

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน / สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5072317 อาหารหวานยุโรป European Desserts

2. จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5) หน่วยกิต

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดวิชาเฉพาะด้าน

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา : อ.ซัชชญา รักตะกนิษฐ อ.ณัฐหทัย จงเลิศธรรม อ.จตุพร อ่อนพรม

อาจารย์ผู้สอน:

4.1 ศูนย์การศึกษาในมหาวิทยาลัย:

อ.ซัชชญา รักตะกนิษฐ, อ.ณัฐหทัย จงเลิศธรรม ,อ.จตุพร อ่อนพรม

4.2 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

อ.ผุสดี ขจรศักดิ์ศิริกุล

4.3 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

อ.สุรีย์พร ธีญญะกิจ

4.4 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

อ.ทิพย์พิกา ทรฤทธิ, อ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 2

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

5072314 อาหารยุโรป 1 – Cuisines of Europe I: Breakfast

มคอ.3 อาหารหวานยุโรป (European Desserts)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

5072315 อาหารยุโรป 2 (อาหารกลางวันและอาหารค่ำ)

Cuisines of Europe II : Lunch and Dinner

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

15 กันยายน 2556

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป

1.2 นักศึกษาเลือกและใช้อุปกรณ์ วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม และการประกอบและนำเสนอขนม

หวานแบบยุโรปได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม

1.3 นักศึกษามีความรู้และทักษะในการตกแต่ง การจัดเสิร์ฟรูปแบบต่างๆ และการเก็บรักษาที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษามีการฝึกทักษะจากการปฏิบัติ รู้จักประยุกต์เทคนิคและรูปแบบของขนมหวาน เพื่อให้สอดคล้องบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียม การประกอบ และการนำเสนอ เรียนรู้การผลิตอาหารหวานประเภท พุดดิ้ง คัสตาร์ด มูส เมอแรงก์ อาหารจานหวานแบบร้อนและเย็น ขนมหวานแช่แข็ง ซอสประเภทต่างๆ ส่วนประกอบตกแต่งและการทาภาชนะที่รับประทานได้ ศึกษาหลักการบริการอาหารให้สอดคล้องกับวัฒนธรรม และการฝึกปฏิบัติ คาราเมลคัสตาร์ด แครมบรูเล่ แครมองเกลส์ โพลตติ้งไอแลนด์ ไทโรเฟิลผลไม้ ชอคโกแลตมูส เบอรัร์มูส ไอศกรีมและซอร์เบต์

พายฟโลว่า โพรเซ่นโปรฟิเตอโรล บลูเบอร์รี่ไอศกรีมพาย สติมพุดดิ้ง ชอคโกแลตซูเฟล ซูเฟลเครป ซอส ชอคโกแลต ซอสเบอร์รี่ ซอสทอฟฟี่ และซอสคาราเมล ทูวีล สแน็ป ชอคโกแลต และคาราเมลสำหรับตกแต่ง

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
20 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ฝึกปฏิบัติ 28 ชั่วโมง	4 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 โดยให้นักศึกษาแต่ละกลุ่มผลัดเปลี่ยนกันทำหน้าที่สังเกตุดิบบและเบิกอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียน

1.3 วิธีการประเมินผล

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

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและลักษณะเฉพาะของอาหารหวานแบบยุโรป วัฒนธรรมการรับประทาน และศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้อง (2.1)
- วิธีการใช้ และการเก็บรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ หลักการผลิต เทคนิคการเตรียมและการประกอบขนมหวานแบบยุโรป (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 วิธีการประเมินผล

- 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 วิธีการประเมินผล

- สังเกตพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในชั้นเรียนของนักศึกษาเป็นรายบุคคล
- ประเมินความรับผิดชอบจากการนำเสนอความคิดเห็นของสมาชิกในกลุ่มทั้งในรูปของการตอบคำถามและการทำรายงาน

- ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ทั้งด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและด้านความรับผิดชอบ

- ผลจากการทำงานของกลุ่มที่ได้รับมอบหมายให้เป็นเวอร์แต่ละปฏิบัติการ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล และค้นคว้าหาข้อมูล/ติดตามการเปลี่ยนแปลงจากสื่อต่าง ๆ (5.1)

- สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์หรือเทคโนโลยีสารสนเทศที่ทันสมัยเพื่อการค้นคว้าและนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย (5.2)

- สามารถใช้ภาษาทั้งไทยและต่างประเทศในการนำเสนอข้อมูลโดยสรุปประเด็นได้อย่างถูกต้องและเข้าใจง่าย (5.3)

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

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	-แนะนำรายละเอียดวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การ วัดผลประเมินผล - ความรู้เกี่ยวกับอาหารหวานยุโรป - ประเภทและชนิดของอาหารหวาน ของประเทศต่าง ๆ ในยุโรป - อาหารหวานตามเทศกาล	3	-อธิบายเนื้อหาวิชาจุดประสงค์และ เป้าหมายของรายวิชา เกณฑ์การวัดผลและ ประเมินผล -แนะนำหนังสือและ Website - บรรยายประกอบสื่อการสอน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย (Projector) - โปรแกรมนำเสนอ (Power point)	มหาวิทยาลัย อ. ชัชชญา อ. ญัฐหทัย อ. จตุพร ศูนย์สุพรรณบุรี อ. ผุสดี ศูนย์ลำปาง อ. สุรีย์พร ศูนย์ตรัง อ. ทิพย์พิกา อ. เสาวพรรณ
2	วัตถุดิบที่ใช้ในอาหารหวานยุโรป - คุณสมบัติที่มีต่อคุณลักษณะและ คุณภาพของอาหาร - การเลือกซื้อ วิธีการใช้ การเก็บ รักษาวัตถุดิบอุปกรณ์และ เครื่องมือที่ใช้ในอาหารหวานยุโรป - เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวยุโรป - อุปกรณ์ชั่ง ตวง วัด - ภาชนะและอุปกรณ์หุงต้ม - เครื่องทุ่นแรง	3	- บรรยายรายละเอียดอุปกรณ์พิเศษ - นักศึกษาร่วมกิจกรรมการนำเสนอการใช้ อุปกรณ์ครัวหวานยุโรป สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - เครื่องฉาย(Projector) - โปรแกรมนำเสนอ (Power point) - อุปกรณ์ และเครื่องมือครัวยุโรป	มหาวิทยาลัย อ. ชัชชญา อ. ญัฐหทัย อ. จตุพร ศูนย์สุพรรณบุรี อ. ผุสดี ศูนย์ลำปาง อ. สุรีย์พร ศูนย์ตรัง อ. ทิพย์พิกา อ. เสาวพรรณ
3	การเตรียม เทคนิคการผลิตอาหาร หวานยุโรปและการควบคุมคุณภาพ มอบหมายงาน แนะนำแนวทางทำ รายงานและการนำเสนอ	3	- บรรยายประกอบสื่อการสอน สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอน - โปรแกรมนำเสนอ PowerPoint - เครื่องฉาย(Projector)	
4	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - คาราเมลคัสตาร์ด	3	- อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้	มหาวิทยาลัย อ. ชัชชญา อ. ญัฐหทัย

มคอ.3 อาหารหวานยุโรป (European Desserts)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

	<ul style="list-style-type: none"> - เครมบรูเล่ - คาราเมลตกแต่ง 		<ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>อ.จตุพร ศูนย์สุพรรณบุรี</p> <p>อ.วันนาธร ศูนย์ลำปาง</p> <p>อ. สุรีย์พร ศูนย์ตรัง</p> <p>อ.ทิพย์พิกา อ.เสาวพรรณ</p>
5	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เครมองเกลส์ - โพลตตั้งไอแลนด์ - แอปเปิ้ลสดรูเติ้ล 	3	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>มหาวิทยาลัย</p> <p>อ.ชัชชญา อ.ณัฐหทัย อ.จตุพร ศูนย์สุพรรณบุรี</p> <p>อ.วันนาธร ศูนย์ลำปาง</p> <p>อ. สุรีย์พร ศูนย์ตรัง</p> <p>อ.ทิพย์พิกา อ.เสาวพรรณ</p>
6	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ</p> <p>-Frozen Profiteroles</p> <ul style="list-style-type: none"> - ซอสชอคโกแลต - บลูเบอร์รี่ไอศกรีมพาย 	3	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>มหาวิทยาลัย</p> <p>อ.ชัชชญา อ.ณัฐหทัย อ.จตุพร ศูนย์สุพรรณบุรี</p> <p>อ.วันนาธร ศูนย์ลำปาง</p> <p>อ. สุรีย์พร ศูนย์ตรัง</p> <p>อ.ทิพย์พิกา อ.เสาวพรรณ</p>
7	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - เซอร์เบทมะนาว - ไอศกรีมนม ซอสคาราเมล 	3	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>มหาวิทยาลัย</p> <p>อ.ชัชชญา อ.ณัฐหทัย อ.จตุพร ศูนย์สุพรรณบุรี</p> <p>อ.วันนาธร</p>

มคอ.3 อาหารหวานยุโรป (European Desserts)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

				<p>ศูนย์ลำปาง</p> <p>อ. สุรียพร</p> <p>ศูนย์ตรัง</p> <p>อ.ทิพย์พิกา</p> <p>อ.เสาวพรรณ</p>
8	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติกร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไอศกรีมโยเกิร์ต สตรอเบอร์รี่ - ไอศกรีมมอคค่าอัลมอนด์ 	3	<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติกร - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>มหาวิทยาลัย</p> <p>อ.ชัชชญา</p> <p>อ.ณัฐหทัย</p> <p>อ.จตุพร</p> <p>ศูนย์สุพรรณบุรี</p> <p>อ.วัจนาร</p> <p>ศูนย์ลำปาง</p> <p>อ. สุรียพร</p> <p>ศูนย์ตรัง</p> <p>อ.ทิพย์พิกา</p> <p>อ.เสาวพรรณ</p>
9	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติกร</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tuilles - Snaps - การจัดตกแต่งและจัดเสิร์ฟไอศกรีม 		<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติกร - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>มหาวิทยาลัย</p> <p>อ.ชัชชญา</p> <p>อ.ณัฐหทัย</p> <p>อ.จตุพร</p> <p>ศูนย์สุพรรณบุรี</p> <p>อ.วัจนาร</p> <p>ศูนย์ลำปาง</p> <p>อ. สุรียพร</p> <p>ศูนย์ตรัง</p> <p>อ.ทิพย์พิกา</p> <p>อ.เสาวพรรณ</p>
10	<p>เทคนิคการเตรียม การผลิต และปฏิบัติกร</p> <ul style="list-style-type: none"> - สติมพุดดิง ซอสท็อปปี้ - คริสต์มาสพุดดิง ซอสวานิลลา 		<ul style="list-style-type: none"> - อ. สาธิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ <p>สื่อที่ใช้</p> <ul style="list-style-type: none"> - เอกสารประกอบการสอนและบทปฏิบัติกร - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ 	<p>มหาวิทยาลัย</p> <p>อ.ชัชชญา</p> <p>อ.ณัฐหทัย</p> <p>อ.จตุพร</p> <p>ศูนย์สุพรรณบุรี</p> <p>อ.วัจนาร</p> <p>ศูนย์ลำปาง</p> <p>อ. สุรียพร</p>

มคอ.3 อาหารหวานยุโรป (European Desserts)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

				ศูนย์ตรัง อ.ทิพย์พิกา อ.เสาวพรรณ
11	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ไทรเฟิลผลไม้ - พาวโลว่าผลไม้ ซอสสตรอเบอร์รี่		- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	มหาวิทยาลัย อ.ชัชชญา อ.ณัฐหทัย อ.จตุพร ศูนย์สุพรรณบุรี อ.วันนารถ ศูนย์ลำปาง อ. สุรีย์พร ศูนย์ตรัง อ.ทิพย์พิกา อ.เสาวพรรณ
12	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ชอคโกแลตมูส - เบอร์มูส - ชอคโกแลตตกแต่ง	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	มหาวิทยาลัย อ.ชัชชญา อ.ณัฐหทัย อ.จตุพร ศูนย์สุพรรณบุรี อ.วันนารถ ศูนย์ลำปาง อ. สุรีย์พร ศูนย์ตรัง อ.ทิพย์พิกา อ.เสาวพรรณ
13	เทคนิคการเตรียม การผลิต และ ปฏิบัติการ - ชอคโกแลตซูเฟล่ - ซูเฟล่เครป	3	- อ. สาคิตประกอบการบรรยาย - นศ. ฝึกปฏิบัติ สื่อที่ใช้ - เอกสารประกอบการสอนและบท ปฏิบัติการ - ส่วนผสม และอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ	มหาวิทยาลัย อ.ชัชชญา อ.ณัฐหทัย อ.จตุพร ศูนย์สุพรรณบุรี อ.วันนารถ ศูนย์ลำปาง อ. สุรีย์พร

มคอ.3 อาหารหวานยุโรป (European Desserts)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

				ศูนย์ตรัง อ.ทิพย์พิกา อ.เสาวพรรณ
14	นำเสนอรายงานจากการค้นคว้าและวิเคราะห์ข้อมูล บูรณาการกับสิ่งที่เรียนรู้จากในชั้นเรียน	3	น.ศ. นำเสนอรายงาน	มหาวิทยาลัย อ.ชัชชญา อ.ณัฐหทัย อ.จตุพร ศูนย์สุพรรณบุรี อ.วันนารถ ศูนย์ลำปาง อ. สุรีย์พร ศูนย์ตรัง อ.ทิพย์พิกา อ.เสาวพรรณ
15	นำเสนอรายงานจากการค้นคว้าและวิเคราะห์ข้อมูล บูรณาการกับสิ่งที่เรียนรู้จากในชั้นเรียน	3	น.ศ. นำเสนอรายงาน	มหาวิทยาลัย อ.ชัชชญา อ.ณัฐหทัย อ.จตุพร ศูนย์สุพรรณบุรี อ.วันนารถ ศูนย์ลำปาง อ. สุรีย์พร ศูนย์ตรัง อ.ทิพย์พิกา อ.เสาวพรรณ
16	สอบ ปลายภาค	3	น.ศ. สอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	มหาวิทยาลัย อ.ชัชชญา อ.ณัฐหทัย อ.จตุพร ศูนย์สุพรรณบุรี อ.วันนารถ ศูนย์ลำปาง อ. สุรีย์พร

มคอ.3 อาหารหวานยุโรป (European Desserts)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

				ศูนย์ตรัง อ.ทิพย์พิกา อ.เสาวพรรณ
--	--	--	--	--

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	1.1, 1.2, 1.3,1.4, 3.1, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1	การประเมินพฤติกรรมด้านความรับผิดชอบ พฤติกรรมด้านคุณธรรม และจริยธรรม (การเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วม และนำเสนอความคิดเห็นในชั้นเรียน)	1-15	10%
2	1.1, 1.2,1.3, 1.4, 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 รวมถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบในการทำงานกลุ่ม(ปฏิบัติการ และรูปแบบการนำเสนอ การตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ และการจัดบริการอาหาร)	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 การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (วิเคราะห์ปัญหาและวิธีการแก้ไข การเพิ่มลดขนาดการผลิต และการนำเสนอในรูปแบบรายงาน)	3-15	20%

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 และแบบฝึก ปฏิบัติ	4-16	40%
---	--	-------------------------------	------	-----

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารหวานยุโรป

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ซัชชญา รักตะกนิษฐ และ ญัฐหทัย จงเลิศธรรม (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.

Sutherland, Jane(1991) Cool Dessert. UK: Salamander Book Ltd

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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

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/ประชุมการจัดการเรียนการสอนภายในหลักสูตร และกลุ่มวิชาที่เกี่ยวข้อง การวิจัยในและนอกชั้นเรียน

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มีการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา ได้จากการสอบถามนักศึกษา การตรวจเช็คผลงานการปฏิบัติของนักศึกษา มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมได้ดังนี้

- ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาจากแบบทดสอบ ข้อสอบ รายงาน ผลงาน และคะแนนพฤติกรรม
- ตรวจสอบงานวิจัยของนักศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่เรียน

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินของหลักสูตร รวมถึงการทวนสอบมาตรฐานและผลสัมฤทธิ์ในรายวิชา หลังการทบทวนประสิทธิผลรายวิชาคณะผู้สอนผู้รับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอน และกลยุทธ์การสอนที่ใช้จะมีการประชุมร่วมกันเพื่อนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานรายวิชา เสนอต่อผู้บริหารหลักสูตรเพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาให้ความคิดเห็น และสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป