

รายละเอียดของรายวิชา
(มคอ.3)

4513229

อาหารหวานแบบยุโรป
(European Dessert)

อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2557

สารบัญ

หมวด

หน้า

หมวด 1	ข้อมูลทั่วไป <ol style="list-style-type: none"> 1. รหัสและชื่อรายวิชา 2. จำนวนหน่วยกิต 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี) 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี) 8. สถานที่เรียน 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด 	
หมวด 2	จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ <ol style="list-style-type: none"> 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา 	
หมวด 3	ลักษณะและการดำเนินการ <ol style="list-style-type: none"> 1. คำอธิบายรายวิชา 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล 	
หมวด 4	การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา <ol style="list-style-type: none"> 1. คุณธรรม จริยธรรม 2. ความรู้ 3. ทักษะทางปัญญา 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 	
หมวด 5	แผนการสอนและการประเมินผล <ol style="list-style-type: none"> 1. แผนการสอน 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้ 	
หมวด 6	ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน <ol style="list-style-type: none"> 1. เอกสารและตำราหลัก 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ 	
หมวด 7	การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา <ol style="list-style-type: none"> 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา 	

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน
3. การปรับปรุงการสอน
4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน / สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
4513229 อาหารหวานแบบยุโรป (European Dessert)
2. จำนวนหน่วยกิต
3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
หมวดวิชา เฉพาะด้าน/เลือกเรียน
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อ.ชัชชญา รักตะกนิษฐ
อาจารย์ผู้สอน : อ.ชัชชญา รักตะกนิษฐ อ.จตุพร อ่อนพรม
- 4.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย
 1. อ.ชัชชญา รักตะกนิษฐ
 2. อ.จตุพร อ่อนพรม
- 4.2 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดสุพรรณบุรี
 1. อ.....
- 4.3 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง
 1. อ.....
- 4.4 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง
 1. อ.....
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1/ชั้นปีที่ 4
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
4523219 หลักการประกอบอาหารยุโรป
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
8. สถานที่เรียน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายของอาหารหวานแบบยุโรป
- 1.2 นักศึกษาเลือกและใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม และหลักการผลิตอาหารหวานแบบยุโรปประเภทต่าง ๆ
- 1.3 นักศึกษามีความรู้และทักษะในการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการเก็บรักษารวมถึงภาชนะที่เหมาะสมกับอาหารหวานแบบยุโรปแต่ละประเภท
- 1.3 นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับการทำตำรับมาตรฐานและการเพิ่ม-ลดขนาดการผลิต

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษารู้จักนำความรู้พื้นฐานมาเสริมเพื่อให้เกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับการพัฒนาเมนูอาหารหวานแบบยุโรปชนิดใหม่ๆอย่างต่อเนื่อง นักศึกษามีการฝึกทักษะจากการปฏิบัติ รู้จักประยุกต์เทคนิคและรูปแบบของอาหารหวานแบบยุโรปให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการบริโภคในปัจจุบันและความต้องการของผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประเภทและชนิดของอาหารหวานแบบยุโรป คุณลักษณะของอาหารหวานแบบยุโรป วัตถุดิบ และคุณสมบัติที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหารหวานแบบยุโรป เทคนิคการประกอบ การควบคุมคุณภาพ การจัดเสิร์ฟ การทำตำรับมาตรฐานและการคำนวณต้นทุน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา ศึกษาคำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหารหวานแบบยุโรป

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 30 ชั่วโมง	1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น

รายบุคคล

- อาจารย์ประจำวิชาให้คำปรึกษาผ่านทางอีเมลล์ สื่อสังคมออนไลน์และโทรศัพท์
- อาจารย์ให้คำปรึกษารายบุคคลหรือรายกลุ่ม(เฉพาะที่ต้องการ) 1 ชั่วโมง/สัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพของผู้ผลิตอาหาร
- มีความซื่อสัตย์ ตรงต่อเวลา และรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- กล้าแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของบุคคลอื่น
- มีความเข้าใจและปฏิบัติตามต่อองค์กรและสังคมด้วยความเคารพ

1.2 วิธีการสอน

- บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความรับผิดชอบและจรรยาบรรณวิชาชีพของผู้ผลิตอาหาร พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือ ตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนการสอน

- อาจารย์ปฏิบัติตนเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัย การรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติซึ่งกันและกัน

1.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน
- การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา และการปฏิบัติตามกฎระเบียบ
- การเตรียมพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และผลงานที่นำเสนอ

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- ความรู้เกี่ยวกับประเภทและลักษณะสำคัญของอาหารหวานแบบยุโรป วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารหวานแบบยุโรป รวมถึงการจัดเก็บและบำรุงรักษา และศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง
- ความรู้เกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร
- ความรู้ด้านตำรับอาหารมาตรฐานและความรู้ความเข้าใจในอุตสาหกรรมอาหารและพัฒนาการหรือแนวโน้มใหม่ๆ

2.2 วิธีการสอน

ใช้การเรียนการสอนเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การสอนบรรยายแบบ **Active Learning** โดยเน้นให้นักศึกษาหาทางค้นคว้าหาข้อมูลเพิ่มเติม โดยนำมาสรุปและนำเสนอ การทำรายงานกลุ่ม การสอนแบบการสาธิตอาหารและให้นักศึกษาสามารถมีส่วนร่วมในการสอบถามและแลกเปลี่ยนความรู้ การสอนแบบศึกษาด้วยตนเอง การค้นคว้าทางอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

2.3 วิธีการประเมินผล

- แบบฝึกปฏิบัติ สอบภาคปฏิบัติ และสอบภาคทฤษฎี
- การฝึกปฏิบัติ และผลิตภัณฑ์ที่ทำได้
- การนำเสนอรายงานทั้งแบบบุคคลและแบบกลุ่ม

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- สามารถวิเคราะห์ แสดงความคิดเห็นต่อปัญหาหรือตอบคำถามในชั้นเรียนได้อย่างเหมาะสม
- สามารถใช้ความรู้ทางทฤษฎีเพื่อป้องกันและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการประกอบอาหาร ทั้งยังสามารถปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้อย่างสร้างสรรค์

3.2 วิธีการสอน

- การสอนโดยใช้ปัญหาเป็นฐาน
- ฝึกตอบปัญหาในชั้นเรียนและแสดงความคิดเห็นต่อปัญหา และระดมสมองในการแก้ไขปัญหา จากกรณีศึกษาตามประเด็นปัญหาที่กำหนดไว้แล้ว โดยแบ่งนักศึกษาเป็นกลุ่ม ภายในกลุ่มต้องกำหนดแนวทางไปสู่การแก้ปัญหาหรือเสนอแนวทางปฏิบัติที่มีความน่าเชื่อถือ และความเป็นไปได้
- การสอนภาคปฏิบัติโดยเชื่อมโยงความรู้ภาคทฤษฎีสู่การปฏิบัติจริง โดยยกตัวอย่างปัญหาและป้องกันหรือแก้ไข

3.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินจากการตอบปัญหาและแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน ทั้งรายบุคคลและกลุ่ม
- การสอบย่อย การสอบข้อเขียนกลางภาคและปลายภาค
- ประเมินจากภาคปฏิบัติและการสอบปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- มีความรับผิดชอบในการทำงานที่ได้รับมอบหมาย
- สามารถทำงานร่วมกับสมาชิกภายในกลุ่มได้
- สามารถปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ รู้จักวางตัว ร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นภายในกลุ่มได้อย่างเหมาะสม

4.2 วิธีการสอน

- มอบหมายงานแบบรายบุคคลและแบบกลุ่ม โดยกรณีงานกลุ่มจะมีการเปลี่ยนกลุ่มปฏิบัติการตามกิจกรรมของแต่ละบทเรียน
- กำหนดภาระหน้าที่ ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคลในกลุ่ม และเปิดโอกาสให้สมาชิกในกลุ่มร่วมแสดงความคิดเห็น

4.3 วิธีการประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล
- ประเมินความรับผิดชอบจากการนำเสนอความคิดเห็นของสมาชิกในกลุ่มทั้งในรูปของการตอบคำถามและการทำรายงาน
- ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความรับผิดชอบ
- ผลจากการทำงานของกลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้เป็นเวรแต่ละปฏิบัติการ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล และค้นคว้าหาข้อมูล/ติดตามการเปลี่ยนแปลงจากสื่อต่าง ๆ
- สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์หรือเทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยเพื่อการค้นคว้าและนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย
- เลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยมาใช้ในการนำเสนอรายงาน ทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุนและราคา
- สามารถใช้ภาษาทั้งไทยและต่างประเทศในการนำเสนอข้อมูลโดยสรุปประเด็นได้อย่างถูกต้องและเข้าใจง่าย

5.2 วิธีการสอน

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

5.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและการใช้สื่อสารสนเทศจากเอกสารรายงาน และการอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ รวมถึงแหล่งที่ได้จากการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ
- ประเมินทักษะการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงาน การอภิปราย และการตอบคำถาม
- ความถูกต้องของผลการทำตำรับมาตรฐาน การคิดคำนวณต้นทุนและราคา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	1.1.ประเภทของอาหารหวานแบบยุโรป 1.2. ขนมหวานที่มีชื่อเสียงของประเทศต่างๆในยุโรป ได้แก่ ฝรั่งเศส เยอรมัน ออสเตรีย อิตาลี อังกฤษ และ ขนมหวานสำหรับเทศกาลต่างๆของยุโรป	3	อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และ อธิบายเนื้อหาหารายวิชา จุดประสงค์ และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล แนะนำหนังสือ และ website เพิ่มเติม นำเข้าสู่บทเรียนโดยจัดกิจกรรมการเรียนรู้โดยใช้การตั้งคำถาม อภิปราย(กลุ่ม)ก่อนการเรียน และ อาจารย์ให้ข้อมูล อาจารย์บรรยายประกอบ สื่อการสอนPower point มอบหมายงานเดี่ยว	ศูนย์การศึกษา ในมหาวิทยาลัย อ.ชัชชญา รักตะกนิษฐ อ.จตุพร อ่อน พรม ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ. ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง
2	2.วัตถุดิบที่ใช้ในอาหารหวานแบบยุโรป 3.อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในอาหารหวานแบบยุโรปการเลือกใช้จัดเก็บ และบำรุงรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือ 3.1 อุปกรณ์และภาชนะหุงต้ม 3.2 เครื่องทุ่นแรง 3.3 อุปกรณ์เครื่องมือสำหรับกรอง 3.4 อุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด 3.5 เครื่องมือ 3.6 ภาชนะ 3.7 เครื่องทำไอศกรีม	3	บรรยายประกอบ สื่อการสอน Power point ตัวอย่างวัตถุดิบที่สำคัญและหายาก ตัวอย่างอุปกรณ์ที่ใช้ในรายวิชา กิจกรรมทบทวนความรู้เกี่ยวกับ อุปกรณ์เครื่องมือ โดยนักศึกษา สอนนักศึกษา นำเสนออุปกรณ์คน ละชิ้น และอาจารย์ให้ข้อมูล ป้อนกลับ บรรยายประกอบ สื่อการสอน Power point	จังหวัดลำปาง อ. ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง อ.

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
3	4.เทคนิคการเตรียม การผลิตและ การควบคุมคุณภาพอาหารหวาน แบบยุโรป 4.1 เทคนิคการผลิตอาหารหวาน แบบยุโรปแต่ละประเภท 4.2 การควบคุมคุณภาพอาหาร หวานแบบยุโรปแต่ละ ประเภท 5. หลักการจัดตกแต่งจานอาหาร 5.1 หลักในการจัดตกแต่ง อาหารจานหวานแบบยุโรป 5.2 การออกแบบอาหารจาน หวานแบบ		อาจารย์บรรยายประกอบ สื่อการ สอนPower point	ศูนย์การศึกษา ในมหาวิทยาลัย อ.รัชชญา รักตะกนิษฐ อ.จตุพร อ่อน พรม ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ. ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง อ. ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง อ.
4	6. การจัดทำตำรับมาตรฐานและ การคิดคำนวณต้นทุนราคา 6.1 ตำรับมาตรฐาน การวางแผน เมนู 6.2 การคิดคำนวณต้นทุนและ ราคา	3	กิจกรรมกลุ่ม การเรียนรู้โดยใช้การ ตั้งคำถามนักศึกษาเกี่ยวกับตำรับ อาหารมาตรฐาน และอาจารย์ให้ ข้อมูลป้อนกลับ บรรยายประกอบ สื่อการสอน Power point และ Excel ให้นักศึกษาทำแบบฝึกปฏิบัติ ใบงานคำนวณต้นทุน มอบหมายรายงานกลุ่มพร้อม กำหนดการนำเสนอ	
5	บทปฏิบัติการอาหารหวานแบบ ยุโรป ประเภทคัสตาร์ด I - Crème anglaise - Floating Island	3	1. บรรยายและสาธิตการ ทำอาหาร 2. นักศึกษาฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา 3. จอแสดงภาพแสดงการสาธิต อาหาร 4. เอกสารประกอบการสอน	
6	บทปฏิบัติการอาหารหวานแบบ ยุโรป ประเภทคัสตาร์ด II - Crème Brulée - Caramel Custard	3	5. เอกสารเบเกอรี่วัตถุดิบและอุปกรณ์	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
7	บทปฏิบัติการอาหารหวานแบบ ยุโรป หน่วยที่ 1 ประเภทของอาหาร หวานแบบยุโรป ประเภทหนึ่ง / พุดดิ้ง - Steamed Chocolate Pudding with chocolate Sauce - Sticky Toffee Pudding Pudding with Toffee sauce	3	1. บรรยายและสาธิตการทำอาหาร 2. นักศึกษาฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา 3. จอแสดงภาพแสดงการสาธิต อาหาร 4. เอกสารประกอบการสอน 5. เอกสารเบิกวัตุดิบและอุปกรณ์	ศูนย์การศึกษา ในมหาวิทยาลัย อ.ชัชชญา รักตะกนิษฐ อ.จตุพร อ่อน พรม ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี
8	สอบกลางภาค (ทฤษฎี) นำเสนอรายงานเดี่ยว		นักศึกษานำเสนอ งานปากเปล่า พร้อม เอกสารประกอบและสื่อ (Power Point Presentation) อาจารย์เพิ่มเติมเนื้อหาให้สมบูรณ์	อ. ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง อ.
9	บทปฏิบัติการอาหารหวานแบบ ยุโรป ประเภทแช่แข็ง I - Pâté a choux - Frozen-Profiteroles with - Chocolate Sauce		1. บรรยายและสาธิตการทำอาหาร 2. นักศึกษาฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา 3. จอแสดงภาพแสดงการสาธิต อาหาร 4. เอกสารประกอบการสอน 5. เอกสารเบิกวัตุดิบและอุปกรณ์	ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง อ.
10	บทปฏิบัติการอาหารหวานแบบ ยุโรป ประเภทแช่เย็น I cup dessert - Chilled Cheese cake - เตรียมแป้งพายร่วนหวาน สำหรับทาร์ต			
11	บทปฏิบัติการอาหารหวานแบบ ยุโรป ประเภทพาย/ทาร์ต - Fruit Tart - Lemon meringue Pie			

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
12	บทปฏิบัติการอาหารหวานแบบ ยุโรป ประเภทแช่เย็น II - เนื้อเค้กนิลาสำหรับขนม หวานประเภทแช่เย็นทั้ง II และ III - Fruit Trifle		1. บรรยายและสาธิตการทำอาหาร 2. นักศึกษาฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา 3. จอแสดงภาพแสดงการสาธิต อาหาร 4. เอกสารประกอบการสอน 5. เอกสารเบิกวัตถุติบและอุปกรณ์	ศูนย์การศึกษา ในมหาวิทยาลัย อ.ซัชชญา รักตะกนิษฐ อ.จตุพร อ่อน พรม
13	บทปฏิบัติการอาหารหวานแบบ ยุโรป ประเภทแช่เย็น III - Mousse Cake - Strawberry Sauce		1. บรรยายและสาธิตการทำอาหาร 2. นักศึกษาฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา 3. จอแสดงภาพแสดงการสาธิต อาหาร 4. เอกสารประกอบการสอน 5. เอกสารเบิกวัตถุติบและอุปกรณ์	ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี อ.
14	บทปฏิบัติการอาหารหวานแบบ ยุโรป ประเภทเสิร์ฟร้อน/อุ่น - Chocolate Soufflé - แอปเปิ้ลสตรูเดิ้ล			ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง จังหวัดลำปาง อ.
15	นำเสนอรายงานกลุ่ม		นักศึกษานำเสนอ งานปากเปล่า พร้อม เอกสารประกอบและสื่อ Power Point Presentation และ Excel แสดงการคำนวณต้นทุน ราคาอาจารย์สรุปปรับความเข้าใจ ให้ถูกต้องและเพิ่มเติมเนื้อหาให้ สมบูรณ์	ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง อ.
16	สอบปลายภาค			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.2,1.3,1.4,2.1,5.3	สอบกลางภาค - ทฤษฎี	8	10%
	1.2,1.3,1.4,2.1,2.2, 2.3,3.1,3.2,3.3,4.4, 5.1,5.3	สอบปลายภาค - ทฤษฎี - ปฏิบัติ	16	20% 20%
2	1.1,1.2,1.3,1.5,2.1, 2.2,2.3,3.2,3.3,4.1, 4.4	จากการทำงานในภาคปฏิบัติ	5-15	35%
3	1.1,1.2,1.3,1.4,1.5 2.1,3.1,4.1,4.2,4.3, 4.4,5.1,5.2,5.3	การเข้าชั้นเรียน กิจกรรมการมีส่วนร่วมในการอภิปราย เสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน รายงานเดี่ยว รายงานกลุ่ม	1-4,8,16	5% 5% 5%
4	1.2,1.3,1.4,2.1,5.3	สอบกลางภาค - ทฤษฎี	8	10%
	1.2,1.3,1.4,2.1,2.2, 2.3,3.1,3.2,3.3,4.4, 5.1,5.3	สอบปลายภาค - ทฤษฎี - ปฏิบัติ	16	20% 20%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารหวานแบบยุโรป

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

_____ (1996) เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาศิลปะการทำขนมหวานฝรั่งเศสระดับกลาง, London: Le Cordon Bleu

_____ (1996) เอกสารประกอบการเรียนการสอนวิชาศิลปะการทำขนมหวานฝรั่งเศสระดับต้น, London: Le Cordon Bleu

_____ (2008) Baking Bible. Australia: Penguin Group (Australia).

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

Fallon, Peggy (2007) Ice Cream and Frozen Desserts. London: DK

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 (1999) Professional Cooking. USA: John Wiley & Sons Inc.

Leonard, Edward (2006) Culinary Competition: Cooking to win. New Jersey USA: John Wiley & Son.

Lewis, Matt & Nelson, Alison (2004) Chocolate Bar. Philadelphia USA: Running Press Book Publishers

Iuzzini, Johnny & Finamore, Roy (2008) Dessert Fourplay. New York: Clarkson Potter/Publishers.

Maicent-Morel, Michel (2002) Cuisine de Reference. Clichy Cedex. France: BPI

Pascoe, Elise, Merl Kershaw and Donna Hay (2000) 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.

Schumacher, Monika (1993) The Complete Book of Baking. London: Tiger Books International PLC.

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Food News Magazine, Health & Cuisine magazine, Gourmet & Cuisine Magazine รวมถึง นิตยสาร และ website ที่เกี่ยวข้อง

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

การประเมินประสิทธิผลในรายวิชานี้ที่จัดทำโดยนักศึกษา ได้จัดกิจกรรมในการนำแนวคิดและความเห็นจากนักศึกษาโดยการสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน และให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การสาธิต และสิ่งสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อการปรับปรุงรายวิชา โดยใช้แบบประเมินผู้สอนและแบบประเมินรายวิชา ผ่านช่องทางระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอนได้มีกลยุทธ์ ได้แก่ การสังเกตการณ์การสอนของผู้สอนร่วม ผลคะแนนและผลการสอบของนักศึกษา รวมถึงการทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้โดยคณะกรรมการของหลักสูตรที่ได้รับการแต่งตั้ง

3. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลการประเมินการสอน ในข้อ 2 จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน ได้แก่ การสัมมนา/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตรและกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากแบบทดสอบ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม

- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป