

10. ผลการเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (Course Learning Outcomes)

10.1 มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระสำคัญในสาขาวิชาที่เรียนอย่างถ่องแท้และเป็นระบบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

10.2 เพื่อให้ผู้เรียนอธิบาย ประเภทความหมาย ลักษณะของอาหารและประเภทของอาหารและขนมตะวันตกได้

10.3 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เรื่อง คำศัพท์ เทคนิค การตกแต่ง และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารและขนมตะวันตก

10.4 มีความรู้ความเข้าใจและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้กับศาสตร์ต่างๆ ในวิชาชีพได้

11. หัวข้อการสอน (Course outline)

11.1 การสอนภาคบรรยาย (Lecture)

สัปดาห์ที่ (Week)	วัน-เดือน-ปี (Date-Month-Year)	หัวข้อบรรยาย (Title)	อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ ผู้ดูแล (Lecturer/Instructor)	รูปแบบการสอน: ใน ห้องเรียนหรือออนไลน์ (Teaching Method: Classroom or Online)
1	5 ส.ค. 63	แนะนำรายวิชา ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ อาหารและขนมตะวันตก การเตรียมความพร้อมและข้อปฏิบัติ ในการประกอบอาหาร	ดร.สวามินี	ออนไลน์ บรรยาย/power point /คลิปวิดีโอ นักศึกษามีส่วนร่วม อภิปราย
2	19 ส.ค. 63	คำศัพท์ที่ใช้ในการทำอาหาร เทคนิคการประกอบอาหาร	ดร.สวามินี	
3	26 ส.ค. 63	อาหาร 6 มื้อ	ดร.สวามินี	
4	2 ก.ย. 63	ขนมปัง	ดร.สวามินี	
5	9 ก.ย. 63	อาหารว่างยามบ่าย	ดร.สวามินี	
6	16 ก.ย. 63	ของหวาน	ดร.สวามินี	
7	21-27 ก.ย. 63	สอบกลางภาค	-	-
8	30 ก.ย. 63	อาหารยุโรปกลาง	ดร.สวามินี	ออนไลน์ บรรยาย/power point /คลิปวิดีโอ นักศึกษามีส่วนร่วม อภิปราย
9	7 ต.ค. 63	อาหารยุโรปตะวันออก	ดร.สวามินี	
10	14 ต.ค. 63	อาหารยุโรปเหนือ	ดร.สวามินี	
11	21 ต.ค. 63	อาหารยุโรปใต้	ดร.สวามินี	
12	28 ต.ค. 63	อาหารยุโรปตะวันตก	ดร.สวามินี	
13	4 พ.ย. 63	Gordon Ramsay Menus	ดร.สวามินี	
14	11 พ.ย. 63	Street food in Europe	ดร.สวามินี	
15	18 พ.ย. 63	กรณีศึกษา	ดร.สวามินี	
16	25 พ.ย. 63	ฟรีเซ็นต์ สอบปฏิบัติการอาหารและ ขนมตะวันตก	ดร.สวามินี	power point นำเสนอผลงาน
17	30 พย.-15 ธ.ค. 63	สอบปลายภาค	-	-

11.2 การสอนภาคปฏิบัติการ (Laboratory)

สัปดาห์ที่ (Week)	วัน-เดือน-ปี (Date-Month-Year)	หัวข้อบรรยาย (Title)	อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ ผู้ดูแล (Lecturer/Instructor)	รูปแบบการสอน: ใน ห้องเรียนหรือออนไลน์ (Teaching Method: Classroom or Online)
1	6 ส.ค. 63	การจัดแบ่งกลุ่ม การระดมความคิด เกี่ยวกับงานที่จะได้รับมอบหมาย	ดร.สวามินี	ออนไลน์
2	20 ส.ค. 63	ฟรีเซนต์งานที่ได้รับมอบหมาย	ดร.สวามินี	ออนไลน์ บรรยาย/power point /คลิปวิดีโอ นักศึกษามีส่วนร่วม อภิปรายผล
3	27 ส.ค. 63	ขนมปังอาร์ติซาน	ดร.สวามินี	-นักศึกษาฝึกปฏิบัติใน ชั้นเรียน -บันทึกผลการ ปฏิบัติงาน -นำเสนอผลการปฏิบัติ
4	3 ก.ย. 63	สต็อกไก่ และ เมนู Chicken fricassee	ดร.สวามินี	
5	10 ก.ย. 63	พิซซ่า สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า	ดร.สวามินี	
6	17 ก.ย. 63	มาการอง เคลมบูเร่	ดร.สวามินี	
7	21-27 ก.ย. 63	สอบกลางภาค	-	-
8	1 ต.ค. 63	อาหารตะวันตก 1	เชฟสุพัฒน์	-นักศึกษาฝึกปฏิบัติใน ชั้นเรียน -บันทึกผลการ ปฏิบัติงาน -นำเสนอผลการปฏิบัติ
9	8 ต.ค. 63	อาหารตะวันตก 2	เชฟสุพัฒน์	
10	15 ต.ค. 63	อาหารตะวันตก 3	เชฟสุพัฒน์	
11	22 ต.ค. 63	อาหารตะวันตก 4	เชฟสุพัฒน์	
12	29 ต.ค. 63	อาหารตะวันตก 5	อาจารย์คันสนีย์	
13	5 พ.ย. 63	อาหารตะวันตก 6	อาจารย์คันสนีย์	
14	12 พ.ย. 63	ขนมตะวันตก	อาจารย์คันสนีย์	
15	19 พ.ย. 63	กรณีศึกษา ดูนานนอกสถานที่	ดร.สวามินี	ดูนานนอกสถานที่
16	26 พ.ย. 63	สอบปฏิบัติการอาหารและขนม ตะวันตก	ดร.สวามินี	สอบปฏิบัติ
17	30 พ.ย.-15 ธ.ค. 63	สอบปลายภาค	-	-

12. การวัดผล (Course Evaluation)

12.1 การวัดผลการสอนภาคบรรยาย (Evaluation of lecture class)

- 11.1.1 สอบกลางภาค (Midterm examination)20%.....
- 11.1.2 สอบปลายภาค (Final examination)20%.....
- 11.1.3 รายงาน/การมอบหมายงาน15%.....
- 11.1.4 การเข้าชั้นเรียน..... 10%.....

12.2 การวัดผลการสอนภาคปฏิบัติการ (Evaluation of laboratory class)

- 11.2.1 สอบปฏิบัติปลายภาค (Final examination)20%.....