



RQF. 3

รายละเอียดรายวิชา

รหัสวิชา CAT 333

ชื่อวิชา การตกแต่งหน้าและตักแต่งเค้ก
(Cake Decoration)

รหัสวิชา CAL 333

ชื่อวิชา ปฏิบัติการ การตกแต่งหน้าและตักแต่งเค้ก
(Cake Decoration Operations)

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต

สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

กลุ่มวิชาชีพเลือก

วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ **สาขาวิชา** ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAT 333 การตกแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก 1(1-0-2)
 (Cake Decoration)

วิชาบังคับร่วม CAL333 ปฏิบัติการ การตกแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก 2(0-4-2)
 (Cake Decoration Operations)

วิชาบังคับก่อน -

ภาคการศึกษา 1/2568

กลุ่ม 01

ประเภทของวิชา ☐ วิชาปรับพื้นฐาน
☐ วิชาศึกษาทั่วไป
☐ วิชาเฉพาะ (วิชาชีพบังคับ)
☒ วิชาเลือกเสรี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์อชิรญาณ รงค์ทอง

อาจารย์ผู้สอน อาจารย์อชิรญาณ รงค์ทอง

สถานที่สอน มหาวิทยาลัยรังสิต

วันที่จัดทำ 13 สิงหาคม 2568

☒ อาจารย์ประจำ
☒ ในที่ตั้ง

☐ อาจารย์พิเศษ
☐ นอกที่ตั้ง

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้มีความรู้ และทักษะที่จำเป็นในการเตรียมและการแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก ทั้งความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องมือ วัสดุดิบ และคุณสมบัติของวัสดุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของการแต่งหน้าและตกแต่งเค้กชนิดต่าง ๆ ประเภทของการแต่งหน้าและตกแต่งเค้กชนิดต่าง ๆ
- 1.2 เพื่อให้มีทักษะการเตรียม แต่งหน้าและตกแต่งเค้ก เทคนิคการแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ และอิทธิพลที่มีผลต่อการเก็บรักษาความสด และสวยงามของเค้ก
- 1.3 เพื่อให้เข้าใจหลักสุขอนามัยและข้อกำหนดเกี่ยวกับเครื่องปรุงและเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวประเภทต่าง ๆ การเก็บรักษาซ่อมบำรุงการนำกลับมาใช้ใหม่ และการจัดการกับสิ่งที่เหลือใช้และสิ่งปฏิกูลเพื่อความปลอดภัยของต้นทุน และการรักษาสิ่งแวดล้อมและพลังงาน
- 1.4 เพื่อสามารถทำการจัดทำตำรับมาตรฐานได้

2. คำอธิบายรายวิชา

วัสดุดิบและคุณสมบัติของวัสดุดิบที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของเค้ก การแต่งหน้าและตกแต่งเค้กชนิดต่าง ๆ ประเภทของการแต่งหน้าและตกแต่งเค้กชนิดต่าง ๆ เทคนิคการเตรียมเพื่อการแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การจัดทำตำรับมาตรฐาน ฝึกปฏิบัติตามเนื้อหา

Course Description

Ingredients and its qualities affecting characteristics of different types of Cake decorations; preparation and decorating techniques; preservation, quality control; standard recipe development; practicum training according to content.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์



e-mail : Achiraya.r@rsu.ac.th



Facebook :



Line :



อื่น ระบุ 086-122-7016

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวัง มีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1	มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม	- อธิบายให้มีความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม - สอดแทรกประสบการณ์แทรกและเหตุการณ์จริงที่เกี่ยวข้องกับจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ระหว่างการเรียนการสอน	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากคำตอบในชั้นเรียน เชิงวิเคราะห์ด้านคุณธรรม จริยธรรม
1.2	แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม	- อธิบายให้มีความสำคัญความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม - สอดแทรกประสบการณ์แทรกและเหตุการณ์จริงที่เกี่ยวข้องกับความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ระหว่างการเรียนการสอน	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากคำตอบในชั้นเรียน เชิงวิเคราะห์ด้านคุณธรรม จริยธรรม
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.3	มีวินัยและความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และสังคม	- อธิบายให้มีความสำคัญต่อการมีวินัยและความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และสังคม - สอดแทรกประสบการณ์แทรกและเหตุการณ์จริงที่เกี่ยวข้องกับการมีวินัยและความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และสังคม ระหว่างการเรียนการสอน	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากคำตอบในชั้นเรียน เชิงวิเคราะห์ด้านคุณธรรม จริยธรรม - ประเมินจากความมีวินัย ความรับผิดชอบในชั้นเรียน
1.4	เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เคารพสิทธิของผู้อื่นและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	- อธิบายให้มีความสำคัญต่อสิทธิของผู้อื่นและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น - สอดแทรกประสบการณ์แทรกและเหตุการณ์จริงที่เกี่ยวข้องกับสิทธิของผู้อื่นและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ระหว่างการเรียนการสอน	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากคำตอบในชั้นเรียน เชิงวิเคราะห์ด้านคุณธรรม จริยธรรม - ประเมินจากความมีวินัย ความรับผิดชอบในชั้นเรียน

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.1	ความรู้ความเข้าใจในวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่มทั้งในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ในระดับสากล	- บรรยายและอภิปราย และปฏิบัติเพื่อเป็นแบบอย่าง ในชั้นเรียน - มอบหมายงานเป็นรายบุคคลเพื่อศึกษาหาความรู้ด้านศิลปะการประกอบอาหารเพิ่มเติมจากแหล่ง อื่นๆ เช่น ตำราอาหาร เว็บไซต์ เป็นต้น	- ประเมินผลจากการสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ - ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน - ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
2.3	มีความรู้และความเข้าใจในศาสตร์และศิลป์ของการแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร	- บรรยายและอภิปราย และปฏิบัติเพื่อเป็นแบบอย่าง ในชั้นเรียน - มอบหมายงานเป็นรายบุคคลเพื่อศึกษาหาความรู้ด้านกฎหมายทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม	- ประเมินผลจากการสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ - ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน

	และเครื่องดื่ม ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลา เพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนไป	วัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่ม ตระหนักในธรรมเนียมปฏิบัติ กฎระเบียบ ข้อกำหนดทางเทคนิค รวมถึงการปรับเปลี่ยนตามกาลเวลาเพื่อตอบสนองต่อสถานการณ์ที่เปลี่ยนไปเพิ่มเติมจากแหล่งอื่นๆ เช่น บทความทางวิชาการ งานวิจัย เป็นต้น	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2	สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการในวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการนำไปประยุกต์ใช้ และต่อยอดองค์ความรู้ทางด้านอาหาร	- มอบหมายงานเป็นรายบุคคลเพื่อศึกษาหาความรู้ด้านกฎหมายทางด้านความก้าวหน้าทางวิชาการในวิชาชีพ การนำไปประยุกต์ใช้ และต่อยอดองค์ความรู้ทางด้านอาหาร เพิ่มเติมจากแหล่งอื่นๆ เช่น ตำรา และเว็บไซต์ เป็นต้น	- ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน - ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.2	สามารถศึกษาวิเคราะห์ปัญหา และเสนอแนวทางแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ทางทฤษฎี ที่เกี่ยวข้อง ประสพการณ์ในภาคปฏิบัติ และผลกระทบที่ตามมาจากการตัดสินใจนั้น	- บรรยายและอภิปราย และปฏิบัติเพื่อเป็นแบบอย่าง ในชั้นเรียน - อภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน โดยให้วิเคราะห์ปัญหาและเสนอแนวทางแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์	- ประเมินผลจากการสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ - ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
3.4	มีทักษะภาคปฏิบัติที่ได้รับการฝึกฝน ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา	- บรรยายและอภิปราย และปฏิบัติเพื่อเป็นแบบอย่าง ในชั้นเรียน - มอบหมายงานให้ทำโดยให้มีการฝึกฝนในภาคของการปฏิบัติ ตามเนื้อหาสาระสำคัญของสาขาวิชา	- ประเมินผลจากการสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ - ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1	มีความสามารถในการหาข้อเท็จจริง ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศ แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการแก้ปัญหาหรืองานอื่นๆ โดยไม่ต้องอาศัยคำแนะนำ	- มอบหมายงานเป็นรายกลุ่มเพื่อศึกษาหาความรู้โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น การสืบค้นข้อมูลผ่านทางอินเทอร์เน็ต เว็บไซต์ ต่างๆ รวมทั้งแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
3.3	สามารถใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้ในวิชาชีพ การประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล การดูแลจัดการการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร	- มอบหมายงานเป็นรายกลุ่มที่ใช้ทักษะและความรู้ความเข้าใจอันถ่องแท้ในวิชาชีพการประกอบอาหาร การแปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพและสุขาภิบาล การดูแลจัดการการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น การทำโครงงาน เป็นต้น	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินผลจากทักษะการปรุงอาหาร และผลสำเร็จของอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1	มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งรายบุคคล และงานกลุ่ม	- มอบหมายงานเป็นรายกลุ่ม เช่น การทำโครงการ เพื่อให้ทุกคนมีหน้าที่รับผิดชอบในการทำงานร่วมกัน	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.2	สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำ และสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- มอบหมายงานเป็นรายกลุ่ม เช่น การทำโครงการ เพื่อให้ทุกคนมีหน้าที่รับผิดชอบในการทำงานร่วมกัน - มีการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนเป็นกลุ่ม ทำให้นักศึกษาสามารถปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่นๆ ได้	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย
4.3	วางตัวและแสดงความคิดเห็นได้เหมาะสมกับบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบ	- สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในธุรกิจอาหาร ยกตัวอย่างกรณีศึกษา ระหว่างการเรียนการสอน และให้นักศึกษาอภิปรายร่วมกับอาจารย์	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากคำตอบเชิงวิเคราะห์ด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
4.4	สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเอง และวิชาชีพได้อย่างต่อเนื่อง	- มอบหมายงานเป็นรายกลุ่ม เช่น การทำโครงการ โดยการกำหนดหัวข้อ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพทางอาหาร	- ประเมินผลจากพฤติกรรมในชั้นเรียน - ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1	สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติ ประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์	- มอบหมายงาน กำหนดหัวข้อให้มีการใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์ - สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์ที่ใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์ ระหว่างการเรียนการสอน และให้นักศึกษาอภิปรายร่วมกับอาจารย์	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินผลจากคำตอบเชิงวิเคราะห์ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.2	มีทักษะในการใช้เครื่องมือสื่อสารที่จำเป็นที่มีอยู่ในปัจจุบันในการทำงาน	- มอบหมายงาน กำหนดหัวข้อให้มีการสืบค้นจากแหล่งเทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น อินเทอร์เน็ต และเว็บไซต์ต่างๆ - กำหนดให้มีการนำเสนองานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น การนำเสนอโดยใช้โปรแกรม Microsoft Power Point	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินผลจากการนำเสนองาน
5.3	มีทักษะในการนำเสนอ โดยเลือกใช้รูปแบบและวิธีการที่เหมาะสม	- มอบหมายงาน กำหนดหัวข้อให้มีการสืบค้นจากแหล่งเทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น อินเทอร์เน็ต และเว็บไซต์ต่างๆ - กำหนดให้มีการนำเสนองานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น การนำเสนอโดยใช้โปรแกรม Microsoft Power Point	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินผลจากการนำเสนองาน
5.4	มีความสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม	- มอบหมายงาน กำหนดหัวข้อให้มีการสืบค้นจากแหล่งเทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น อินเทอร์เน็ต และเว็บไซต์ต่างๆ - กำหนดให้มีการนำเสนองานโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น การนำเสนอโดยใช้โปรแกรม Microsoft Power Point	- ประเมินผลจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย - ประเมินผลจากการนำเสนองาน

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อรายละเอียด/	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
1	แนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์ กระบวนการเรียนการสอน และเกณฑ์การประเมินผล	- ปฐมนิเทศแนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์รายวิชาแนว การเรียนการสอน กฎระเบียบในชั้นเรียน การวัดและ ประเมินผล สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Microsoft Power Point	4	อ.อชิรญาณ
2	บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเค้ก และการตกแต่งหน้าเค้ก Type of Cake, History of each product, Element of cake decoration.	- บรรยายความรู้บทที่ 1 โดยสื่อการสอน และสรุป ความรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Microsoft Power Point - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT333	4	อ.อชิรญาณ
3	บทที่ 2 วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ตกแต่งหน้าเค้ก Type of decoration paste, Learning on different material used for cake decoration.	- บรรยายความรู้บทที่ 2 และทบทวนความรู้บทที่ 1 โดยสื่อการสอน และสรุปความรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Microsoft Power Point - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT333	4	อ.อชิรญาณ
4	บทที่ 3 การตกแต่งเค้กด้วยน้ำตาล Sugar flower paste Gumpaste Fondant Royal icing for decoration	- บรรยายความรู้บทที่ 3 ทบทวนความรู้บทที่ 2 โดยสื่อ การสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT333 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ
5	บทที่ 4 การตกแต่งเค้กด้วยช็อกโกแลต Chocolate decoration: Chocolate modeling acetate sheet compound chocolate technique	- บรรยายความรู้บทที่ 4 ทบทวนความรู้บทที่ 3 โดยสื่อ การสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT333 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ
6	บทที่ 5 การตกแต่งเค้กด้วยดอกไม้จากบัตเตอร์ครีม Butter cream flower decoration.	- บรรยายความรู้บทที่ 5 ทบทวนความรู้บทที่ 4 โดยสื่อ การสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน	4	อ.อชิรญาณ

ลำดับที่	หัวข้อรายละเอียด/	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		- ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT333 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ		
7	บทที่ 6 การตกแต่งเค้กด้วยครีม1 How to cover cake with Cream base product: (Spreading, Piping, Simple ganache glazing)	- บรรยายความรู้บทที่ 6 ทบทวนความรู้บทที่ 5 โดยสื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT333 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ์
8	พักระหว่างเทอม			
9	บทที่ 7 การตกแต่งเค้กด้วยครีม2 How to decorate cake with - Cream cheese frosting	- บรรยายความรู้บทที่ 7 ทบทวนความรู้บทที่ 6 โดยสื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT333 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ์
10	บทที่ 8 การตกแต่งเค้กในโอกาสพิเศษ (เค้กแต่งงาน) How to decorate with - butter cream - fondant and flower - gum paste	- บรรยายความรู้บทที่ 8 ทบทวนความรู้บทที่ 7 โดยสื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT333 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ์
11	บทที่ 9 การตกแต่งเค้กด้วยผลไม้และเกลซ Décor with fresh fruit and glaze	- บรรยายความรู้บทที่ 9 ทบทวนความรู้บทที่ 8 โดยสื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT333 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ์
12	บทที่ 10 การตกแต่งเค้กด้วยช็อกโกแลตกานาช Piping / Writing Ganache, Quick Chocolate modeling decoration:	- บรรยายความรู้บทที่ 9 ทบทวนความรู้บทที่ 8 โดยสื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ	4	อ.อชิรญาณ์

ลำดับที่	หัวข้อรายละเอียด/	วิธีการจัดการเรียนการสอน /สื่อการสอน	จำนวน ชั่วโมง	ผู้สอน
		สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT333 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ		
13	บทที่ 11 การตกแต่งเค้กด้วยเทคนิคพิเศษ Modern Entremet: A.Glaze Entremet B.Chocolate Spray Entremet How to decorate cake with glacage and chocolate spray	- บรรยายความรู้บทที่ 11 ทบทวนความรู้บทที่ 10 โดย สื่อการสอน และสรุปความรู้ - สาธิตและนักศึกษาฝึกปฏิบัติ สื่อการสอน - ใบประเมินผลงาน - เอกสารประกอบการสอนรายวิชา CAT333 - วัสดุและอุปกรณ์สำหรับฝึกปฏิบัติการ	4	อ.อชิรญาณ
14	สอบปฏิบัติปลายภาค (Project)			
15	สอบทฤษฎีปลายภาค			
รวม			60 ชั่วโมง	

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1.1, 1.2	พฤติกรรมการณ์เรียน การเข้าเรียน การตรงต่อเวลา ความสนใจ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ความรับผิดชอบ	ทุกสัปดาห์	ร้อยละ 10
4.1, 5.1	รายงานและงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย	13-14	ร้อยละ 30
2.1, 2.3, 3.2, 3.4	สอบปลายภาค (ภาคปฏิบัติ)	13-14	ร้อยละ 30
2.1, 2.3, 3.2, 3.4	สอบปลายภาค (ภาคทฤษฎี)	15	ร้อยละ 30
	รวม		ร้อยละ 100

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอน รายวิชา CAT 333 การแต่งหน้าและตกแต่งเค้ก (Cake Decoration)

2. เอกสารอ้างอิง

Gisslen's. Professional Cooking (8th Ed.). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey

The Culinary institute of America. The Professional Chef 9th Ed. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey

Michel Suas. (2008). Advanced Bread and Pastry : A Professional Approach. Delmar Pub, Detroit.

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

1.1 วันแรกของการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้ จากการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมาและประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนารายวิชาเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายภาคการศึกษา

1.2 ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบความรู้ ทักษะ ในการประมวล คิด วิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนการสอนวิชานี้

1.3 ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง ดูผลการเรียนของนักศึกษา และทำรายงานสรุปพัฒนาการ ของนักศึกษา ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลง ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

- 3.1 การประมวลผลความคิดของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเอง และสรุปปัญหา อุปสรรคแนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป
- 3.2 การวิจัยในชั้นเรียน เพื่อพัฒนารูปแบบ วิธีการเรียนการสอนและวิธีฝึกปฏิบัติ
- 3.3 ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันสมัยและเหมาะสมกับนักศึกษารุ่นต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ☒ สัมภาษณ์นักศึกษา
- ☐ การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา.....
- ☐ การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา.....
- ☐ การประเมินความรู้รอบยอดโดยการทดสอบ.....
- ☐ รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน.....
- ☐ แบบสำรวจ/แบบสอบถาม.....
- ☒ อื่นๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- 5.1. นำข้อคิดเห็นของนักศึกษาในข้อ 1 มาประมวลเพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และรูปแบบของการศึกษา การปฏิบัติ งานนอกสถานที่ ผลจากการประมวลจะนำไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนต่อไป
- 5.2 นำผลการประเมินการสอนของตนเองจากข้อ 2 มาจัดกลุ่มเทียบเคียงกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับปรุงวิธีการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

.....
(อ.อชิรญาณ์ รงค์ทอง)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ

วันที่ 13 สิงหาคม 2568

ผู้ตรวจสอบ

.....
(อ.ธีรภัฏญา ตั้งสุวรรณรังษี)

รักษาการ ผู้อำนวยการหลักสูตรฯ

วันที่

อนุมัติ

.....
(ดร.จิรภัทร เลเชกุล)

คณบดีวิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ

วันที่