

รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

อาหารจานหวาน
(Platted Dessert)
4514214

อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2557

สารบัญ

หมวด		หน้า
หมวด 1	<p>ข้อมูลทั่วไป</p> <p>รหัสและชื่อรายวิชา</p> <p>จำนวนหน่วยกิต</p> <p>หลักสูตรและประเภทของรายวิชา</p> <p>อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน</p> <p>ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)</p> <p>รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)</p> <p>สถานที่เรียน</p> <p>วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด</p>	
หมวด 2	<p>จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์</p> <p>จุดมุ่งหมายของรายวิชา</p> <p>วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา</p>	
หมวด 3	<p>ลักษณะและการดำเนินการ</p> <p>คำอธิบายรายวิชา</p> <p>จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา</p> <p>จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล</p>	
หมวด 4	<p>การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา</p> <p>คุณธรรม จริยธรรม</p> <p>ความรู้</p> <p>ทักษะทางปัญญา</p> <p>ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p>	
หมวด 5	<p>แผนการสอนและการประเมินผล</p> <p>แผนการสอน</p> <p>แผนการประเมินผลการเรียนรู้</p>	

หมวด 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

เอกสารและตำราหลัก

เอกสารและข้อมูลสำคัญ

เอกสารและข้อมูลแนะนำ

หมวด 7

การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

กลยุทธ์การประเมินการสอน

การปรับปรุงการสอน

การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของ

รายวิชา

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
 วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา โรงเรียนการเรือน / สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและ
 การบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

4514214 อาหารจานหวาน (Plated Dessert)

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
 หมวดวิชา เฉพาะด้าน/เลือกเรียน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน อ.ณัฐทัย จงเลิศฉรรม

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา :

4.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย

อ.ณัฐทัย จงเลิศฉรรม

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1/ชั้นปีที่ 4

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

8. สถานที่เรียน

ห้องปฏิบัติการอาหารชั้น4 โรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

25 มี.ค. 57

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารจานหวาน

1.2 นักศึกษาเลือกและใช้อุปกรณ์ วัสดุดิบ เทคนิคการเตรียม และการประกอบและนำเสนออาหารจานหวานได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม

1.3 นักศึกษามีความรู้และทักษะในการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟรูปแบบต่างๆ และการเก็บรักษาที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษามีการฝึกทักษะจากการปฏิบัติ รู้จักประยุกต์เทคนิคและรูปแบบของอาหารจานหวาน

เพื่อให้สอดคล้องบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

วัตถุดิบและคุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารจานหวาน ประเภทของอาหารจานหวาน วิธีการทำอาหารจานหวานแบบต่างๆ การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การทำสูตรมาตรฐานและคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	5 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

2 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพของผู้ผลิตอาหาร (1.1)
- มีวินัย ตรงต่อเวลา และรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย(1.2)
- มีความซื่อสัตย์สุจริต ไม่นำผลงานของผู้อื่นมาเป็นของตน(1.3)
- กล้าแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของบุคคลอื่น (1.4)
- มีความเข้าใจและปฏิบัติตามต่อองค์กรและสังคมด้วยความเคารพ(1.5)

1.2 วิธีการสอน

- บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความรับผิดชอบและจรรยาบรรณวิชาชีพของผู้ผลิตอาหาร
- ใช้การสอนแบบ **Active Learning** เปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถาม หรือแสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียนในโอกาสต่างๆ
- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัย การรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติซึ่งกันและกัน
- มอบหมายความรับผิดชอบในชั้นเรียน โดยให้นักศึกษาแต่ละกลุ่มผัดเปลี่ยนกันทำหน้าที่ส่งวัตถุดิบและเบิกอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียน

1.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออกในชั้นเรียนและในโอกาสที่ภาควิชา/คณะจัดกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องทางด้านคุณธรรม จริยธรรม การมีสัมมาคารวะต่อผู้อาวุโสและอาจารย์
- การตรวจสอบความซื่อสัตย์สุจริต และความรับผิดชอบจากงานที่มอบหมายให้ทำส่ง มีการอ้างอิงเอกสารที่ได้นำมาทำรายงานอย่างถูกต้องและเหมาะสม
- การตรวจสอบพฤติกรรม การเข้าเรียน ความรับผิดชอบ ความมีวินัย การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียนและการส่งรายงาน
- ประเมินการรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น โดยนักศึกษาอื่นๆในรายวิชา

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป

วัฒนธรรมการรับประทาน และศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง (2.1)

- วิธีการใช้ และการเก็บรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ หลักการผลิต เทคนิคการ

เตรียมและการประกอบขนมหวานแบบยุโรป (2.2)

- การตกแต่ง การเสิร์ฟ และการเก็บรักษา อาหารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม (2.3)

2.2 วิธีการสอน

ใช้การเรียนการสอนเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่

- การสอนบรรยายประกอบสื่อการสอนและกรณีศึกษา โดยให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติมจากแหล่งต่าง ๆ

- ใช้เทคนิคระดมสมอง ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น สอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้

- การสาธิตประกอบการบรรยาย พร้อมอธิบายเทคนิคและเหตุผลในการทำ

- มีการจัดแบ่งกลุ่ม มอบหมายงานให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม

2.3 วิธีการประเมินผล

- แบบฝึกปฏิบัติ สอบภาคปฏิบัติ และสอบภาคทฤษฎี

- การฝึกปฏิบัติ และผลงานอาหาร

- การนำเสนอรายงานทั้งแบบเดี่ยวและแบบกลุ่ม

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- สามารถวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหาและที่เกิดขึ้นกับประกอบอาหารหวานประเภทต่าง ๆ ได้อย่างเป็นเหตุเป็นผล (3.1)

- สามารถใช้ความรู้ทางทฤษฎีมาประยุกต์ ประกอบ และนำเสนออาหารหวานที่ผู้บริโภคให้การยอมรับ (3.2)

- สามารถใช้ความรู้ทางทฤษฎีเพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการประกอบอาหารหวาน ทั้งยังสามารถปรับปรุงและพัฒนาอาหารได้อย่างสร้างสรรค์ (3.3)

- สามารถประกอบ ตกแต่ง จัดเสิร์ฟ และเก็บรักษาอาหารหวานแบบต่าง ๆ ได้เหมาะสมกับการบริโภคและรูปแบบการบริการ (3.4)

- ทักษะในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเมื่อเกิดความผิดพลาด (3.5)

3.2 วิธีการสอน

- ใช้กรณีศึกษาหรือการกำหนดหัวข้อเพื่อให้ นักศึกษาวิเคราะห์ลักษณะของอาหารทั้งแบบที่ถูกต้องและที่เกิดความผิดพลาด
- มอบหมายให้นักศึกษารวมกลุ่มเพื่อระดมสมองในการแก้ไขปัญหาโดยอาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และสร้างสรรค์ผลงานเพื่อนำเสนอในการเรียนภาคปฏิบัติ

3.3 วิธีประเมินผล

- การนำเสนอความคิดเห็นทั้งในรูปของการตอบคำถามและการทำรายงาน
- การทดลองและฝึกปฏิบัติ รวมถึงผลงานอาหาร
- การสอบภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย (4.1)
- สามารถทำงานร่วมกับสมาชิกภายในกลุ่มได้ (4.2)
- สามารถปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ รู้จักวางตัว ร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นภายในกลุ่มได้อย่างเหมาะสม (4.3)

4.2 วิธีการสอน

- มอบหมายงานแบบรายบุคคลและแบบกลุ่ม โดยกรณีงานกลุ่มจะมีการเปลี่ยนกลุ่มปฏิบัติการตามกิจกรรมของแต่ละบทเรียน
- กำหนดภาระหน้าที่ ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคลในกลุ่ม และเปิดโอกาสให้สมาชิกในกลุ่มร่วมแสดงความคิดเห็น

4.3 วิธีประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรมมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล
- ประเมินความรับผิดชอบจากการนำเสนอความคิดเห็นของสมาชิกในกลุ่มทั้งในรูปของการตอบคำถามและการทำรายงาน
- ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความรับผิดชอบ
- ผลจากการทำงานของกลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้เป็นเวรแต่ละปฏิบัติการ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล และค้นคว้าหาข้อมูล/ติดตามการเปลี่ยนแปลงจากสื่อต่าง ๆ (5.1)
- สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์หรือเทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยเพื่อการค้นคว้าและนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย (5.2)

- สามารถใช้ภาษาทั้งไทยและต่างประเทศในการนำเสนอข้อมูลโดยสรุปประเด็นได้อย่างถูกต้อง และเข้าใจง่าย (5.3)

5.2 วิธีการสอน

- ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่น่าสนใจ ชัดเจน และเข้าใจง่ายเพื่อประกอบการสอน
- สอนโดยมีการนำเสนอข้อมูลที่ทันสมัย ตัวอย่างของจริง และแนวทางการวิเคราะห์ เพื่อกระตุ้น และเป็นแบบอย่างให้นักศึกษารู้จักนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ประโยชน์ในวิชาที่เกี่ยวข้อง
- มีการแนะนำเทคนิคในการสืบค้นข้อมูลจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ
- มอบหมายงานให้สืบค้นข้อมูล และกำหนดให้นำเสนอในรูปแบบต่าง ๆ ที่น่าสนใจ

5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและการใช้สื่อสารสนเทศจากเอกสารรายงาน และการอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ รวมถึงแหล่งที่ได้จากการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
- ประเมินทักษะการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงาน การอภิปราย และการตอบคำถาม

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล ความหมายของอาหารจาน หวาน ประเภทของอาหารจาน หวาน	3	- อธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์ และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การ วัดผลและประเมินผล - แนะนำหนังสือ และ website - บรรยายประกอบสื่อการสอน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Projector) - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย
2	วัตถุดิบที่ใช้ในอาหารจานหวาน - คุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะ และคุณภาพของอาหาร - การเลือกซื้อ วิธีการใช้ การเก็บ รักษาวัตถุดิบ	3	- บรรยายรายละเอียด สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Projector) - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point)	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย
3	อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการ ทำอาหารจานหวาน - เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป - อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด - ภาชนะและอุปกรณ์หุงต้ม - เครื่องทุนแรง		- บรรยายรายละเอียดอุปกรณ์พิเศษ - นักศึกษาร่วมกิจกรรมการนำเสนอ การใช้อุปกรณ์ครัวยุโรป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย(Projector) - โปรแกรมนำเสนอองาน (Power point) - อุปกรณ์ และเครื่องมือครัวยุโรป	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย
4	การเตรียม เทคนิคการผลิตอาหาร จานหวานและการควบคุมคุณภาพ มอบหมายงาน แนะนำแนวทางการ ทำรายงานและการนำเสนอ	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอองานPowerPoint เครื่องฉาย(Projector)	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
5	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - Coffee Blule - คาราเมลตกแต่ง	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย
6	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - Crepe with fruit compote - ซอสวานิลลา	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย
7	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - Apples Pudding - ซอสคาราเมล - คาราเมลดิฟแอปเปิ้ล	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย
8	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - Ice Soufflé - เตรียมเนื้อมัทเตอร์เค้ก สำหรับใช้ในสัปดาห์ถัดไป - ซอคโกแลตตกแต่ง(เก็บใช้ใน สัปดาห์ถัดไป)	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย
9	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - White Wine Mousses Cake Strawberry - แกะพิมพ์ และ ตกแต่ง Ice Soufflé - คาราเมลนัท -		- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อ ที่ใช้	ผู้สอน
10	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - Meringue Nest - มูสชอคโกแลต	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นค. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย
11	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - Assembling Sable Circles - อัลมอนต์ครีม	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นค. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย
12	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - Millefeuille	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นค. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย
13	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - Saint Honore	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นค. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย
14	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - เทคนิคการตกแต่งอาหาร จานหวาน	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นค. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฐหทัย

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อ ที่ใช้	ผู้สอน
15	นำเสนอรายงานจากการค้นคว้า และวิเคราะห์ข้อมูล บูรณาการกับ สิ่งที่เรียนรู้จากในชั้นเรียน แนะแนวการสร้างสรรค์และ พัฒนาตำรับอาหารจานหวาน	2	น.ศ. นำเสนอรายงาน	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฏฐ์หทัย
		1	อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำ เกี่ยวกับตำรับที่จะพัฒนา	
16	สอบ ปลายภาค	3	น.ศ. สอบภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ	ศูนย์การศึกษาใน มหาวิทยาลัย อ.ณัฏฐ์หทัย

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
1	1.1, 1.2, 1.3,1.4, 1.5, 3.1, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1	การประเมินพฤติกรรมด้านความ รับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และ นำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
2	1.1, 1.2,1.3, 1.4, 1.5, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3,3.4,3.5, 4.1, 4.2, 4.3,5.1, 5.2,5.3	ด้านความรู้และทักษะ รวมถึง ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม (ปฏิบัติการ และรูปแบบการนำเสนอ การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการ จัดบริการอาหาร)	4-15	30%
3	2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3	ด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การ สื่อสาร และเทคโนโลยี สารสนเทศ (วิเคราะห์ปัญหาและวิธีการแก้ไข การเพิ่มลดขนาดการผลิต และการ	3-15	20%

		นำเสนอในรูปรายงาน)		
4	1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 3.1- 3.5, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3	แบบทดสอบ และแบบฝึกปฏิบัติ	4-16	40%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารหวานยุโรป

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ซัชชญา รักตะกนิษฐ และ ณัฐหทัย จงเลิศฉรรม (2552) เอกสารประกอบการสอนวิชา ไอศกรีม.

กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

_____ (1996) เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาศิลปะการทำขนมหวานฝรั่งเศสระดับกลาง, London: Le Cordon Bleu

_____ (1996) เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาศิลปะการทำขนมหวานฝรั่งเศสระดับต้น, London: Le Cordon Bleu

Alcock, Julia (1994) Le Cordon Bleu Classic French Cook Book: London, UK , Dorling Kindersley Ltd.

Barham, Peter (2000) The Science of Cooking. NY: Springer

Capalbo, Carla (2001) The Cook's Encyclopedia of Italian Cooking. London UK: Lorenz Books

Culinary Institute of America (2004) Baking and Pastry, USA: John Wiley & Sons Inc.

Culinary Institute of America (2002) The Professional Chef. USA: John Wiley & Sons Inc.

Conran, Caroline Terence & Simon Hopkinson (2001) The Conran Cook Book: London UK: Lorenz Books

Duchene, Laurent & Bridget Jones (1999) Le Cordon Bleu Dessert Techniques. London: Cassell Plc.

Farrow, Joanna & Lewis, Sara (2001) Ice cream and Iced Desserts. London UK: Laurence Books

Friberg, Bo (2002) The Professional Pastry Chef. USA: John Wiley & Sons Inc.

Gisslen, Wayne (2007) Professional Cooking. USA: John Wiley & Sons Inc.

Greenspan, Dorie (1998) Desserts by Pierre Herme Canada: Little, Brown, and Company.

Izzini, Johnny (2008) Dessert Fourplay, New York USA: Clarkson Potter.

Labensky, Sarah & House, Alan (2003) On Cooking. New Jersey USA: Prentice Hall

Moon, Rosemary (1997) Rosemary Moon's Ice cream Machine Book. UK: Apple Press.
 Pascoe, Elise(2000) Merl Kershaw and Donna Hay. Ice-cream and Frozen Desserts. USA: Trident Press International
 Pauli, Eugen(1989) Classical Cooking in Modern Way. New York USA, Van Nostrand Reinhold
 Roux, Michel. (1996) Sauce. London UK: Quadrille Publishing Ltd.
 Sheasby, Anne (1994) The Book of Light Desserts. UK: Salamander Book Ltd.
 Suthering, Jane(1991) Cool Dessert. UK: Salamander Book Ltd.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet & Cuisine Magazine รวมถึงนิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้องกับอาหารหวานยุโรป และเบเกอรี่

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วมผลคะแนนและผลการศึกษาของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทบทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้
 - ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากแบบทดสอบ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม
 - ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป