

# มคอ.3

อาหารหวานยุโรป  
(European Desserts)  
รหัสวิชา 5072317

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
ภาคเรียนที่ 2/2561  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป
2. ผู้เรียนเลือกและใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม และการประกอบและนำเสนอขนมหวานแบบยุโรปได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม
3. ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟรูปแบบต่าง ๆ และการเก็บรักษาที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาฝึกทักษะจากการปฏิบัติ ประยุกต์เทคนิค รูปแบบของขนมหวานแต่ละประเภทได้อย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับบริบทตามยุคสมัย

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมเทคนิคการประกอบอาหาร และการนำเสนอ เรียนรู้การประกอบอาหารหวานประเภท พุดดิ้ง คัสตาร์ดมูส เมอแรงก์ อาหารจานหวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่างๆ ส่วนประกอบตกแต่ง และการทำภาชนะที่รับประทานได้ ศึกษาหลักการบริการอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม และการฝึกปฏิบัติ คาราเมลคัสตาร์ด เครมอบรูเล่ เครมองเกลส์ โพลตติ้งไอแลนด์ ไทรเฟิลผลไม้ ช็อกโกแลตมูส เบอริมูส ไอศกรีม และซอร์เบต พาฟโลวา โพรเซ่นโปรฟิเตอร์อล บลูเบอรี่ไอศกรีมพาย สติมพุดดิ้ง ช็อกโกแลตชูเฟล ชูเฟลเครป ซอสช็อกโกแลต ซอสเบอรี่ ซอสทอฟฟี่ พาร์ลีน และซอสคาราเมลทูวิล สแนป ช็อกโกแลตและคาราเมลสำหรับตกแต่ง

Types and characteristic of European Desserts, ingredients, preparation technique, cooking techniques, and presentation Learn to European desserts cooking such as pudding, custard-based products, mousses, meringues, plated hot and cold dessert, frozen desserts, sauces, garnishes, and edible containers Learn traditional serving style, and practical sessions; Caramel Custard (cream caramel), Crème Brûlée (rich custard topped with a layer of hard caramel), Crème Anglaise (thin vanilla sauce; ice-cream based), Floating Island (meringue floating vanilla sauce), Fruit Trifle (layered dessert dish with fruit, pastry cream and whipped cream), Chocolate Mousse, Berry Mousse, Ice-creams and Sorbet, Pavlova (meringue with cream and fruit topping), Frozen Profiteroles (choux pastry filled with ice-cream), Blueberry Ice-cream Pie, Steamed Pudding, Chocolate Soufflé (light baked cake with chocolate), Soufflé Crêpe (light baked cake crêpe), Chocolate Sauce, Berry Sauce (sweet berry sauce), Toffee Sauce (sweet brown sauce), Praline (nutty caramel), Caramel Sauce, Tuilles (thin cookies), Snaps (thin brittle briskit), Chocolate and caramel decoration

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	ไม่มี	30 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	75 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา

## 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่ม หรือเฉพาะรายที่ต้องการคำปรึกษา โดยสามารถติดต่อได้ทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) และโทรศัพท์

### หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

- 1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม
- 3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต
- 4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

##### 1.2 วิธีการสอน

- 1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง
- 2) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน
- 3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์
- 4) จัดกิจกรรมพิเศษเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
- 5) การสอนแบบอภิปรายจากตัวอย่างกรณีศึกษา

##### 1.3 วิธีประเมินผล

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

## 2. ความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้งวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้น มาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ

3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

### 2.2 วิธีการสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุป้าความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

### 2.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

## 3. ทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อความสามารถในการแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นได้ ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ

เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

### 3.2 วิธีการสอน

1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

2) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

### 3.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

#### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

##### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม  
2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

##### 4.2 วิธีการสอน

1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

##### 4.3 วิธีการประเมินผล

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

##### 5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

##### 5.2 วิธีการสอน

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

### 5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนของนักศึกษาที่รับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การนำเสนอสัมมนา การนำเสนอนิทรรศการงานวิจัยต่อผู้เยี่ยมชมด้วยวาจา

## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การวัดผลและการประเมินผล</li> <li>- ความรู้เกี่ยวกับอาหารหวานยุโรป</li> <li>- ประเภทและชนิดของอาหารหวานของประเทศต่างๆ ในยุโรป</li> <li>- ลักษณะของอาหารหวานแบบยุโรป</li> <li>- อาหารหวานตามเทศกาล</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- อธิบายเนื้อหาทฤษฎีวิชา จุดประสงค์และเป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล</li> <li>- แนะนำหนังสือ และ website</li> <li>- บรรยายประกอบสื่อการสอน</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เครื่องฉาย (Projector)</li> <li>- โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)</li> </ul>	ผศ.ดร.ธีรนุช และคณะ
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำอาหารหวานยุโรป</li> <li>- เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป</li> <li>- อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด</li> <li>- ภาชนะและอุปกรณ์หุงต้ม</li> <li>- เครื่องทุ่นแรง</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายรายละเอียดอุปกรณ์พิเศษ</li> <li>- นักศึกษาร่วมกิจกรรมการนำเสนอการใช้ อุปกรณ์ครัวยุโรป</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เครื่องฉาย(Projector)</li> <li>- โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)</li> <li>- อุปกรณ์ และเครื่องมือครัวยุโรป</li> </ul>	ผศ.ดร.ธีรนุช และคณะ
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>วัตถุดิบที่ใช้ในอาหารหวานยุโรป</li> <li>- คุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและคุณภาพของอาหาร</li> <li>- การเลือกซื้อ การเตรียม วิธีการใช้ การเก็บรักษาวัตถุดิบ</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายรายละเอียดวัตถุดิบ</li> <li>- นักศึกษาร่วมกิจกรรมการนำเสนอเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ในอาหารหวานยุโรป</li> </ul> <p><b>สื่อที่ใช้</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เอกสารประกอบการสอน</li> <li>- เครื่องฉาย(Projector)</li> <li>- โปรแกรมนำเสนองาน (Power point)</li> <li>- ตัวอย่างวัตถุดิบ</li> </ul>	ผศ.ดร.ธีรนุช และคณะ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
4	รูปแบบการบริโภคอาหารหวานแบบยุโรป - วัฒนธรรมการบริโภค - การจัดบริการและการจัดเสิร์ฟ - การตกแต่งและการนำเสนอ	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน PowerPoint - เครื่องฉาย (Projector)	ผศ.ดร.ธีรนุช และคณะ
5	คุณภาพของอาหารหวานแบบยุโรป - การควบคุมคุณภาพ - การควบคุมต้นทุนการผลิต - การเก็บรักษา	4	- บรรยายประกอบสื่อการสอน <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนองาน PowerPoint - เครื่องฉาย (Projector)	ผศ.ดร.ธีรนุช และคณะ
6-7	ผลิตภัณฑ์กลุ่มคัสตาร์ด - คัสตาร์ดแบบกวน Lab: Crème Anglaise (Vanilla Sauce/Vanilla Ice Cream) - คัสตาร์ดแบบอบ Lab: Crème Bruleé, Caramel Custard และ Decorated Caramel	8	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ดร.ธีรนุช และคณะ
8	ผลิตภัณฑ์พุดดิ้งและซอสสำหรับอาหารหวานแบบยุโรป Lab: Steamed Pudding with Toffee Sauce : Christmas Pudding with Vanilla Sauce	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ดร.ธีรนุช และคณะ
9-10	ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมและขนมหวานแช่แข็ง Lab: Lime Sherbet : Milk Ice Cream with Caramel Sauce : Strawberry Yoghurt Ice Cream : Mocha Almond Ice Cream : Tuiles and Snaps	8	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ดร.ธีรนุช และคณะ
11	ผลิตภัณฑ์มูส Lab: Chocolate Mousse : Berry Mousse with Crumble Compote Sauce and Decorated	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ	ผศ.ดร.ธีรนุช และคณะ



สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	Chocolate)		- ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	
12	ผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่มีขนมอบเป็นองค์ประกอบ Lab: Frozen Profiterole with Chocolate Sauce : Blueberry Ice Cream Pie : Fruit Trifle	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ดร.ธีรνούช และคณะ
13	อาหารหวานยุโรปประเภทเสิร์ฟร้อนหรืออุ่น Lab: Apple Strudel : Chocolate Soufflé : Soufflé Crepe	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ดร.ธีรνούช และคณะ
14	ผลิตภัณฑ์เมอแรงก์ และสิ่งตกแต่ง Lab: Nougat Glacé : Pavlova with Fruit and Strawberry Sauce	4	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <b>สื่อที่ใช้</b> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	ผศ.ดร.ธีรνούช และคณะ
15	การนำเสนอรายงานจากการค้นคว้าและวิเคราะห์ข้อมูล บูรณาการกับสิ่งที่เรียนรู้จากในชั้นเรียนเกี่ยวกับการสร้างสรรค์และพัฒนาตำรับอาหารหวานยุโรป	4	- นศ. นำเสนอรายงาน - อาจารย์เสนอแนะแนวทาง	ผศ.ดร.ธีรνούช และคณะ
สอบปลายภาค				

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
คุณธรรมและจริยธรรม	1) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม 2) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม	1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรม	1-15	10%

ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
	จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต 3) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น 4) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่	แสดงออกตามปกติของนักศึกษา		
ความรู้	1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎีและเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ 2) การมีทักษะ และความชำนาญ ในงานด้านวิชาชีพ	1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาคที่ได้มอบหมาย 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน และการประยุกต์ตำรับและการนำเสนอผลงานตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย	4-14  15	30%  20%
ทักษะปัญญา	1) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ	1) ประเมินจากผลงาน การแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย และการนำเสนอความคิดเห็น ทั้งในรูปของการตอบคำถาม และการทำรายงาน 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียน	2-15	20%
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ 3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบ 4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์	1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่ 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน	4-14	10%
ทักษะวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ	1) ประเมินทักษะการใช้ภาษาเขียนและการใช้สื่อสารสนเทศจากเอกสารรายงาน และการอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ 2) ประเมินทักษะการใช้ภาษาพูดจากการนำเสนอรายงาน การอภิปราย และการตอบคำถาม	7, 15	10%

### 3. เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

#### 3.1 ประเมินผลระหว่างภาค ร้อยละ 60 แบ่งออกตามกิจกรรมและเนื้อหา ดังนี้

- การเข้าร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนและการส่งงาน 10 คะแนน
- การทดลองและการฝึกปฏิบัติ 40 คะแนน
- แบบฝึกหัด 10 คะแนน

#### 3.2 ประเมินผลปลายภาค ร้อยละ 40

- รายงาน และการนำเสนอรายงาน 20 คะแนน
- สอบทฤษฎี 20 คะแนน

#### 3.3 เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100
B+	85-89
B	75-84
C+	70-74
C	60-69
D+	55-59
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

ซัชชญา รักตะกนิษฐ, วิไลรัตน์ กรนพเกล้า และจตุพร อ่อนพรม. (2555). เอกสารประกอบการสอนวิชา อาหารหวานยุโรป. กรุงเทพมหานคร: เอ็ม แอนด์ เอ็ม เลเซอร์พริ้นต์.

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ซัชชญา รักตะกนิษฐ และ ณิชฎหทัย จงเลิศธรรม. (2552) เอกสารประกอบการสอนวิชา ไอศกรีม.

กรุงเทพฯ:

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

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

Barham, P. (2000). *The Science of Cooking*. New York: Springer.

Capalbo, C. (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.

\_\_\_\_\_. (2002) *The Professional Chef*. USA: John Wiley & Sons Inc.

Conran, C. T. & S. H. (2001). *The Conran Cook Book*. London UK: Lorenz Books.

- Duchene, L. & Bridget J. (1999). *Le Cordon Bleu Dessert Techniques*. London: Cassell Plc.
- Farrow, Joanna & Lewis, Sara (2001) *Ice cream and Iced Desserts*. London UK: Laurence Books
- Friberg, B. (2002) *The Professional Pastry Chef*. USA: John Wiley & Sons Inc.
- Gisslen, W. (2007) *Professional Cooking*. USA: John Wiley & Sons Inc.

### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ผู้เรียนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมทั้งในและนอก ห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อปรับปรุงรายวิชาตามแบบฟอร์มการประเมินผลรายวิชา

### 2. การประเมินการสอน

คณะกรรมการที่แต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ประเมินการสอน จากการสุ่มการสังเกตการณ์สอน และการสุ่มสัมภาษณ์ผู้เรียน ตลอดจนการนำข้อมูลจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้เรียนมาวิเคราะห์

### 3. การปรับปรุงการสอน

ต่อเนื่งจากการประเมินการสอน (ข้อที่ 2) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการดำเนินงานของรายวิชา (มคอ.5) โดยละเอียด ระบุปัญหาในการจัดการเรียนการสอน (ถ้ามี) และแนวการแก้ไข หรือแนวทางในการปรับปรุงรายวิชา เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชานั้น ๆ ในภาคการศึกษาถัดไป โดยระบุรายละเอียดอยู่ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3)

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คณะกรรมการแต่งตั้งโดยหลักสูตร/คณะฯ ทำหน้าที่ทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ ของผู้เรียน โดยทวนสอบการวัดและประเมินผลจากการสุ่มตรวจผลงานของผู้เรียน ข้อสอบและการให้คะแนนของผู้สอน ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประเมินผลที่ระบุไว้ในรายละเอียดรายวิชา และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้จากการสัมภาษณ์ผู้เรียนหรือสนทนากลุ่มผู้เรียน

### 5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนและทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนในรายวิชา นำไปวางแผนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยอาจารย์ผู้สอนเป็นผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน วิธีการสอน และกิจกรรมการเรียน สื่อการสอน การออกข้อสอบ การวัดประเมินผล