มหาวิทยาลัยรังสิต

รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมการบริการ **ภาควิชา** ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAT112	แนวโน้มอาหารโลก World Food Trends	3 (3-0-6)
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	01	
ประเภทของวิชา	☐ วิชาศึกษาทั่วไป ■ วิชาเฉพาะ ☐ วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อาจารย์วัลลภา โพธาสินธ์	อาจารย์ประจำ
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์วัลลภา โพธาสินธ์	■ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	มหาวิทยาลัยรังสิต	■ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	9 มกราคม 2569	

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. หัวข้อที่มีชั่วโมงการสอนจริงที่ไม่เป็นไปตามแผน (เขียนเฉพาะไม่เป็นไปตามแผน)

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอน เกิน 25%	การดำเนินการเพื่อการปรับปรุงการสอน
ไม่มี				

2. หัวข้อที่ไม่ได้สอนตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร	แนวทางชดเชย
ไม่มี		

3. ประสิทธิผลของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

3.1 ประสิทธิผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ 5 ด้าน

การเรียนรู้ด้าน : คุณธรรม จริยธรรม						
●	**มาตรฐานผลการเรียนรู้**	**วิธีการสอน**	**ประสิทธิผล**		**ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้**	**ข้อเสนอแนะในการแก้ไข**
			มี	**ไม่มี**		
1.1	เข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรมไทย ตระหนักในคุณค่าของระบบคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต	- บูรณาการการพัฒนาคุณธรรมจริยธรรม การเข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรม การเสียสละ และการซื่อสัตย์สุจริตต่อจรรยาบรรณในวิชาชีพการประกอบอาหาร - การสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรมในการสอน	√			
1.2	มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆขององค์กรและสังคม	- ปฐมนิเทศด้านคุณธรรมจริยธรรม เช่น ความตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลา - ปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงต่อเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย	√			
1.4	สามารถวิเคราะห์และ	- การมอบหมายงานให้ทำงานเป็นกลุ่ม	√			

	ประเมินผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อบุคคล องค์กร สังคม และ สิ่งแวดล้อม	กรณีศึกษา โดยศึกษาค้นคว้าบทความวิชาการ/งานวิจัย/นวัตกรรม/เทคโนโลยีทางด้านอาหารและโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับองค์กร สังคม และสิ่งแวดล้อม				

การเรียนรู้ด้าน : ความรู้						
●	**มาตรฐานผลการเรียนรู้**	**วิธีการสอน**	**ประสิทธิผล**		**ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้**	**ข้อเสนอแนะในการแก้ไข**
			มี	**ไม่มี**		
2.3	มีความรู้ในวิธีการและการใช้เครื่องมือด้านเทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมในการทำงาน	- ให้ผู้เรียนทราบถึงทฤษฎีเพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาที่เรียน พร้อมทั้งยกตัวอย่างและกรณีศึกษา	√			

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะทางปัญญา						
●	**มาตรฐานผลการเรียนรู้**	**วิธีการสอน**	**ประสิทธิผล**		**ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้**	**ข้อเสนอแนะในการแก้ไข**
			มี	**ไม่มี**		
3.1	มีความคิดอย่างมีวิจารณญาณที่ดี	- การสอนแบบบรรยาย อภิปราย สัมมนา - การศึกษาจากกรณีศึกษา - การมอบหมายให้นักศึกษาวิเคราะห์กรณีศึกษาอย่างมีวิจารณญาณที่ดี	√			

3.2	สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการทางด้านเทคโนโลยี	- การสอนแบบบรรยาย อภิปราย สัมมนา - การศึกษาจากกรณีศึกษา - การมอบหมายให้นักศึกษาวิเคราะห์กรณีศึกษาโดยการวิเคราะห์วิเคราะห์ประเด็นทางด้านปัญหาและความต้องการทางด้านเทคโนโลยีของสายงานทางด้านอาหารและโภชนาการ	√			

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						
●	**มาตรฐานผลการเรียนรู้**	**วิธีการสอน**	**ประสิทธิผล**		**ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้**	**ข้อเสนอแนะในการแก้ไข**
			มี	**ไม่มี**		
4.4	รู้จักบทบาทหน้าที่ และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- การมอบหมายให้ทำงานทั้งงานบุคคลและการกลุ่ม โดยมอบหมายให้ค้นคว้าเกี่ยวกับงานวิจัย/บทความทางวิชาการ ที่เกี่ยวข้องกับทางด้านอาหารและโภชนาการ เป็นกรณีศึกษา	√			

	สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบ					

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
5.1	มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์สำหรับการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้เป็นอย่างดี	- การมอบหมายในทำรายงานเพื่อให้นักศึกษาพัฒนาความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และคอมพิวเตอร์	√			
5.2	มีทักษะในการวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องได้อย่างสร้างสรรค์	- ให้นักศึกษาพัฒนาโครงงาน รายงาน หรือชิ้นงานใด ๆ ที่ต้องใช้ทักษะทางคณิตศาสตร์และสถิติเป็นปัจจัยในการพัฒนาผลงาน	√			
5.3	สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่	- มอบหมายให้นักศึกษาพัฒนาโครงงาน รายงาน หรือชิ้นงานใดๆที่ ต้องใช้ทักษะทางเทคโนโลยีสารสนเทศและการ	√			

	ทันสมัยได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ	สื่อสารที่ทันสมัย - ให้นักศึกษามาการนำเสนอผลงาน โครงงาน หรือรายงานโดยการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่ทันสมัยได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ				

3.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

มาตรฐานการอุดมศึกษาด้านผลลัพธ์ผู้เรียน	**ผลการดำเนินการ**	**ข้อเสนอแนะในการแก้ไข**
1. บุคคลผู้เรียนรู้ (Learner Person)	มีความมุ่งหวังให้นักศึกษาเป็นผู้มีการเรียนรู้ตลอดชีวิต พร้อมเผชิญความเปลี่ยนแปลง และมีความเป็นผู้นำ เพื่อสร้างสัมมาอาชีพที่ดีต่อตนเอง ครอบครัว และสังคม	
2. ผู้ร่วมสร้างนวัตกรรม (Innovative Co-Creator)	มีความมุ่งหวังให้นักศึกษาสามารถแก้ไขปัญหาสังคม โดยการบูรณาการข้ามศาสตร์ สร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่า และเป็นผู้ประกอบที่เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสังคมและโลก	
3. ความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	มีความมุ่งหวังให้นักศึกษากล้าต่อต้านการกระทำในสิ่งที่ผิด ร่วมมือเพื่อสร้างสรรค์การพัฒนาที่ยั่งยืน ขจัดความขัดแย้งและสร้างสันติสุขในสังคมไทยและประชาคมโลก	

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. **จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน)** 44 คน
2. **จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา** 41 คน
3. **จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)** 1 คน
4. **จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F)** 2 คน
5. **จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ** 41 คน
6. **การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด)**

ระดับคะแนนตัวอักษร	จำนวน	ร้อยละ
A	29	70.7
B+	7	17.1
B	3	7.3
C+	1	2.4
C	0	0
D+	0	0
D	0	0
F	0	0
I	0	0
IP	0	0
รวม	41	100

5. **ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)**

-ไม่มี-

6. **ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา**

ระบุความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ใน มคอ.3 หมวด 5 ข้อ 2

6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	

6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ (ถ้ามี)

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	

7. สรุปผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
- การตั้งคำถามปลายเปิดและปลายปิดในชั้นเรียน	- นักศึกษาร้อยละ 90 สามารถตอบคำถามได้
- การทดสอบย่อยในชั้นเรียน	- นักศึกษาทั้งหมดสอบผ่านการทดสอบย่อย
- การสอบปลายภาค	- นักศึกษาทั้งหมดสอบผ่านตามเกณฑ์

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

อุปสรรคในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	ไม่มี

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

อุปสรรคด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ไม่มี	ไม่มี

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แนบเอกสาร)

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
สืบค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมจากงานวิจัย	นักศึกษาได้ทราบถึงเทรนด์ด้านอาหารและเครื่องดื่ม

2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

มีการปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัยและเป็นปัจจุบัน

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอแผนการปรับปรุง	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
สืบค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมจากงานวิจัย	ก่อนเปิดเรียนเทอม 1/2569	อ.วัลลภา โพธาสินธ์

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

-ไม่มี-

.....

(นางสาววัลลภา โพธาสินธ์)

อาจารย์ผู้สอน

วันที่ 9 เดือน มกราคม พ.ศ. 2569