



รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ สาขาวิชา การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร
หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

HOS221 การจัดการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
(Food and Beverage Service Management)

3(2-2-5)

วิชาบังคับร่วม ไม่มี
วิชาบังคับก่อน ไม่มี
ภาคการศึกษา 1/2568
กลุ่ม 01,02
ประเภทของวิชา ☐ วิชาปรับพื้นฐาน
☐ วิชาศึกษาทั่วไป
☒ วิชาเฉพาะ (วิชาชีพลูก) ☐ วิชาเลือกเสรี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัฐชนัน จุลตามระ
อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัฐชนัน จุลตามระ
สถานที่สอน มหาวิทยาลัยรังสิต
วันที่จัดทำ 21 ธันวาคม 2568

☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. หัวข้อที่มีชั่วโมงการสอนจริงที่ไม่เป็นไปตามแผน

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอนเกิน 25%	การดำเนินการเพื่อการปรับปรุงการสอน
ไม่มี				

2. หัวข้อที่ไม่ได้สอนตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร	แนวทางชดเชย
ไม่มี		

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

3.1 ประสิทธิภาพการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ 5 ด้าน

การเรียนรู้ด้าน : คุณธรรม จริยธรรม						
●	มาตรฐานผล การเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของ วิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
1.2	มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ และแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ	• สอดแทรกเนื้อหาด้านจิตวิทยาบริการ และปลูกฝังทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพด้วยวิธีการบรรยาย ถามตอบ ถ่ายทอดประสบการณ์ตรงและยกตัวอย่าง • การใช้กรณีศึกษาและอภิปรายกลุ่มย่อย • สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรมในเนื้อหาบทเรียน โดยการบรรยายและยกตัวอย่าง เน้นเรื่องจรรยาบรรณวิชาชีพและความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในการให้บริการ • มอบหมายโครงการกลุ่ม	✓			
○	มาตรฐานผล การเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของ วิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
1.1	มีความซื่อสัตย์สุจริต และสามารถจัดการกับปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพตามแนวทางธรรมาภิบาลไทย	• สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างที่ทำโครงการโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน และความไม่ละโมภ • ให้แนวคิดพร้อมยกตัวอย่างเหตุการณ์ปัจจุบัน เพื่อการนำไปใช้ในกิจกรรมการเรียนการสอน • ให้การยกย่องชมเชยผู้ที่มีความซื่อสัตย์เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดี • กำหนดระเบียบลงโทษผู้ทุจริตการสอบ	✓			
1.3	มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนาภาวะผู้นำ	• สอดแทรกเนื้อหาเรื่องภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม ด้วยการยกตัวอย่างและถ่ายทอดประสบการณ์ตรง • มอบหมายงานกลุ่มและโครงการกลุ่ม • ให้การยกย่องชมเชยผู้ที่มีภาวะผู้นำที่ดี	✓			

	และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น	เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดีให้กับผู้อื่น				
○	มาตรฐานผล การเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของ วิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
1.4	มีวินัยในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม	• สอดแทรกเนื้อหาด้านความมีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม • สอนแทรกคุณธรรม จริยธรรมในระหว่างที่ทำโครงการโดยการพูดคุยกับนักศึกษา เน้นความรับผิดชอบต่องาน วินัย จรรยาบรรณ ความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ในกลุ่ม ความถ่อมตนและความมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน • ให้แนวคิดพร้อมยกตัวอย่างเหตุการณ์ปัจจุบัน เพื่อการนำไปใช้ในกิจกรรมการเรียนการสอน • ปลุกฝังให้นักศึกษามีวินัยโดยเน้นการเข้าเรียนให้ตรงต่อเวลาตลอดจนการแต่งกายที่ถูกต้องตามระเบียบของมหาวิทยาลัย	✓			

การเรียนรู้ด้าน : ความรู้						
●	มาตรฐานผล การเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของ วิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
2.2	มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง	• บรรยาย ถามตอบ • การให้ทำแบบฝึกหัดท้ายบท • การใช้กรณีศึกษาและอภิปรายกลุ่มย่อย เพื่อให้เห็นความคิดเห็นที่มีการบูรณาการความรู้กับศาสตร์ต่างๆ • มอบหมายงานกลุ่มให้ค้นคว้าเพิ่มเติม และนำเสนอหน้าชั้นเรียน • มอบหมายโครงงานกลุ่มเชิงบูรณาการกับศาสตร์อื่นๆ ที่สำคัญกับวิชาชีพ	✓			

		● การสาธิตและฝึกภาคปฏิบัติ				
○	มาตรฐานผล การเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของ วิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
2.1	มีความรู้ในสาขา การจัดการโรงแรม และการบริการทั้ง ภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติอย่าง กว้างขวาง เป็น ระบบ เป็นสากล และทันต่อ สถานการณ์โลก	● สอนโดยอ้างอิงเกณฑ์และเนื้อหาสาระ ของมาตรฐานอาเซียน ด้วยวิธีการ บรรยาย ถามตอบ ยกตัวอย่าง สถานการณ์ปัจจุบัน และสอดแทรก ประสบการณ์ตรง ● การให้ทำแบบฝึกหัดท้ายบท ● การสาธิตและฝึกภาคปฏิบัติ ● การศึกษาดูงานนอกสถานที่และอบรม เชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “มารยาทบนโต๊ะ อาหาร” ณ โรงแรมระดับ 4-5 ดาว ● ศึกษาและเรียนรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง	✓			
2.3	มีความรู้ใน กระบวนการ และ เทคนิคการวิจัยเพื่อ การแก้ไขปัญหา และต่อยอดองค์ ความรู้ในงานอาชีพ	● สอดแทรกเนื้อหาข้อมูลสถิติที่จะเป็น ประโยชน์ต่องานอาชีพ ● แนะนำแหล่งสืบค้นข้อมูลสถิติและ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ● มอบหมายให้สืบค้นข้อมูลสถิติที่ เกี่ยวข้องเพื่อนำมาอภิปรายกลุ่มย่อย ● สอนโดยสอดแทรกเรื่องกระบวนการ และเทคนิคการวิจัย พร้อมชี้แนะแนว ทางการต่อยอดองค์ความรู้เพื่องาน อาชีพในอนาคต	✓			

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะทางปัญญา						
●	มาตรฐานผล การเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของ วิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
3.1	มีความสามารถ ประมวลและศึกษา ข้อมูลเพื่อการ วิเคราะห์สาเหตุ ของปัญหาและ ความขัดแย้ง รวมทั้งหาแนวทาง	● สอนแบบบรรยาย ถามตอบ ● การให้ทำแบบฝึกหัด ● การใช้กรณีศึกษาและอภิปรายกลุ่ม ย่อยเพื่อให้แสดงออกถึงแนวคิดในการ	✓			

	ป้องกันและแก้ไข ปัญหาได้อย่าง เหมาะสมทั้งเชิง กว้างและเชิงลึก	วิเคราะห์ปัญหาและการเสนอแนว ทางการแก้ไขและป้องกันปัญหา • มอบหมายงานกลุ่มให้ค้นคว้าเพิ่มเติม และนำเสนอหน้าชั้นเรียน • มอบหมายโครงงานกลุ่มเพื่อให้ได้ เรียนรู้ถึงการวิเคราะห์ปัญหา ความ ขัดแย้ง เพื่อหาทางแก้ไขและป้องกัน ปัญหา • การสาธิตและฝึกภาคปฏิบัติ				
○	มาตรฐานผล การเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของ วิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
3.2	มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติไปใช้ ประโยชน์ในการฝึก ประสบการณ์ ภาคสนามและการ ปฏิบัติงานจริงตาม สถานการณ์ได้ อย่างเหมาะสม	• สอนแบบบรรยาย ถามตอบ ยกตัวอย่างและถ่ายทอดประสบการณ์ ตรง • การให้ทำแบบฝึกหัด • การสาธิตและฝึกภาคปฏิบัติ • มอบหมายโครงงานกลุ่มโดยให้มีการ จัดบริการอาหารและเครื่องดื่มแก่ บุคคลภายนอกจริง	✓			
3.3	มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ นวัตกรรมจากภาค ธุรกิจและศาสตร์ อื่นๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาทักษะ การทำงานให้เกิด ประสิทธิผล	• สอนแบบบรรยาย ถามตอบ การ ยกตัวอย่างและถ่ายทอดประสบการณ์ ตรง โดยสอดแทรกเรื่องนวัตกรรมการ บริการ • การสาธิตและฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือในการบริการอาหารและ เครื่องดื่มที่จัดเป็นนวัตกรรมบริการ เพื่อให้เกิดทักษะและความชำนาญ • สืบค้นข้อมูลและเรียนรู้เพิ่มเติมด้วย ตนเอง	✓			

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						
●	มาตรฐานผล การเรียนรู้	มาตรฐานผลการเรียนรู้	ประสิทธิผล		ปัญหาของ วิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
4.2	มีความสามารถในการพัฒนาตนเอง และพัฒนาวิชาชีพ ให้ทันสมัยต่อเนื่อง และตรงตาม มาตรฐานสากล และสอดคล้องกับ รากฐานทาง สังคมไทย	- สอนโดยอ้างอิงเกณฑ์และเนื้อหาสาระ ของมาตรฐานอาเซียน ด้วยวิธีการ บรรยาย ถามตอบ ยกตัวอย่าง และ สอดแทรกประสบการณ์ตรง จรรยา และมรรยาทของผู้ให้บริการที่พึง ปฏิบัติต่อบุคคลอื่น - ให้แสดงบทบาทสมมติการให้บริการที่ โต๊ะอาหารแบบเต็มรูปแบบโดยใช้บท สนทนาเป็นภาษาอังกฤษ - มอบหมายโครงการที่มีลักษณะ ส่งเสริมทักษะความสัมพันธ์ระหว่าง บุคคลและความรับผิดชอบ รวมถึง การให้แสดงออกถึงความคิด สร้างสรรค์และแนวโน้มการพัฒนา ทางวิชาชีพที่สอดคล้องกับรากฐาน ทางสังคมไทย	✓			
○	มาตรฐานผล การเรียนรู้	มาตรฐานผลการเรียนรู้	ประสิทธิผล		ปัญหาของ วิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
4.1	มีความสามารถในการปฏิบัติและ รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย ตามหน้าที่และ บทบาทของตนใน กลุ่มงานได้อย่าง เหมาะสม รวมทั้งมี ส่วนร่วมในการ ช่วยเหลือผู้ร่วมงาน และแก้ไขปัญหา กลุ่ม	ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการทำงานเป็น ทีม และให้คำชี้แนะเกี่ยวกับการแก้ไข ปัญหาของกลุ่ม เพื่อให้นักศึกษา สามารถบรรลุเป้าหมายของงานกลุ่ม และโครงการกลุ่ม ได้อย่างราบรื่น	✓			

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
●	มาตรฐานผล การเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของ วิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
5.2	มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม	- สอนแบบบรรยาย ถามตอบ โดยสอดแทรกเรื่องพฤติกรรมนักท่องเที่ยว และการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม รวมถึงเทคนิควิธีการสื่อสารกับชาวต่างชาติอย่างมีจรรยาและมารยาทของผู้ให้บริการภายใต้บริบทของวัฒนธรรมที่แตกต่าง ด้วยการยกตัวอย่างและถ่ายทอดประสบการณ์ตรง - การฝึกภาคปฏิบัติแสดงบทบาทสมมติ การให้บริการที่โต๊ะอาหารแบบเต็มรูปแบบโดยใช้บทสนทนาเป็นภาษาอังกฤษ	✓			
○	มาตรฐานผล การเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของ วิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
5.1	มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ ในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุป ประเด็นอย่างมีประสิทธิภาพ	- สอนโดยสอดแทรกการใช้เนื้อหาภาษาอังกฤษทั้งในเอกสาร ประกอบการสอน สื่อการสอนอื่นๆ และการพูดโต้ตอบ - การวิเคราะห์กรณีศึกษา เขียนสรุป และอภิปรายกลุ่มย่อยเพื่อนำเสนอหน้าชั้นเรียน - การฝึกปฏิบัติการรับและจดคำสั่งอาหารจากลูกค้า การเขียนแผนที่นั่ง และจัดบันทึกสำคัญอื่นๆ	✓			
5.3	มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ	การมอบหมายงานให้ค้นคว้า สรุป และนำเสนอหน้าชั้นเรียน	✓			
5.4	มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทาง	สอนแบบบรรยายโดยสอดแทรกเทคนิคและวิธีการคำนวณค่าอาหาร และเครื่องดื่ม และให้ทำแบบฝึกหัด	✓			

คณิตศาสตร์และ สถิติในการ ประมวลผลการ แปรความหมาย และการวิเคราะห์ ข้อมูล					
--	--	--	--	--	--

3.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

มาตรฐานการอุดมศึกษาด้าน ผลลัพธ์ผู้เรียน	ผลการดำเนินการ	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
1. บุคคลผู้เรียนรู้ (Learner Person)	ผู้สอนได้ถ่ายทอดประสบการณ์และองค์ความรู้ในสาขาการจัดการโรงแรมและการบริการทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ที่มีความทันสมัยและทันต่อสถานการณ์โลก ได้มอบหมายทั้งงานเดี่ยวและงานกลุ่มให้นักศึกษาได้นำเอาความรู้ที่ได้จากศาสตร์ต่างๆ มาบูรณาการเพื่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ รวมถึงส่งเสริมให้นักศึกษามีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ ภาคนามและการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม โดยตลอดภาคการศึกษาผู้สอนได้ใช้วิธีสอนที่เน้นและส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นอย่างมีประสิทธิภาพผ่านการอ่าน วิเคราะห์ และสังเคราะห์กรณีศึกษา	ปรับเนื้อหาและกระบวนการสอนให้ตรงความต้องการของกลุ่มเป้าหมายผู้เรียนมากที่สุด
2. ผู้ร่วมสร้างนวัตกรรม (Innovative Co-Creator)	ผู้เรียนได้เรียนรู้แนวทางในการประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจและศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล	เพิ่มช่องทางและโอกาสให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติจริง
3. ความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	ผู้เรียนได้ถูกปลูกฝังให้มีความซื่อสัตย์สุจริต และเรียนรู้แนวทางการจัดการกับปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพตามแนวทางธรรมาภิบาล	เน้นย้ำถึงผลกระทบต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากความคิด และการกระทำของตนเอง ต่อบุคคลอื่นและสังคม แวดล้อมทางธุรกิจ

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 42 คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา 42 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) - คน
4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F) - คน
5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ 42 คน
6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด)

ลำดับชั้น	ช่วงคะแนน			จำนวนคน	ร้อยละ
A	80	-	100	19	45.2
B+	75	-	79	14	33.3
B	70	-	74	6	14.3
C+	65	-	69	2	4.8
C	60	-	64	1	2.4
D+	55	-	59	0	0.0
D	50	-	54	0	0.0
F	0	-	49	0	0.0
Fขส				0	
W					
I					

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

-ไม่มี-

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

ระบุความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ใน มคอ.3 หมวด 5 ข้อ 2

6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ (ถ้ามี)

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

7. สรุปผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
การใช้คำถามปลายเปิดและปลายปิดเป็นระยะๆ ในชั้นเรียน	นักศึกษาเกินจำนวนร้อยละ 90 สามารถตอบคำถามได้ตรงประเด็นที่ผู้สอนตั้งไว้
การทดสอบย่อยในชั้นเรียน	นักศึกษาทั้งหมดสอบผ่านแบบทดสอบย่อย
การสอบภาคปฏิบัติและโครงงาน	นักศึกษาทั้งหมดสอบผ่านภาคปฏิบัติ

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

อุปสรรคในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	ไม่มี

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

อุปสรรคด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	ไม่มี

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

- 1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา
-ไม่มี-
- 1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1
-ไม่มี-

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

- 2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น
-ไม่มี-
- 2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1
-ไม่มี-

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงของภาคเรียน/ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
ปรับปรุงโครงสร้างการให้คะแนนภาคปฏิบัติให้มีความละเอียดมากขึ้น และระบุในเอกสารประกอบการสอน	ได้ดำเนินการปรับปรุงโครงสร้างการให้คะแนนภาคปฏิบัติและทดสอบย่อยให้มีความละเอียดมากขึ้น โดยได้ระบุในเอกสารประกอบการสอนและแจกให้กับนักศึกษาในสัปดาห์แรกที่เปิดภาคการศึกษา
พัฒนาเนื้อหาบทเรียนให้ทันสมัยและเหมาะสมกับสถานการณ์ธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารในปัจจุบัน	ได้ดำเนินการปรับปรุงเนื้อหาบทเรียนให้ทันสมัยและเหมาะสมกับสถานการณ์ธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารในปัจจุบัน โดยอ้างอิงจากแหล่งต่างๆ เช่น เว็บไซต์ ตำรา ต่างประเทศ สถิติการวิจัย เป็นต้น

2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

- 2.1 ติดตามสถานการณ์ ข่าวสาร และความเคลื่อนไหวในอุตสาหกรรมบริการ ธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร เป็นระยะ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการปรับปรุงเนื้อหาสาระการเรียนรู้ของนักศึกษา
- 2.2 สอบถาม พูดคุยกับบุคลากรในอุตสาหกรรมบริการ ธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร เพื่อนำความรู้และประสบการณ์มาถ่ายทอดให้กับนักศึกษาในชั้นเรียน

2. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอแผนการปรับปรุง	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
พัฒนาเนื้อหาบทเรียนให้ทันสมัยและเหมาะสมกับสถานการณ์ธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารในปัจจุบัน และเพิ่มช่องทางการเรียนรู้ online ให้มากขึ้น	ก่อนเปิดภาคการศึกษา	อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และผู้สอนร่วม (ถ้ามี)

3. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

เสนอให้มีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิหรือสถานประกอบการประชุมเพื่อวิพากษ์ ให้ความรู้ และข้อเสนอแนะในการปรับปรุงรายวิชาเป็นระยะ เพื่อให้เนื้อหาในรายวิชามีความทันสมัย ครบคลุมและสอดคล้องกับสถานการณ์การดำเนินงานธุรกิจโรงแรมและภัตตาคารในปัจจุบัน

ลงชื่อ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัฐสรณ์ จุลตามระ)

อาจารย์ผู้สอน

วันที่ ...21.... เดือน ..ธันวาคม... พ.ศ...2568.....

ลงชื่อ ผู้ตรวจสอบ

(อาจารย์ ดร.สุนันทา ชูตินันท์)

รักษาการผู้อำนวยการหลักสูตร

วันที่ ...21.... เดือน ..ธันวาคม... พ.ศ...2568.....

อนุมัติ.....

(อาจารย์ ดร.จิรภัทร เลขะกุล)

คณบดี

วันที่ ...21.... เดือน ..ธันวาคม... พ.ศ...2568.....