



แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

รหัส 20527413 วิชา เบเกอร์

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ประเภทวิชาการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

จัดทำโดย

อาจารย์ ภัสรา ชุมนงค

สาขาวิชา การโรงแรม

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

คำนำ

แผนการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ รายวิชา วิชาเบเกอรี่ (Bakery) รหัสวิชา 20527431 จัดทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบการสอนและเป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้แก่ผู้เรียน โดยบรรจุรายละเอียดที่แสดงถึงการจัดระบบการเรียนการสอน โดยยึดผู้เรียนเป็นสำคัญ มีการกำหนดมาตรฐาน ใช้เทคนิควิธีการสอนที่หลากหลาย มุ่งเน้นสมรรถนะอาชีพ คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม คุณลักษณะที่พึงประสงค์และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

นางสาวภัสรา บุชมงคล
คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยนครพนม

รายละเอียดของรายวิชา

สาขาวิชา/คณะ
สาขาวิชา การโรงแรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยนครพนม

หมวดที่ 1. ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1. รหัสและชื่อรายวิชา
รหัส 20527431 วิชา เบเกอรี่ (Bakery)
2. จำนวนหน่วยกิต
3 (2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตร และประเภทของรายวิชา
3.1 หลักสูตร
ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
3.2 ประเภทของรายวิชา
การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา
นางสาว ภัศรา บุชมงคล
5. ภาคการศึกษา ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 2 ระดับชั้น ปวส.1
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (pre-requisite)
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน
ไม่มี
8. สถานที่เรียน
ห้องทฤษฎี ชั้น 1 , ห้องปฏิบัติการ 3 สาขาวิชาการโรงแรม
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชา ครั้งล่าสุด
-

1.1 ตารางวิเคราะห์รายวิชา

รหัสวิชา 20527431 ชื่อวิชา เบเกอรี่ (Bakery) จำนวน 3(2-2-5) หน่วยกิต

ระดับชั้น ปวส. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

เรียนรู้ ชื่อหน่วยการสอน/การเรียนรู้	ด้านพุทธิพิสัย						ด้านทักษะพิสัย (5)	ด้านจิตพิสัย (5)	รวม (40)	ลำดับความสำคัญ	จำนวนชั่วโมง
	ความรู้ (5)	ความเข้าใจ (5)	นำไปใช้ (5)	วิเคราะห์ (5)	สังเคราะห์ (5)	ประเมินค่า (5)					
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	5	5	5	3	2	2	4	4	30	1	
2. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	4	5	5	3	2	2	5	5	31	2	
3. หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท คุกกี้)	4	5	4	2	2	4	4	4	29	3	
4. หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก)	4	5	4	2	2	4	4	4	29	4	
5. หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท พาย)	4	5	4	2	2	4	4	4	29	5	
6. หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท ขนมปัง)	4	5	4	2	2	4	4	4	29	6	
7. การจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย	4	5	4	2	2	5	4	4	30	7	
สอบกลางภาค											
สอบปลายภาค											
รวมคะแนน									207		
ลำดับความสำคัญ	2	1	3	7	8	6	4	5			

คำอธิบาย 5 หมายถึง ระดับความสำคัญของแต่ละรายการมี 5 ระดับ คือ 1, 2, 3, 4, 5

1.2 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะการเรียนรู้

รหัสวิชา 20527431 ชื่อวิชา เบเกอรี่ (Bakery) จำนวน 3 (2-2-5) หน่วยกิต
จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 4 ชั่วโมง รวม 72 ชั่วโมงต่อภาคเรียน

หน่วยการสอน	สมรรถนะการเรียนรู้
หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	1. บอกที่มาเกี่ยวกับเบเกอรี่ได้ 2. อธิบายคุณลักษณะของวัตถุดิบที่ดีที่มีผลทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีลักษณะที่ดี 3. บอกประเภทและลักษณะของเบเกอรี่ต่างๆได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความเอาใจใส่ มีวินัย รอบคอบ 5. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	1. จำแนกเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ได้ 2. อธิบายคุณสมบัติ วิธีการใช้ การบำรุงรักษา เครื่องมือและอุปกรณ์ 3. ยกตัวอย่างอุปกรณ์ที่จำเป็นในงานเบเกอรี่ได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ 5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท คุกกี้)	1. จำแนกชนิดของคุกกี้ได้ 2. อธิบายเทคนิคขั้นตอนในการทำคุกกี้ได้ 3. บอกปัญหาที่พบในการทำคุกกี้ได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ อดทน และความสนใจใฝ่รู้ 5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีสิ่งแวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 4 ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท เค้ก)	1. จำแนกประเภทของเค้กได้ 2. อธิบายเทคนิค และขั้นตอนการทำเค้กได้ 3. บอกปัญหาที่พบในการทำเค้กและวิธีการแก้ไขได้ 4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบคอบ และสนใจใฝ่รู้

	5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีแกวดล้อม
หน่วยการสอนที่ 5 ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท พาย)	1. จำแนกประเภทของพายได้ 2. อธิบายเทคนิค ขั้นตอนในการทำพายได้ 3. บอกสาเหตุที่ทำให้พายผิดคุณลักษณะและวิธีการแก้ไขได้ 4. ปฏิบัติการทำพายได้ 5. แสดงพฤติกรรมมีความรักสามัคคี ความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ และรักษาสีแกวดล้อมแก้ไข
หน่วยการสอนที่ 6 ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการทำเบเกอร์รี่ (ประเภท ขนมปัง)	1. บอกความแตกต่างของขนมปังแต่ละชนิดได้ 2. อธิบายวิธีการทำขนมปังตามขั้นตอนได้ 3. บอกสาเหตุที่ทำให้ขนมปังผิดคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข 4. ปฏิบัติงานด้วยความรอบรู้ รอบคอบ อดทน 5. แสดงพฤติกรรมความกล้าแสดงออก สนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน มีความรับผิดชอบในการทำงาน
หน่วยการสอนที่ 7 ชื่อหน่วยการสอน การจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย	1. หลักการจัดตกแต่งและการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 2. บอกหลักการเลือกภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ 3. บอกความสำคัญและประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ 4. หลักการจัดจำหน่ายและหลักการกำหนดราคา 5. วิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ได้อย่างถูกวิธี

1.3 ตารางวิเคราะห์สมรรถนะรายวิชา

โดยบูรณาการหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง/ผล 5 มิติ/นโยบาย 3 D และ 11 ดี 11 เก่ง

รหัสวิชา 20527431 ชื่อวิชา เบเกอรี่ (Bakery) จำนวน 3 (2-2-5) หน่วยกิต

ระดับชั้น ปวส. สาขาวิชา การโรงแรม ประเภทวิชา การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

ชื่อหน่วยการสอน/ สมรรถนะรายวิชา	ทางสายกลาง										รวม(50)	ลำดับความสำคัญ
	3 ท่วง			2 เจื่อนไซ								
				ควมรู้			คุณธรรม					
	พอประมาณ(5)	มีเหตุผล(5)	มีภูมิคุ้มกัน(5)	รอบรู้(5)	รอบคอบ(5)	ระมัดระวัง(5)	ซื่อสัตย์สุจริต(5)	ขยันอดทน(5)	มีสติปัญญา(5)	แบ่งปัน(5)		
หน่วยการสอนที่ 1 ชื่อหน่วยการสอน ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	3	4	4	5	3	3	3	4	4	3	36	1
หน่วยการสอนที่ 2 ชื่อหน่วยการสอน เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่	3	4	4	4	4	5	3	4	4	3	39	2
หน่วยการสอนที่ 3 ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการ ทำเบเกอรี่ (ประเภท คุกกี้)	4	4	3	5	5	5	3	4	4	3	41	3
หน่วยการสอนที่ 4 ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการ ทำเบเกอรี่(ประเภท เค้ก)	4	4	3	5	5	5	3	4	4	3	41	4
หน่วยการสอนที่ 5 ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการ ทำเบเกอรี่(ประเภท พาย)	4	4	3	5	5	5	3	4	4	3	41	5
หน่วยการสอนที่ 6 ชื่อหน่วยการสอน หลักการและวิธีการ ทำเบเกอรี่(ประเภท ขนมปัง)	4	4	3	5	5	5	3	4	4	3	41	6

หน่วยการสอนที่ 7 ชื่อหน่วยการสอน การจัดตกแต่งบรรจุ ภัณฑ์และการจัดจำหน่าย	3	4	3	4	4	3	5	5	4	3	38	7
รวม	26	28	27	33	31	31	23	29	28	21	277	
ลำดับความสำคัญ	8	6	7	1	2	3	9	4	5	10		

หมวดที่ 2. จุดประสงค์และมาตรฐานรายวิชา

1.จุดประสงค์รายวิชา 1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ 2. ฝึกปฏิบัติการทำอาหารเบเกอรี่ประเภทขนมปัง เค้ก ฯลฯ แต่งหน้าเค้ก
2.มาตรฐานรายวิชา 1. เลือกวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ เหมาะสมกับการทำเบเกอรี่แต่ละประเภท 2. ปฏิบัติการทำเบเกอรี่
3.คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเบเกอรี่ ประเภทชนิดของเบเกอรี่ วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่ เทคนิคและวิธีการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่แต่ละชนิด ปฏิบัติการทำอาหารเบเกอรี่ประเภทขนมปัง เค้กชนิดต่างๆ พาย เฟสตรี้ คุกกี้ โดนัท ครั้วของส์ ฯลฯ และการแต่งหน้าเค้ก

หมวดที่ 3. ลักษณะและการดำเนินการ

1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา			
บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
ไม่มี	ตามความต้องการ ของนักศึกษาเฉพาะกลุ่ม	72 (4 คาบ x18 สัปดาห์)	มี
2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล			
1 ชั่วโมง/สัปดาห์			

หมวดที่ 4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรม ที่ต้องพัฒนา

1. พัฒนาให้ผู้เรียนมีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย
2. มีความซื่อสัตย์ ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม
3. เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ
4. มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
5. มีความสามัคคีในหมู่คณะ รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

1.2 วิธีการสอน

1. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ
2. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น
3. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน
4. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด
5. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
6. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ
7. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
8. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียนพร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
9. ประเมินผลการเรียนรูจาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

1.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
2. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน
3. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
4. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

บูรณาการกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

หลักความพอประมาณ

ผู้เรียนรู้จักผลิตภัณฑ์เบเกอร์ รู้จักการเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีความประหยัด ไม่ฟุ่มเฟือย รู้จักการคิดคำนวณที่เหมาะสมกับงบประมาณ

หลักความมีเหตุผล

ผู้เรียนมีหลักในการเลือกใช้อุปกรณ์ เลือกซื้อวัตถุดิบที่สมเหตุสมผลกับผลิตภัณฑ์เบเกอร์ ว่าจำเป็นในการที่จะใช้ในการทำงาน มากน้อยเพียงไร

หลักการมีภูมิคุ้มกัน

ผู้เรียนมีการวางแผนก่อนที่จะปฏิบัติงาน มีการคิดคำนวณโดยนำหลักการในการเรียนมาใช้ในการปฏิบัติงานต่าง ๆ ทำให้ลดการผิดพลาด

เงื่อนไขความรู้

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจวิธีทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์อย่างง่าย เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ได้เหมาะสม สามารถทำเบเกอร์แบบต่าง ๆ ได้

เงื่อนไขคุณธรรม

ผู้เรียนมีวินัย มีความรอบคอบ รักษาความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม มีความสนใจใฝ่รู้ ขยัน อดทน และมีความรับผิดชอบในการทำงานและมีความเป็นประชาธิปไตย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนเข้าใจหลักการและวิธีการทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปัง และโดนัท เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้ ที่เหมาะสมในการทำเบเกอร์และประยุกต์ใช้เทคโนโลยี ทำคุกกี้ เค้ก พาย ขนมปัง และโดนัท อย่างง่าย จัดตกแต่ง บรรจุภัณฑ์ และจัดจำหน่าย

2.2 วิธีการสอน

1. ชี้แจงเนื้อหาสาระของวิชา จุดประสงค์การเรียนรู้ การวัดผลและประเมินผล เกณฑ์การประเมินผลการเรียน การเตรียมความพร้อมของผู้เรียนและกฎระเบียบต่าง ๆ
2. แนะนำให้ผู้เรียนทำความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติก่อนเข้าเรียน เพื่อช่วยให้การเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น
3. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อวัดความรู้พื้นฐานก่อนเรียน
4. สอนเนื้อหาในภาคทฤษฎีของแต่ละหน่วยที่กำหนด
5. ให้นักศึกษาทำกิจกรรมฝึกปฏิบัติ และทำแบบฝึกหัดท้ายหน่วย ก่อนสอนหน่วยต่อไป
6. ให้นักเรียนร่วมกันประเมินผลการปฏิบัติงานและสรุปเนื้อหาประจำหน่วยโดยมีครูคอยชี้แนะ

7. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียนเพื่อประเมินผลการเรียนรู้ในแต่ละหน่วย พร้อมเฉลยคำตอบ คำอธิบาย และสรุปผลการเรียนประจำหน่วย
8. ให้นักเรียนทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เพื่อประเมินผลการเรียนรู้ทุกหน่วยการเรียน พร้อมเฉลยคำตอบ และสรุปผลการเรียน
9. ประเมินผลการเรียนรูจาก กิจกรรมฝึกปฏิบัติ แบบฝึกหัดท้ายหน่วย ผลการทดสอบหลังเรียน ผลการทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และสรุปผลการเรียนของนักเรียน

2.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากผลิตภัณฑ์ และการปฏิบัติงานของนักเรียน การนำเสนอ พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
2. ประเมินผลจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งงาน
3. ประเมินผลจากแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน และแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
4. ประเมินผลจาก คุณธรรมและจริยธรรม

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญา ที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ สามารถแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา การใช้ความรู้ทางทฤษฎี เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ และการพัฒนาปรับปรุงการปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง

3.2 วิธีการสอน

1. การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา เพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหา
2. การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้นมีการมอบหมายให้ผู้เรียนรวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยหลักทฤษฎีและสร้างสรรค์ผลงานแล้วนำมาใช้ในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาและการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
2. ประเมินผลโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา
 - การสอบย่อย การสอบกลางภาคและปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1. ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
2. ความสามารถในการปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นในได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ
4. การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

4.2 วิธีการสอน

1. ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน จัดกิจกรรมเสริมในชั้นเรียนและนอกชั้นเรียนที่นักศึกษามีโอกาสปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่น และบุคคลภายนอก
2. มอบหมายงานกลุ่ม และมีการเปลี่ยนกลุ่มทำงานตามกิจกรรมที่มอบหมาย เพื่อให้ผู้เรียนทำงานได้กับผู้อื่น โดยไม่ยึดติดกับเฉพาะเพื่อนที่ใกล้ชิด
3. กำหนดความรับผิดชอบของผู้เรียนแต่ละคนในการทำงานกลุ่ม อย่างชัดเจน

4.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากการปฏิบัติงานของผู้เรียน การมีส่วนร่วม พฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียน
2. ประเมินผลจากความรับผิดชอบในการดำเนินงานเป็นรายบุคคลและกลุ่ม
3. ให้ผู้เรียนประเมินตนเองและสมาชิกในกลุ่ม เปรียบเทียบผลงานที่สำเร็จ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ที่ต้องพัฒนาสามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล

1. ทักษะในการสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
2. ทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่าง ๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม

5.2 วิธีการสอน

1. ใช้ PowerPoint ที่น่าสนใจ ง่ายต่อการทำความเข้าใจ ประกอบการสอนในชั้นเรียน
2. ใช้สื่อการสอนของจริง เพื่อเป็นตัวอย่างกระตุ้นให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการทำกิจกรรม
3. มอบหมายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
4. การมอบหมายงานที่ต้องมีการนำเสนอทั้งในรูปเอกสาร และวาจาประกอบสื่อเทคโนโลยี

5.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลจากผลงานกิจกรรม การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละ

บุคคลและงานกลุ่ม

- ประเมินจากทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงาน และการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
- ประเมินผลงานที่เสร็จตามเวลาที่กำหนด

หมวดที่ 5. แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการและการประเมินผล

5.1 แผนจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการ					
สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง		กิจกรรม การเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ		
1-2	ชี้แจงกระบวนการจัดการเรียน การสอน ในรายวิชา เบเกอร์รี่ บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ 1. ประวัติความเป็นมา ของเบเกอร์รี่ 2. ชนิดและคุณสมบัติของ วัตถุดิบ 3. การเลือกใช้วัตถุดิบในการ ทำเบเกอร์รี่		12	- ชี้แจงเงื่อนไขการเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงาน และนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถ้าม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล	
3-4	บทที่ 2 เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ 1. เครื่องมือและอุปกรณ์ใน การทำเบเกอร์รี่ 2. อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ ใช้มือ		12	- ทบทวนบทเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - อธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับคุณสมบัติ วิธีการใช้ การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์การทำเบเกอร์รี่	

	3. อุปกรณ์เครื่องใช้ประเภทที่ ไฟฟ้าหรือเครื่องทุ่นแรง 4. การใช้และการบำรุงรักษา อุปกรณ์			- บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - สื่อของจริง - ให้ผู้เรียนทดลองใช้และทำความเข้าใจ สภาวะอุปกรณ์ เครื่องมือทุ่นแรงต่างๆ - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติการกิจกรรมกลุ่มและ รายบุคคล	
5-6	บทที่ 3 หลักการและวิธีการ ทำเบเกอร์รี่ (ประเภท คุกกี้) 1. ชนิดของคุกกี้ 2. วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ สำคัญในการทำคุกกี้ 3. หลักและวิธีการทำคุกกี้ 4. เทคนิคที่สำคัญในการทำ คุกกี้ 5. สาเหตุที่ทำให้คุกกี้ผิด คุณลักษณะและวิธีการแก้ไข 6. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการทำ คุกกี้ประเภทต่าง ๆ -ปฏิบัติทำคุกกี้เนยสด -ปฏิบัติทำคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ		12	- ทบทวนบทเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการ ทำเบเกอร์รี่ (ประเภทคุกกี้) บรรยาย เนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกการ ทำเบเกอร์รี่ประเภทคุกกี้ต่างๆ - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่ม การศึกษาค้นคว้าชนิดพืชผัก - ผลไม้ และธัญพืชที่สามารถนำมาผสมในเนื้อ คุกกี้ได้ แล้วมาอภิปรายร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยาย ประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น	
7-8	บทที่ 4 หลักการและวิธีการ ทำเบเกอร์รี่(ประเภท เค้ก) 1. ประเภทของเค้ก 2. วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ สำคัญในการทำเค้ก 3. หลักและวิธีการทำเค้ก 4. เทคนิคที่สำคัญในการทำ เค้ก		12	- ทบทวนบทเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดย สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่ บทเรียน - อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการ ทำเบเกอร์รี่ (ประเภทเค้ก) บรรยาย เนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน	

	5. สาเหตุที่ทำให้เค้กผิดคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข 6. กิจกรรมฝึกปฏิบัติในการทำเค้กชนิดต่าง ๆ -ปฏิบัติทำเค้กเนยสด -ปฏิบัติทำครีมเนยสด			- ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกการทำเบเกอรี่ประเภทเค้ก - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้า ทำรายงาน ปัญหาที่พบในการทำเค้ก แล้วมาอภิปรายร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น	
9	สอบกลางภาค		4		
10-12	บทที่ 5 หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท พาย) 1 ชนิดของพาย 2. วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำพาย 3 หลักและวิธีการทำพาย 4. เทคนิคที่สำคัญในการทำพาย 5. สาเหตุที่ทำให้พายผิดคุณลักษณะและวิธีการแก้ไข 6. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการทำพายชนิดต่าง ๆ -ปฏิบัติทำ Chocolate Sponge Cake ช็อกโกแลตสปองค์เค้ก -ปฏิบัติทำเครปเค้กสายรุ้ง		18	- ทบทวนบทเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภทพาย) บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกการทำเบเกอรี่ประเภทพาย - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้า ข้อแตกต่างระหว่างพัฟเพสตรีกับเดนนิชเพสตรี แล้วมาอภิปรายร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น	
13-15	บทที่ 6 หลักการและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภท ขนมปัง) 1. ชนิดของขนมปัง 2. วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่สำคัญในการทำขนมปัง 3. หลักและวิธีการทำขนมปัง 4. เทคนิคที่สำคัญในการทำขนมปัง		18	- ทบทวนบทเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - อธิบายรายละเอียดหลักและวิธีการทำเบเกอรี่ (ประเภทขนมปัง) บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน	

	5. สาเหตุที่ทำให้ขนมปังผิวดู คุณลักษณะและวิธีการแก้ไข 6. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการทำ ขนมปังชนิดต่าง ๆ -ปฏิบัติทำบราวนี่ชีสโกโก้แลต -ปฏิบัติทำพิซซ่าหน้าฮาวายเียน			- ครูแจกวัสดุอุปกรณ์ให้ผู้เรียนฝึกการทำเบเกอรี่ประเภทขนมปัง - มอบหมายให้ผู้เรียนแบ่งกลุ่มศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับ ความแตกต่างของขนมปัง และ เตนนิสเพสตรี้แล้วมาอภิปรายร่วมกัน - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ แสดงความคิดเห็น	
16-17	บทที่ 7 การจัดตกแต่งบรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย 1. การจัดตกแต่งและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ 2. หลักการจัดจำหน่ายและการกำหนดราคา 3. ออกแบบและตกแต่งผลิตภัณฑ์ 4. กิจกรรมฝึกปฏิบัติการจัดจำหน่ายคุกกี้ เค้ก พาย และขนมปัง		12	- ทบทวนบทเรียน - ทำแบบทดสอบก่อนเรียน - เข้าสู่เนื้อหาสาระการเรียนรู้โดยสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมเข้าสู่บทเรียน - บรรยายเนื้อหาโดยใช้สื่อ Power Point เอกสารประกอบการสอน - ทำแบบทดสอบหลังเรียน - มอบหมายงานให้ผู้เรียนสืบค้นงานและนำเสนอผลงานในสัปดาห์ต่อไป - การเรียนการสอน ใช้วิธีการบรรยายประกอบการสาธิต ถาม - ตอบ อภิปรายปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มและรายบุคคล	
18	สอบปลายภาค		4		

5.2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้		
วิธีการประเมินผลนักศึกษา	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรม จริยธรรม	ตลอดภาคการศึกษา	20 %
งานปฏิบัติระหว่างภาค	ตลอดภาคการศึกษา	30 %
สอบกลางภาค	สัปดาห์ที่ 10	25 %
สอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 20	25 %

หมวดที่ 6. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1.หนังสือ และเอกสารประกอบการสอนหลัก 1.1 เอกสารประกอบการเรียน วิชาเบเกอรี่ (Bakery)
2.หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิง ที่สำคัญ ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต เคล็ดลับการทำเบเกอรี่ (พิมพ์ครั้งที่ 1). (2554). กรุงเทพมหานคร : พิมพ์ดี. หลักการทำเบเกอรี่ ชคอ 3015. (2530). กรมอาชีวศึกษา