



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส ๑๐๕๒๗๔๐๘ วิชา เบเกอรี
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ประเภทวิชาการอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

จัดทำโดย

อาจารย์ ธารรัตน์ มหาพันธ์

สาขาวิชา การโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

คำนำ

แผนการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการรายวิชาวิชาเบเกอรี่ (Bakery) รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๐๘ จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบการสอนและเป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้แก่ผู้เรียน ตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๐

การจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ครั้งนี้ ได้ตระหนักถึงการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ ด้วยการบูรณาการคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์โดยใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย ส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้โดยมุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะอันพึงประสงค์และสอดแทรกหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ข้าพเจ้าหวังว่าแผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเล่มนี้ จะเป็นประโยชน์แก่ครู-อาจารย์และผู้เรียน หากมีข้อบกพร่องข้าพเจ้าขอน้อมรับและจะนำไปปรับปรุงในโอกาสต่อไป

นางสาวธารรัตน์ มหาพันธ์
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ

สาขาวิชา การโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

หมวดที่ ๑. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัส ๑๐๕๒๗๔๐๘ วิชา เบเกอรี่ (Bakery)

๒. จำนวนหน่วยกิต

๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต

๓. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร

ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

๓.๒ ประเภทของรายวิชา

อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

นางสาว ธารรัตน์ มหาพันธ์

๕. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ ๒ ระดับชั้น ปวช.๒

๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite)

ไม่มี

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน

ไม่มี

๘. สถานที่เรียน ห้องครุ สาขาวิชาการโรงแรม

๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด

-

๑.๑ ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๐๘ ชื่อวิชา เบเกอรี่ (Bakery) จำนวน ๓(๒-๒-๕) หน่วยกิต ระดับชั้น ปวช.
สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

เรียนรู้อะไร ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย						ด้านทักษะพิสัย (๕๐)	ด้านจิตพิสัย (๒๐)	รวม (๑๐๐)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้ (๑๐)	ความเข้าใจ (๑๐)	นำไปใช้ (๑๐)	วิเคราะห์ (๕)	สังเคราะห์ (๕)	ประเมินค่า (๐)					
๑. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	๑	๑	๑	๑	-	-	๕	๒	๑๑	๑	๓
๒. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	๑	๑	๑	๑	-	-	๓	๒	๖	๒	๓
๓. หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท คุกกี้)	๑	๑	๑	-	๑	-	๒	๒	๖	๓	๓
๔. หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท ขนมปัง)	๒	๒	๑	๑	๑	-	๒	๒	๑๑	๔	๓
๕. หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก)	๒	๒	๒	๑	๑	-	๑๐	๕	๒๓	๕	๓
๖. หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท พาย)	๒	๒	๑	-	๑	-	๔	๒	๑๒	๖	๓
๗. การจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย	๑	๑	๑	๑	๑	-	๔	๒	๑๑	๗	๓
สอบกลางภาค											๔
สอบปลายภาค											๔
รวมคะแนน	๑๐	๑๐	๘	๕	๕	๒	๓๐	๑๗	๘๕		๗๒
ลำดับความสำคัญ	๔	๔	๕	๖	๖	๒	๑	๓			

คำอธิบาย ๕ หมายถึง ระดับความสำคัญของแต่ละรายการมี ๕ ระดับ คือ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕

๑.๒ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๐๘ ชื่อวิชา เบเกอรี่ (Bakery) จำนวน ๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต จำนวนหน่วยกิต ๓ หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ ๔ ชั่วโมง รวม ๗๒ ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
<p>หน่วยการสอนที่ ๑</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. บอกที่มาเกี่ยวกับเบเกอรี่ ๒. อธิบายคุณลักษณะของวัตถุดิบที่ดีที่มีผลทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีลักษณะที่ดี ๓. บอกประเภทและลักษณะของเบเกอรี่ต่างๆ ๔. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ ๕. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ชยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน
<p>หน่วยการสอนที่ ๒</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. จำแนกเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ได้ ๒. อธิบายคุณสมบัติ วิธีการใช้ การบำรุงรักษา เครื่องมือและอุปกรณ์ ๓. ยกตัวอย่างอุปกรณ์ที่จำเป็นในงานเบเกอรี่ ๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ ๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
<p>หน่วยการสอนที่ ๓</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท คุกกี้)</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. จำแนกชนิดของคุกกี้ ๒. อธิบายเทคนิคขั้นตอนในการทำคุกกี้เนย ๓. บอกปัญหาที่พบในการทำคุกกี้เนย ๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ ๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
<p>หน่วยการสอนที่ ๔</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท ขนมปัง)</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. จำแนกประเภทของเค้ก ๒. อธิบายเทคนิค และขั้นตอนการทำขนมปังเนย ๓. บอกสาเหตุที่ทำให้ขนมปังเนยผิดคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข ๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ และสนใจใฝ่รู้ ๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อม
<p>หน่วยการสอนที่ ๕</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก)</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. จำแนกประเภทของเค้ก ๒. อธิบายเทคนิค ขั้นตอนในการทำเค้กแบบต่างๆ ๓. บอกสาเหตุที่ทำให้เค้กผิดคุณลักษณะและวิธีการแก้ไขได้

	<ul style="list-style-type: none"> ๔. ปฏิบัติการทำเค้ก ๕. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสิ่งแวดล้อมแก้ไข
<p>หน่วยการสอนที่ ๖</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท พาย)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ๑. บอกความแตกต่างของพายแต่ละชนิดได้ ๒. อธิบายวิธีการทำขนมปังตามขั้นตอนได้ ๓. บอกสาเหตุที่ทำให้พายผิดปกติคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข ๔. ปฏิบัติงานด้วยความรอบรู้ รอบคอบ อดทน ๕. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน
<p>หน่วยการสอนที่ ๗</p> <p>ชื่อหน่วยการสอน การจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย</p>	<ul style="list-style-type: none"> ๑. หลักการจัดตกแต่งและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ ๒. บอกหลักการเลือกภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ๓. บอกความสำคัญและประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ ๔. หลักการจัดจำหน่ายและหลักการกำหนดราคา ๕. วิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ได้อย่างถูกวิธี

๑.๓ ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

โดยบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ผล ๕ มิติ/นโยบาย ๓ D และ ๑๑ ดี ๑๑ เก่ง
 รหัสวิชา ๑๐๕๒๗๔๐๘ ชื่อวิชา เบเกอรี่ (Bakery) จำนวน ๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต
 ระดับชั้น ปวช. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง										รวม(๑๐๐)	ลำดับความสำคัญ	
	๓ ทักษะ			๒ เงื่อนไข									
				ความรู้			คุณธรรม						
	พอประมาณ(๑๐)	มีเหตุผล(๑๐)	มีภูมิคุ้มกัน(๑๐)	รอบรู้(๑๐)	รอบคอบ(๑๐)	ระมัดระวัง(๑๐)	ซื่อสัตย์สุจริต(๑๐)	ขยันอดทน(๑๐)	มีสติปัญญา(๑๐)	แบ่งปัน(๑๐)			
หน่วยการสอนที่ ๑ ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑๐	๔
หน่วยการสอนที่ ๒ ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑๐	๔
หน่วยการสอนที่ ๓ ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการ ทำเบเกอรี่ (ประเภท คุกกี้)	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑๐	๔
หน่วยการสอนที่ ๔ ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการ ทำเบเกอรี่(ประเภท ขนมปัง)	๑	๑	๑	๒	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑๑	๔
หน่วยการสอนที่ ๕ ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการ ทำเบเกอรี่(ประเภท เค้ก)	๒	๑	๒	๒	๑	๑	๑	๒	๒	๑	๑	๑๕	๑
หน่วยการสอนที่ ๖ ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการ ทำเบเกอรี่(ประเภท พาย)	๒	๑	๑	๒	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑๒	๒
หน่วยการสอนที่ ๗ ชื่อหน่วยการสอน การจัดตกแต่งบรรจุ ภัณฑ์และการจัดจำหน่าย	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๑	๒	๑	๑	๑๑	๓
รวม	๑๐	๗	๘	๑๐	๗	๗	๗	๘	๘	๗	๗	๗๕	

หมวดที่ ๒. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

๑. วัตถุประสงค์รายวิชา ๑. มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ๒. มีทักษะในการทำเบเกอร์รี่ ๓. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
๒. สมรรถนะรายวิชา ๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ๒. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เพื่อผลิตสินค้าผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ๓. ปฏิบัติงานด้านผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่
๓. คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเบเกอร์รี่ ผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ ประเภทชนิดของเบเกอร์รี่ วัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ เทคนิคและวิธีการทำผลิตภัณฑ์ เบเกอร์รี่แต่ละชนิด การจัดทำสูตรมาตรฐานคิดราคา ต้นทุนและราคาขาย และปฏิบัติงานผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่

หมวดที่ ๓. ลักษณะและการดำเนินการ

๑. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
มี ๓๖ ชั่วโมง	ตามความต้องการ ของนักศึกษาเฉพาะกลุ่ม	มี ๓๖ ชั่วโมง	มี ๙๐ ชั่วโมง
๒. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล			
๑ ชั่วโมง/สัปดาห์			

หมวดที่ ๔. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

<p>๑. คุณธรรม จริยธรรม</p> <p>๑.๑ คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา</p> <ol style="list-style-type: none">พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมายมีความซื่อสัตย์ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพมีความสามัคคีในหมู่คณะ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
<p>๑.๒ วิธีการสอน</p> <ol style="list-style-type: none">ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆแนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้นให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียนสอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนดให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไปให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วยให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียนประเมินผลการเรียนรู้จาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน
<p>๑.๓ วิธีการประเมินผล</p> <ol style="list-style-type: none">ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงานประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม
<p>บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</p> <p>หลักความพอประมาณ</p> <p>ผู้เรียนรู้จักผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ รู้จักการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีความประหยัด ไม่ฟุ่มเฟือย รู้จักการคิดคำนวณที่เหมาะสมกับงบประมาณ</p> <p>หลักความมีเหตุผล</p>

ผู้เรียนมีหลักในการเลือกใช้อุปกรณ์ เลือกซื้อวัตถุดิบที่สมเหตุสมผลกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ว่าจำเป็นในการที่จะใช้ในการทำงาน มากน้อยเพียงไร

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะปฏิบัติงาน มีการคิดคำนวณโดยนำหลักการในการเรียนมาใช้ก่อนการปฏิบัติงานต่าง ๆ ทำให้ลดการผิดพลาด

เงื่อนไขความรู้

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจวิธีทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่อย่างง่าย เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ได้เหมาะสม สามารถทำเบเกอรี่แบบต่าง ๆ ได้

เงื่อนไขคุณธรรม

ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม มีความสนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน และมีความรับผิดชอบในการทำงานและมีความเป็นประชาธิปไตย

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนเข้าใจหลักการและวิธีการทำคัพเค้ก เค้ก พาย ขนมปัง เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ ที่เหมาะสมในการทำเบเกอรี่และประยุกต์ใช้เทคโนโลยี ทำคัพเค้ก เค้ก พาย ขนมปัง อย่างง่าย จัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์ และจัดจำหน่าย

๒.๒ วิธีการสอน

๑. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ
๒. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น
๓. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน
๔. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด
๕. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
๖. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ
๗. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
๘. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
๙. ประเมินผลการเรียนรู้จาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

๒.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
๒. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน

๓. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
๔. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา การใช้ความรู้ทางทฤษฎี เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ และการพัฒนาปรับปรุงการปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง

๓.๒ วิธีการสอน

๑. การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา เพื่อให้ให้นักศึกษาวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
๒. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นมีการมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงาน แล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

๓.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
๒. ประเมินผลโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
 - การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

๑. ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
๒. ความสามารถในการปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
๓. ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นในได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่และความรับผิดชอบ
๔. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

๔.๒ วิธีการสอน

๑. ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน จัดกิจกรรมเสริมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่นักศึกษามีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น และบุคคลภายนอก
๒. มอบหมายงานกลุ่ม และมีการเปลี่ยนกลุ่มทำงานตามกิจกรรมที่มอบหมาย เพื่อให้ผู้เรียนทำงานได้กับผู้อื่น โดยไม่ยึดติดกับเฉพาะเพื่อนที่ใกล้ชิด
๓. กำหนดความรับผิดชอบของผู้เรียนแต่ละคนในการทำงานกลุ่ม อย่างชัดเจน

๔.๓ วิธีการประเมินผล

๑. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานของผู้เรียน การมีส่วนร่วม พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน

- ๒. ประเมินผลจากความรับผิดชอบในการดำเนินงานเป็นรายบุคคลและกลุ่ม
- ๓. ให้ผู้เรียนประเมินตนเองและสมาชิกในกลุ่ม เปรียบเทียบผลงานที่สำเร็จ

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนา สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

- ๑. ทักษะในการสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- ๒. ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ในการสร้างสรรค์ผลงาน ได้อย่างเหมาะสม

๕.๒ วิธีการสอน

- ๑. ใช้ PowerPoint ที่น่าสนใจ ง่ายต่อการทำความเข้าใจ ประกอบการสอนในชั้นเรียน
- ๒. ใช้สื่อการสอนของจริง เพื่อเป็นตัวอย่างกระตุ้นให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการทำกิจกรรม
- ๓. มอบหมายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
- ๔. การมอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งในรูปเอกสาร และวาจาประกอบสื่อเทคโนโลยี

๕.๓ วิธีการประเมินผล

- ๑. ประเมินผลจากผลงานกิจกรรม การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคลและงานกลุ่ม
- ๒. ประเมินจากทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงาน และการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- ๓. ประเมินผลงานที่เสร็จตามเวลาที่กำหนด

หมวดที่ ๕. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

๕.๑ แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ					
ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง		กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
๑-๒	ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียน การสอน ในรายวิชา เบเกอรี่ บทที่ ๑ ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ๑. ประวัติความเป็นมา ของเบเกอรี่ ๒. ประเภทและคุณสมบัติ ของวัตถุดิบ	๔	๔	- ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน	

	<p>๓. การเลือกใช้วัสดุดีบในการทำเบเกอร์รี่</p>			<ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบอภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล 	
๓-๔	<p>บทที่ ๒ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่</p> <p>๑. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำเบเกอร์รี่</p> <p>๒. อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ใช้มือ</p> <p>๓. อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ใช้ไฟฟ้าหรือเครื่องพ่นแรง</p> <p>๔. การใช้และการบำรุงรักษาอุปกรณ์</p>	๔	๔	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับคุณสมบัติวิธีการใช้ การบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์การทำเบเกอร์รี่ - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - สื่อของจริง - ให้ผู้เรียนทดลองใช้และทำความเข้าใจสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือพ่นแรงต่างๆ - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบอภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล 	
๕-๖	<p>บทที่ ๓ หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท คุกกี้)</p> <p>๑. ชนิดของคุกกี้</p> <p>๒. วัสดุดีบและอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำคุกกี้</p> <p>๓. หลักและวิธีการทำคุกกี้</p> <p>๔. เทคนิคที่สำคัญในการทำคุกกี้</p> <p>๕. สาเหตุที่ทำให้คุกกี้ผิดคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข</p> <p>๖. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการทำคุกกี้ประเภทต่าง ๆ</p> <p>-ปฏิบัติทำคุกกี้เนย</p>	๔	๔	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภทคุกกี้) บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ครูแจกวัดอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกการทำเบเกอร์รี่ประเภทคุกกี้เนย - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มการศึกษาค้นคว้าชนิดพืชผัก - ผลไม้ และธัญพืชที่สามารถนำมาผสมในเนื้อคุกกี้ได้ แล้วมาอภิปรายร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบแสดงความคิดเห็น 	

๗-๘	บทที่ ๔ หลักการและวิธีการ ทำเบเกอรี่(ประเภท ขนมปัง) ๑. ประเภทของขนมปัง ๒. วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ สำคัญในการทำขนมปัง ๓. หลักและวิธีการทำขนมปัง ๔. เทคนิคที่สำคัญในการทำ ขนมปัง ๕. สาเหตุที่ทำให้ขนมปังผิด คุณลักษณะและวิธีการแก้ไข ๖. กิจกรรมฝึกปฏิบัติในการ ทำขนมปัง -ปฏิบัติทำขนมปังเนย	๔	๔	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการ ทำเบเกอรี่ (ประเภทขนมปัง) บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกการ ทำเบเกอรี่ประเภทขนมปังเนย - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษา ค้นคว้า ทำรายงาน ปัญหาที่พบใน การทำเค้ก แล้วมาอภิปรายร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบ แสดงความคิดเห็น 	
๙	สอบกลางภาค		๔		
๑๐-๑๓	บทที่ ๕ หลักการและวิธีการ ทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก) ๑ ชนิดของเค้ก ๒. วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ สำคัญในการทำเค้ก ๓ หลักและวิธีการทำเค้ก ๔. เทคนิคที่สำคัญในการทำ เค้ก ๕. สาเหตุที่ทำให้เค้กผิด คุณลักษณะและวิธีการแก้ไข ๖. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการทำ เค้กชนิดต่าง ๆ -ปฏิบัติทำ เค้กเนย -ปฏิบัติทำบราวนี่เค้ก -ปฏิบัติทำคัสตาร์ดเค้ก -ปฏิบัติทำคัพเค้กกล้วยหอม	๘	๘	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการ ทำเบเกอรี่ (ประเภทพาย) บรรยาย เนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกการ ทำเบเกอรี่ประเภทเค้ก - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษา ค้นคว้า ประเภทของพายอภิปราย ร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบ แสดงความคิดเห็น 	
๑๔-๑๕	บทที่ ๖ หลักการและวิธีการ ทำเบเกอรี่ (ประเภท พาย) ๑. ชนิดของพาย ๒. วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ สำคัญในการทำพาย	๔	๔	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน 	

	<p>๓. หลักและวิธีการทำพาย</p> <p>๔. เทคนิคที่สำคัญในการทำพาย</p> <p>๕. สาเหตุที่ทำให้พายผิดคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข</p> <p>๖. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการทำพายชนิดต่าง ๆ</p> <p>-ปฏิบัติทำแแคลร์ไส้ครีม</p> <p>-ปฏิบัติทำพายสับปะรด</p>			<ul style="list-style-type: none"> - อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภทพาย) บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ครูแจกวัดอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกการทำเบเกอรี่ประเภทพาย - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับ ความแตกต่างของพายแล้วมาอภิปรายร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบ แสดงความคิดเห็น 	
๑๖-๑๗	<p>บทที่ ๗ การจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย</p> <p>๑. การจัดตกแต่งและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์</p> <p>๒. หลักการจัดจำหน่ายและการกำหนดราคา</p> <p>๓. ออกแบบและตกแต่งผลิตภัณฑ์</p> <p>๔. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการจัดจำหน่ายคุกกี้ เค้ก พาย และขนมปัง</p>	๔	๔	<ul style="list-style-type: none"> - ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล 	
๑๘	สอบปลายภาค		๔		

๕.๒ แผนการประเมินผลการเรียนรู้		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	๒๐ %
งานปฏิบัติระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	๓๐ %
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ ๑๐	๒๐ %
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ ๒๐	๓๐ %

หมวดที่ ๖. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<p>๑.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก</p> <p>๑.๑ เอกสารประกอบการเรียน วิชาเบเกอรี่ (Bakery)</p>
<p>๒.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ</p> <p>ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต เคล็ดลับการทำเบเกอรี่ (พิมพ์ครั้งที่ ๑). (๒๕๕๔). กรุงเทพมหานคร : พิมพ์ดี. หลักการทำเบเกอรี่ ชคอ ๓๐๑๕. (๒๕๓๐). กรมอาชีวศึกษา www.foodtravel.tv</p>