึ่ง 2.3 ขนมไทยที่ทำโดยการกวน 2.4 การอบ 2.5 การตีไข่	1	8
3	อุปกรณ์การทำขนมหวาน 3.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการชั่งตวง 3.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงขนมไทย 3.3 เครื่องมือที่ใช้ทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ 3.4 เครื่องใช้ในการทำความสะอาด	2	8
4	เทคนิคในการทำขนมหวาน 4.1 สีขนมที่ได้จากธรรมชาติ 4.2 สีที่ได้จากการสังเคราะห์	2	4



การแบ่งหน่วย / บทเรียน / หัวข้อ

หน่วยที่	รายการ	เวลา(คาบ)	
		ท	ป
5	สิ่งที่ควรรู้ในเรื่องการทำขนมอบ 5.1 อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ 5.2 คุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่ง 5.3 น้ำตาล 5.4 สารที่ช่วยให้การขึ้นฟู 5.5 สารปรุงแต่งสี กลิ่น และรส 5.6 การเก็บรักษาคุณภาพของส่วนผสม 5.7 มาตรฐานส่วนเปรียบเทียบน้ำหนักและการตวงส่วนผสมที่จำเป็นการทำ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2	8
6	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 6.1 คุกกี้ 6.2 ชนิดของคุกกี้ 6.3 การเก็บรักษาคุกกี้	2	8
7	เค้ก 7.1 ประเภทของเค้ก 7.2 วัตถุประสงค์ในการทำเค้ก 7.3 ขั้นตอนวิธีผสมเค้ก 7.4 วิธีแต่งหน้าเค้ก	2	12
8	ขนมปัง 8.1 ชนิดของขนมปัง 8.2 วิธีผลิตขนมปัง 8.3 คุณสมบัติของส่วนผสมขนมปัง 8.4 โดนต์และการทำพาย	3	12



จุดประสงค์การสอน

หน่วยที่	รายการ	เวลา(คาบ)	
		ท	ป
1	ประวัติขนมไทย รู้และเข้าใจถึง 1.1 ทราบถึงที่มาของขนมไทย 1.2 รู้และเข้าใจขนมไทยที่ใช้ในงานต่างๆ 1.3 การแบ่งประเภทของขนมไทย	1	-
2	รู้และเข้าใจในการประกอบขนมหวาน 2.1 รู้ถึงวิธีการต้ม 2.2 รู้ถึงวิธี การนึ่ง 2.3 รู้ถึงวิธีการกวน 2.4 รู้ถึงวิธีการอบ 2.5 รู้ถึงวิธีการการตีไข่	1	8
3	เข้าใจในการใช้อุปกรณ์การทำขนมหวาน 3.1 เข้าใจในการใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการชั่งตวง 3.2 เข้าใจในการใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงขนมไทย 3.3 เข้าใจในการใช้เครื่องมือที่ใช้ทำขนมไทยชนิดต่าง ๆ และการทำความสะอาด เครื่องมือเครื่องใช้	2	8
4	รู้และเข้าใจเทคนิคในการทำขนมหวาน 4.1 สามารถบอกลักษณะของสีขนมที่ได้จากธรรมชาติ 4.2 สามารถบอกลักษณะของ สีที่ได้จากการสังเคราะห์	2	4



จุดประสงค์การสอน

หน่วยที่	รายการ	เวลา(คาบ)	
		ท	ป
5	รู้และเข้าใจสิ่งที่ควรรู้ในเรื่องการทำขนมอบ 5.1 รู้และเข้าใจในการใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ 5.2 รู้และเข้าใจคุณสมบัติของเครื่องปรุงและสารปรุงแต่งต่างๆของขนมอบ 5.3 เข้าใจถึงคุณสมบัติของน้ำตาลที่ใช้ในการทำขนมอบต่างๆ 5.4 ทราบถึงสารที่ช่วยให้การขึ้นฟูของผลิตภัณฑ์ของขนมอบ 5.5 รู้และเข้าใจถึงสารปรุงแต่งสี กลิ่น และรส 5.6 รู้และเข้าใจในการเก็บรักษาคุณภาพของส่วนผสมต่างๆของขนมอบ 5.7 ทราบถึงมาตรฐานส่วนเปรียบเทียบน้ำหนักและการตวงส่วนผสมที่จำเป็นการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	2	8
6	รู้และเข้าใจถึงผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 6.1 สามารถผลิตคุกกี้ได้ 6.2 รู้และเข้าใจชนิดของคุกกี้ 6.3 การเก็บรักษาคุกกี้ให้คงความสดและความกรอบ	2	8
7	เค้กและการแต่งหน้าเค้ก 7.1 ประเภทของเค้กและวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเค้ก 7.3 ขั้นตอนวิธีผสมเค้ก 7.4 วิธีแต่งหน้าเค้ก	2	12
8	ขนมปัง 8.1 ชนิดของขนมปัง 8.2 วิธีผลิตขนมปัง 8.3 คุณสมบัติของส่วนผสมขนมปัง 8.4 โดนัทและการทำพาย	3	12



การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น.....8.....หน่วย แยกได้...28.....บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

รายวิชานี้แบ่งเป็น 8 หน่วย แยกได้ 28 บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้
1. วิธีการ แยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา 100 คะแนน

ผลงานที่มอบหมาย 30 คะแนน หรือ 30% พิจารณาจากกิจนิสัย
ความตั้งใจ และการเข้าร่วมกิจกรรม 10 คะแนน หรือ 10%
ความตั้งใจในการเรียนภาคปฏิบัติ 60 คะแนน หรือ 60 %
โดยจัดแบ่งน้ำหนักคะแนนในแต่ละหน่วยตามตารางหน้าถัดไป
ผู้ที่ผ่านรายวิชานี้จะต้อง

2. เกณฑ์ผ่านรายวิชา

2.1 มีเวลาเข้าชั้นเรียนไม่ต่ำกว่า ร้อยละ 80 ของเวลาเรียน

2.2 ได้คะแนนรวมทั้งรายวิชา ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50 ของคะแนนรวม

3. เกณฑ์ค่าระดับคะแนน 1.พิจารณาเกณฑ์ผ่านรายวิชาตามข้อ 2 ผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะ ได้รับค่าระดับคะแนน F
2. ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่าระดับคะแนนตามเกณฑ์
ดังนี้

คะแนนร้อยละ	80 ขึ้นไป	ได้ A
คะแนนร้อยละ	75-79	ได้ B+
คะแนนร้อยละ	70-74	ได้ B
คะแนนร้อยละ	65-69	ได้ C+
คะแนนร้อยละ	60-64	ได้ C
คะแนนร้อยละ	55-59	ได้ D+
คะแนนร้อยละ	50-54	ได้ D
คะแนนต่ำกว่าร้อยละ	50	ได้ F



ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

เลขที่หน่วย	คะแนนรายหน่วยและน้ำหนักคะแนน	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
			พุทธพิสัย				
			ความรู้-ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	สูงกว่า	ทักษะพิสัย
1.	ประวัติขนมไทย	5	2	2	1	-	-
2.	รู้และเข้าใจในการประกอบขนมหวาน	5	2	2	1	-	-
3.	เข้าใจในการใช้อุปกรณ์การทำขนมหวาน	5	2	2	1	-	-
4.	รู้และเข้าใจเทคนิคในการทำขนมหวาน	5	2	2	1	-	-
5.	รู้และเข้าใจสิ่งที่ควรรู้ในเรื่องการทำขนมอบ	5	2	2	1	-	-
6.	รู้และเข้าใจถึงผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	5	2	3	-	-	-
7.	เค้ก	10	3	3	4	-	-
8.	ขนมปัง	10	3	3	4	-	-
ก	คะแนนภาควิชาการ	60					
ข	คะแนนภาคผลงาน	30					
ค	คะแนนจิตพิสัย	10					
	รวมทั้งสิ้น	100					



กำหนดการสอน

สัปดาห์ ที่	ว/ด/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียน การสอน	บันทึกการสอน	แนวทางในการ แก้ปัญหา
1		1-5	รู้และเข้าใจถึงประวัติ ของขนมไทย 1.1 ทราบถึงที่มาของ ขนมไทย 1.2 รู้และเข้าใจขนม ไทยที่ใช้ในงานต่างๆ	บรรยายถึงเรื่อง ประวัติที่มาขนมไทย	อธิบายประวัติของขนม ไทยประวัติและที่มา เป็นเอกลักษณ์ของขนม ไทย และฝึกศึกษา รู้และเข้าใจเกี่ยวกับ ที่มาขนมไทยที่ได้ เรียนมาแล้ว	-
2		6-10	รู้และเข้าใจในการ ประกอบขนมหวาน 2.1 รู้ถึงวิธีการต้ม 2.2 รู้ถึงวิธี การนึ่ง	บรรยายถึงวิธีการ เกี่ยวกับการหุง ต้ม ในการทำขนมไทย ปฏิบัติขนมไทยที่ทำ โดยวิธีการต้มและ การนึ่ง	อธิบายประวัติของขนม ไทยเกี่ยวกับวิธีการ ในการทำขนมไทย การหุงต้มและ นึ่ง การนึ่ง การต้ม	-
3		11-15	2.3 รู้ถึงวิธีการกวน 2.4 รู้ถึงวิธีการอบ 2.5 รู้ถึงวิธีการการตีไข่	บรรยายถึงวิธีการ เกี่ยวกับการกวน การอบ ในการทำ ขนมไทย ปฏิบัติ ขนมไทยที่ทำโดย วิธีการกวน การอบ	อธิบายเกี่ยวกับ วิธีการในการทำ ขนมไทย การ กวน การอบ การตีไข่ การ ปฏิบัติ (เช่น การนึ่ง)	อธิบายถึงวิธีการ การตีไข่ การ การนึ่ง การ การนึ่ง



กำหนดการสอน

สัปดาห์ ที่	ว/ค/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	บันทึกการสอน	แนวทางในการ แก้ปัญหา
4		16-20	เข้าใจในการใช้อุปกรณ์ การทำขนมหวาน 3.1 เข้าใจในการใช้ อุปกรณ์ที่ใช้ในการซัง ตวง 3.2 เข้าใจในการใช้ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง ขนมไทย	บรรยาย การใช้ อุปกรณ์ การซัง การ ตวง ปฏิบัติ การใช้ อุปกรณ์ เช่นการซัง การตวงให้ถูกวิธี	ฝึกปฏิบัติใน ห้องเรียน	- อุปกรณ์ที่ใช้ ให้ดูและใช้ สื่อประกอบอีก อย่างคือ
5		21-25	3.3 เข้าใจในการใช้ เครื่องมือที่ใช้ทำขนม ไทยชนิดต่าง ๆ และการ ทำความสะอาด เครื่องมือเครื่องใช้	บรรยาย เรื่อง เครื่องมือที่ใช้ในการ ทำขนมไทย	ฝึกปฏิบัติในห้อง เรียน	นักเรียนสังเกต แยกแยะ บันทึกถึงของจริง ที่พร้อมอุปกรณ์ใน เล่ม
6		26-30	รู้และเข้าใจเทคนิคใน การทำขนมหวาน 4.1 สามารถบอก ลักษณะของสีขนมที่ได้ จากธรรมชาติ 4.2 สามารถบอก ลักษณะของ สีที่ได้จา การสังเคราะห์	บรรยาย เรื่องสีที่ใช้ ในการทำขนมไทย เช่น สีที่ได้จาก ธรรมชาติ หรือสีที่ได้ จากการสังเคราะห์	มีสีทำจาก โดยสีที่ได้จาก ธรรมชาติ เช่น ขมิ้น ขมิ้น ขมิ้น	- อุปกรณ์ สีและสีธรรมชาติ ในการฝึก ปฏิบัติ



กำหนดการสอน

สัปดาห์ ที่	ว/ด/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน	บันทึกการสอน	แนวทางในการ แก้ปัญหา	
7		31-35	รู้และเข้าใจสิ่งที่ควรรู้ใน เรื่องการทำขนมอบ 5.1 รู้และเข้าใจในการ ใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ 5.2 รู้และเข้าใจ คุณสมบัติของเครื่องปรุง และสารปรุงแต่งต่างๆ ของขนมอบ	บรรยาย เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำขนมอบ	- อธิบายเกี่ยวกับ กับ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการทำ ทำขนมอบ ชั้นวางไข่ - เตาอบ - เครื่องวัดอุณหภูมิ - เครื่องตีไข่	-	
8		36-40	5.3 เข้าใจถึงคุณสมบัติ ของน้ำตาลที่ใช้ในการทำ ขนมอบต่างๆ 5.4 ทราบถึงสารที่ช่วย ให้การขึ้นฟูของ ผลิตภัณฑ์ของขนมอบ 5.5 รู้และเข้าใจถึงสาร ปรุงแต่งสี กลิ่น และรส	บรรยาย เรื่องสารที่ ช่วยในการทำ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	- อธิบายเกี่ยวกับ กับ สารที่ใช้ ในการทำ เบเกอรี่	-	
9			สอบกลางภาค				



กำหนดการสอน

สัปดาห์ ที่	ว/ค/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียน การสอน	บันทึกการสอน	แนวทางในการ แก้ปัญหา
10		41-45	5.6 รู้และเข้าใจในการ เก็บรักษาคุณภาพของ ส่วนผสมต่างๆของขนม อบ 5.7 ทราบถึงมาตราส่วน เปรียบเทียบน้ำหนักและ การตวงส่วนผสมที่ จำเป็นการทำ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	บรรยายเกี่ยวกับ การเก็บรักษา คุณภาพของขนมอบ	ฝึกปฏิบัติ ขนมคัพ - 6 ชิ้น/6 ชิ้น	
11		46-50	รู้และเข้าใจถึง ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ 6.1 สามารถผลิตคุกกี้ได้ 6.2 รู้และเข้าใจชนิดของ คุกกี้ 6.3 การเก็บรักษาคุกกี้ ให้คงความสดและความ กรอบ	บรรยาย เรื่อง ผลิตภัณฑ์ ของคุกกี้ และการเก็บรักษา คุกกี้ให้คงคุณภาพ ความกรอบและ ปฏิบัติคุกกี้ต่างๆเช่น คุกกี้เนย คุกกี้เม้ด มะม่วงเป็นต้น	ฝึกปฏิบัติ 60 นาที	ทำตามที่มีใบสั่ง ผลิตทำเป็นชิ้น ในการปฏิบัติ ฝึกสุ่มหา ผอ หรือ



กำหนดการสอน

สัปดาห์ ที่	ว/ด/ป	คาบที่	รายการ	กิจกรรมการเรียน การสอน	บันทึกการสอน	แนวทางในการ แก้ปัญหา
12		51-55	เด็ก 7.1 ประเภทของเด็ก และวัตถุที่ใช้ในการทำ เด็ก 7.3 ขั้นตอนวิธีผสมเด็ก	บรรยาย ประเภท ของเด็ก ขั้นตอน การทำเด็กและ ปฏิบัติเด็ก	อธิบาย ขั้นตอน หลังวิธีการปฏิบัติ ขนมเค้ก	ดูภาพสื่อ วิดีโอที่ใส่ หน้าขนมออกมา ไม่ได้ทำให้อร่อย
13		56-60	7.4 วิธีแต่งหน้าเด็ก เด็กซิฟพอน เด็กเนย	ปฏิบัติ การแต่งหน้า เด็ก การทำดอก กุหลาบด้วยบัตเตอร์ ครีม	ฝึกปฏิบัติ ตกแต่งหน้า เด็ก	-
14		61-65	ขนมปัง 8.1 ชนิดของขนมปัง 8.2 วิธีผลิตขนมปัง	บรรยายชนิดของ ขนมปังปฏิบัติ ขนม ปังใส่ต่างๆ	อธิบาย ขั้นตอน ในการทำขนม ปังใส่ต่างๆ	-
15		66-70	8.3 คุณสมบัติของ ส่วนผสมขนมปัง	บอกถึงการเก็บ รักษาขนมปังให้คง ความสด	อธิบายการเก็บ รักษาขนมปัง ให้มีคุณภาพ	-
16		71-75	8.4 โดนัทและการทำ พาย	บรรยาย ปฏิบัติ โดนัท	ฝึกปฏิบัติ ทำโดนัทเด็ก	-
17			สอบปลายภาค			ส่งงาน



การพัฒนาการเรียนการรู้ของนักศึกษา

ด้าน	ประเด็นที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
ด้านคุณธรรม จริยธรรม	1 ตระหนักในจริยธรรม จรรยาบรรณ ซื่อสัตย์สุจริต และความภูมิใจในวิชาชีพ 2 มีภาวะความเป็นผู้นำ และผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีม ยอมรับความแตกต่างด้านความคิด และมีทัศนคติที่เป็นบวกในการทำงานและดำรงชีวิต 3 มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่องานของตนเองและส่วนรวม 4 มีน้ำใจ เสียสละ และเคารพสิทธิของผู้อื่น	1 สอดแทรกคุณธรรม และจริยธรรมในการสอนทุกสัปดาห์ 2 ให้อำนาจแก่นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำงาน พร้อมนำเสนอ 3 ชี้แจงเรื่องของกฎและระเบียบในการเรียนทุกครั้ง 4 ชี้แจงกฎในการทำงานกลุ่ม และให้แต่ละกลุ่มส่งตัวแทนออกมานำเสนอ โดยไม่ให้ซ้ำกัน	1 ให้นักศึกษาร่วมกันแสดงความคิดเห็นในเรื่องจริยธรรม และยกตัวอย่างร่วมกัน 2 ให้คะแนนจากการนำเสนอ พร้อมวิเคราะห์ปัญหาและการทำงานกลุ่มทุกครั้งหลังการนำเสนอ 3 ให้คะแนนการเข้าเรียน และเช็คชื่อนักศึกษาเข้าเรียน 4 จัดทำคะแนนประเมินการเสียสละในงานกลุ่ม



การพัฒนาการเรียนการรู้ของนักศึกษา

ด้าน	ประเด็นที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
ด้านความรู้	<ol style="list-style-type: none"> 1 บุรณาการความรู้ที่ได้รับได้ 2 นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการการปฏิบัติขนมไทยและขนมอบ 3 นักศึกษาสามารถประยุกต์ความรู้ที่ได้รับในงานต่างๆ 	<ol style="list-style-type: none"> 1 สอนโดยให้นักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของการเป็นอาจารย์สอน 2 สั่งงานให้นักศึกษาทำทั้งงานเดี่ยวและงานกลุ่ม 	<ol style="list-style-type: none"> 1 ประเมินจากคะแนนชิ้นงาน 2 ประเมินจากคะแนนชิ้นงาน
ทักษะทางปัญญา	<ol style="list-style-type: none"> 1 สามารถวิเคราะห์ และ แก้ไขปัญหา 2 สามารถสืบค้นข้อมูลหาความรู้เพิ่มเติมได้ด้วยตนเองเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต 3 สามารถบูรณาการความรู้จากการเรียนทั้ง การศึกษาทั้งในระบบ นอก ระบบ และการศึกษาตาม อัจยาศัย 	<ol style="list-style-type: none"> 3 ให้นักศึกษาทำชิ้นงาน 4 กำหนดให้นักศึกษานำเสนอผลงานของตนเองทุกครั้ง 	



การพัฒนาการเรียนการรู้ของนักศึกษา

ด้าน	ประเด็นที่ต้องพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	1 มีความรับผิดชอบในการ กระทำของตนเองและ รับผิดชอบต่องานในกลุ่ม 2 มีความฉลาดทางอารมณ์ และสามารถร่วมงานกับ ผู้อื่นได้ 3 รู้จักบทบาท หน้าที่ และ ความ รับผิดชอบของ ตนเอง ทั้งในสถานะของ ผู้นำและสถานะของ ผู้ร่วมงาน	1 กำหนดให้มีการทำงาน กลุ่ม และเน้นการเรียน แบบ เน้นผู้เรียนเป็น สำคัญ	1 ให้คะแนนจากประสิทธิภาพ ของงานกลุ่มและงานเดี่ยว
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ	1 มีทักษะในการทำขนม ไทยและขนมอบ และ นำมาใช้ได้อย่างเหมาะสม 2 สามารถสรุปประเด็น และวิเคราะห์ข้อมูลโดยมี เหตุผลเชิงตัวเลขสนับสนุน 3 สามารถสื่อสารได้อย่างมี ประสิทธิภาพ ทั้งรูปแบบ การนำเสนอ	1 กำหนดให้ทำชิ้นงาน	1 ประเมินจากประสิทธิภาพของ ชิ้นงาน



รายการเอกสารประกอบการสอน

1	บุษรัตน์ ดันกิตติกร.(2550).ศิลปะการทำเค้ก -อาหารว่าง.พิมพ์ครั้งที่ 3 กรุงเทพฯ
2.	สำนักพิมพ์แสงแดด. 2548. พาย หัพ เพสตรี. พิมพ์ครั้งที่ 5. สำนักพิมพ์แสงแดด : กรุงเทพฯ ๖. 164 หน้า.
3.	สำนักพิมพ์แสงแดด. (2532).การทำเค้ก. สำนักพิมพ์แสงแดด : กรุงเทพฯ ๖.
4.	ศิริลักษณ์ สินธวาลัย. 2552. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการผลิตขนมอบ I, II. ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 253 หน้า.
5.	ศรธรรม ด้รอด. 2549. ขนมอบเบื้องต้น. วาดศิลป์ : กรุงเทพฯ ๖. 80 หน้า.



ความคิดเห็นหัวหน้าแผนกวิชา/สาขาวิชา

.....
.....
.....
.....

ลงชื่อหัวหน้าแผนกวิชา/สาขาวิชา..... *ปิยะรัตน์*
(*น.ส. ปิยะรัตน์ อินทวัตร*)
วันที่..... *21 พ.ค. 56*

ความคิดเห็นของผู้มีอำนาจอนุมัติ

.....
.....
.....
.....

อนุมัติ

ลงชื่อ..... *[Signature]*..... ผู้อนุมัติ
(*นางฟ้าหิไล ทวีสินโสภ*)
ตำแหน่ง..... *(อ) นอ. ปิยะรัตน์*.....
วันที่..... *29 พ.ค. 56*.....

ภาพประกอบบันทึกหลังการสอน

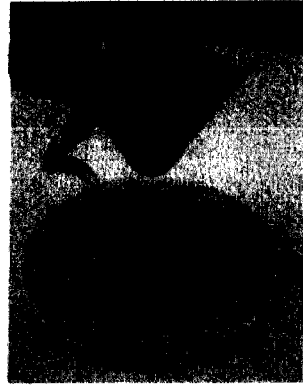
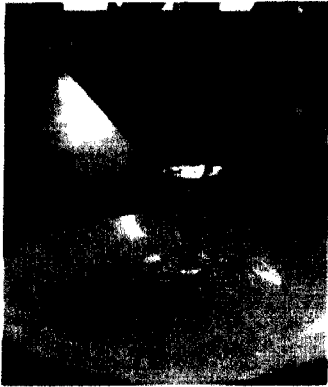
วิชา ศิลปะการทำขนมไทยและขนมอบ

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

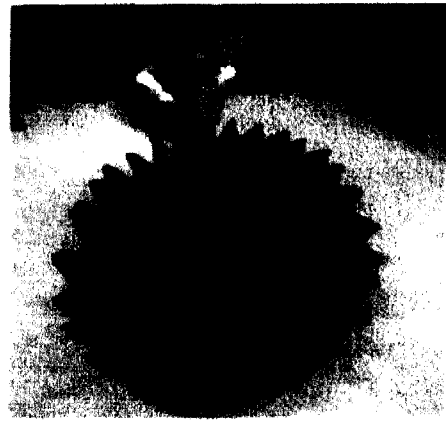
ฝึกปฏิบัติขนมไทย วุ้นลำไยอันฉมฉม

โดย นักศึกษาปี 4 สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

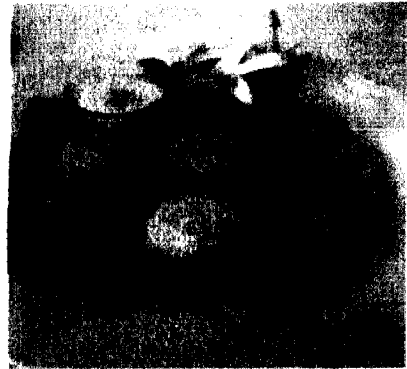
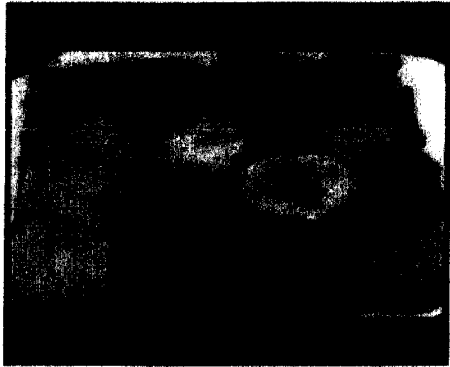


ฝึกปฏิบัติขนมไทย วุ้นลำไยอันฉมฉม

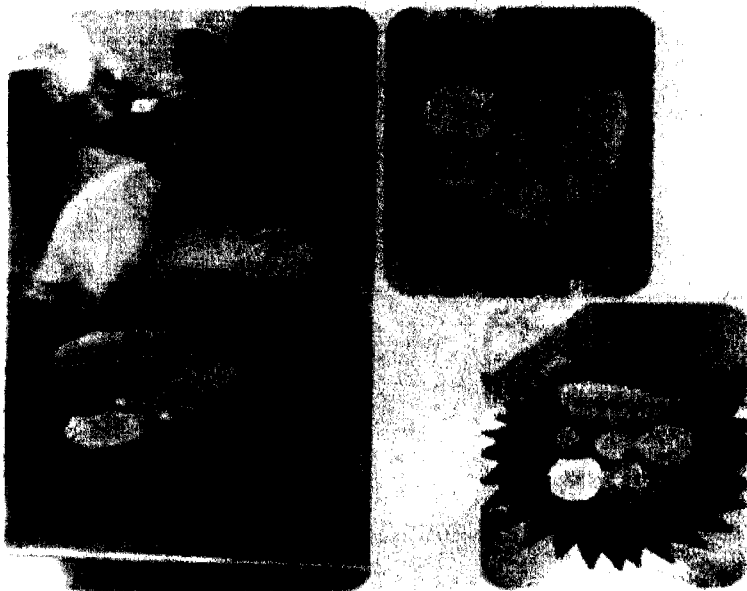
โดย นักศึกษาปี 4 สาขา เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์



ฝึกปฏิบัติขนมไทย โดยใช้จากสีธรรมชาติ เช่น สีม่วงจากดอกอัญชัน สีเขียวจากใบเตย
ข้าวเหนียวมะม่วง โดย นักศึกษาปี 4 สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

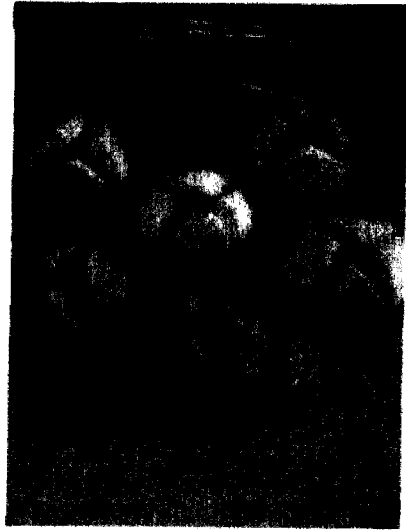


ฝึกปฏิบัติขนมไทย โดยใช้จากสีธรรมชาติ เช่น สีม่วงจากดอกอัญชัน สีเขียวจากใบเตย
ข้าวเหนียวมะม่วง โดย นักศึกษาปี 4 สาขา เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์



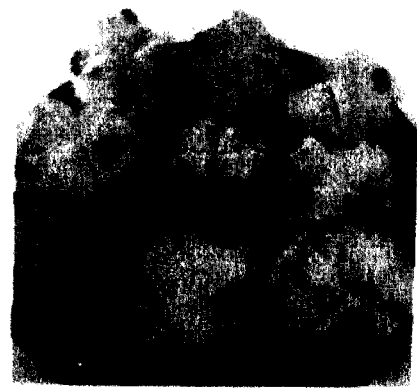
ฝึกปฏิบัติชนมไทย ชนมปุยฝ้าย

โดย นักศึกษาปี 4 สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว



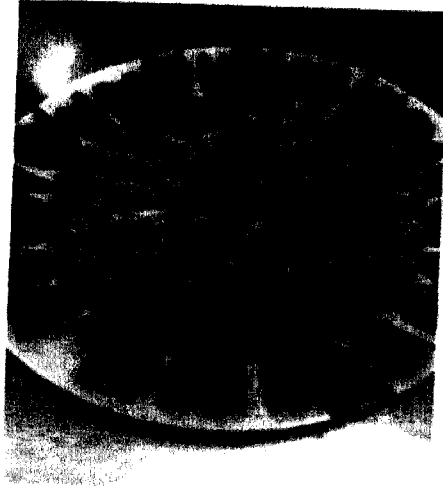
ฝึกปฏิบัติชนมไทย ชนมปุยฝ้าย

โดย นักศึกษาปี 4 สาขา เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์



ฝึกปฏิบัติขนมไทย ขนมเม็คขนุน

โดย นักศึกษาปี 4 สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว



ฝึกปฏิบัติขนมไทย ขนมเม็คขนุน

โดย นักศึกษาปี 4 สาขา เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์



ฝึกปฏิบัติชนมไทย เอแคร์

โดย นักศึกษาปี 4 สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว



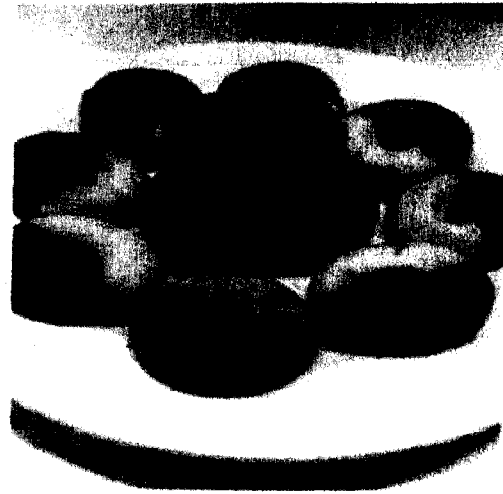
ฝึกปฏิบัติชนมไทย เอแคร์

โดย นักศึกษาปี 4 สาขา เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์



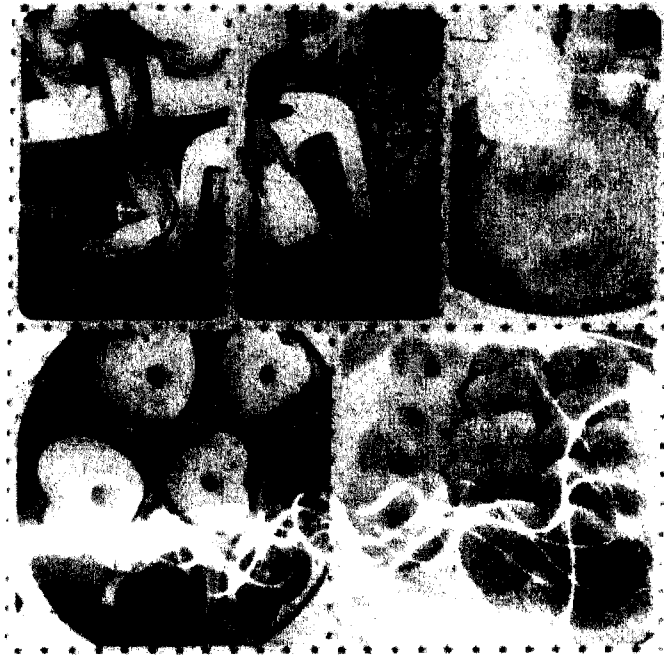
ฝึกปฏิบัติขนมไทย โคนัททุโทน

โดย นักศึกษาปี 4 สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว



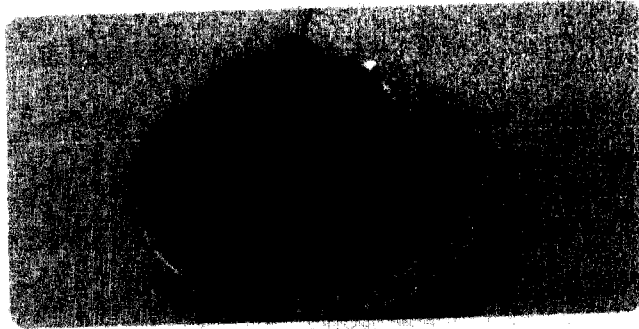
ฝึกปฏิบัติขนมไทย โคนัททุโทน

โดย นักศึกษาปี 4 สาขา เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์



ฝึกปฏิบัติชนมไทย แพนเค้ก

โดย นักศึกษาปี 4 สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว



ฝึกปฏิบัติชนมไทย แพนเค้ก

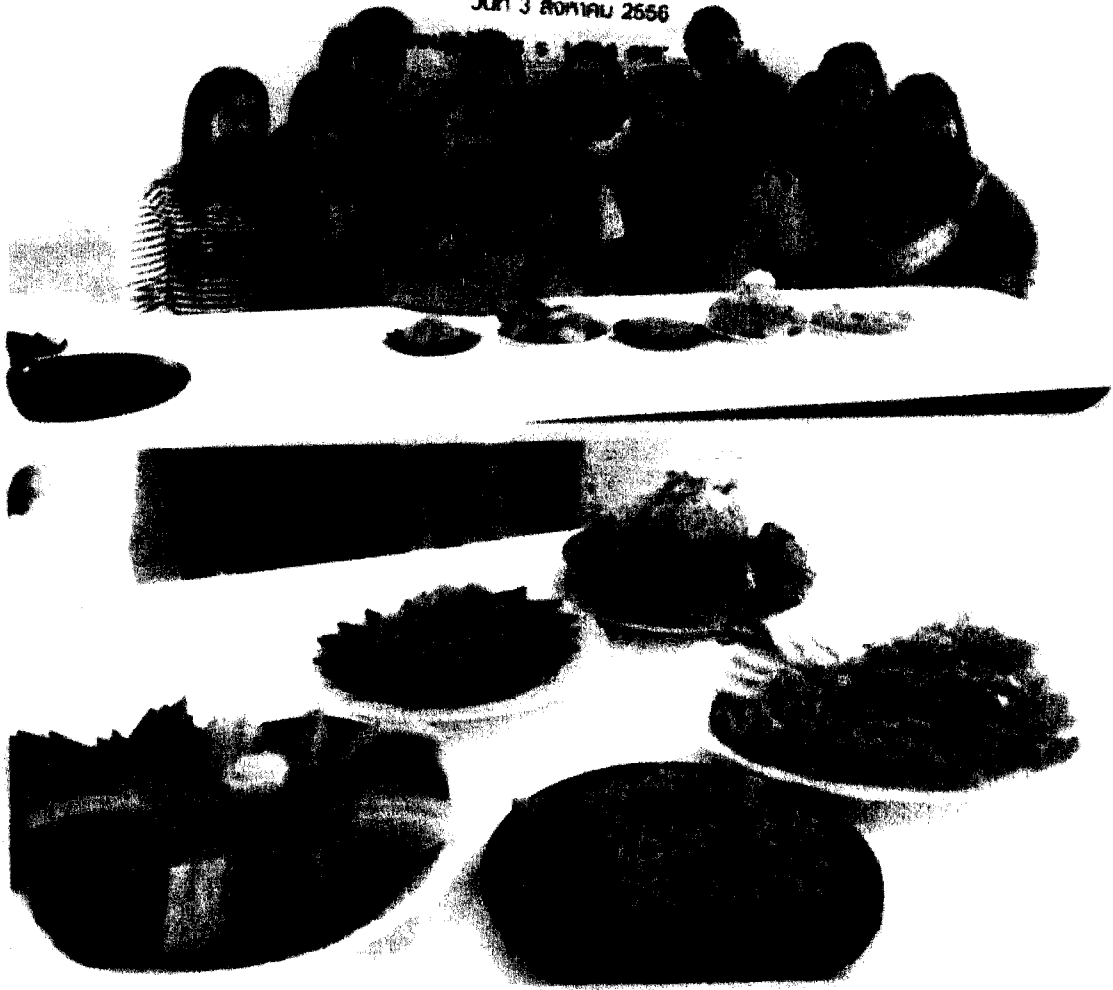
โดย นักศึกษาปี 4 สาขา เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์



อบรมให้กับชาวบ้าน โครงการอนุรักษ์การทำขนมไทยในงานมงคล

โครงการอนุรักษ์การทำขนมไทยในงานมงคล

วันที่ 3 สิงหาคม 2556



อบรมการพัฒนาบุคลากร เพื่อมาพัฒนาในการเรียน การสอน ที่เกี่ยวกับวิชา ศิลปะการทำ
ขนมไทยและขนมอบ ที่ โรงเรียนสอนอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต กรุงเทพฯ



หลักสูตรเบเกอรี่ 2 คูกี้ - เค้ก ระยะสั้น 2 วัน เสาร์และอาทิตย์

