



รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

วิทยาลัย การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ ภาควิชา การจัดการโรงแรมและภัตตาคาร
หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการโรงแรมและภัตตาคาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

HOS372	ศิลปะการประกอบอาหารนานาชาติ	3 (1-4-4)
	International Culinary Art	
วิชาบังคับร่วม	-	
วิชาบังคับก่อน	-	
ภาคการศึกษา	1/2568	
กลุ่ม	01	
ประเภทของวิชา	☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะ (วิชาชีพเลือก) ☒ วิชาเลือกเสรี	
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อาจารย์สราวุธ เนียรวิฑูรย์	
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์สราวุธ เนียรวิฑูรย์	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
สถานที่สอน	มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง
วันที่จัดทำ	12 มกราคม 2569	

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. หัวข้อที่มีชั่วโมงการสอนจริงที่ไม่เป็นไปตามแผน (เขียนเฉพาะไม่เป็นไปตามแผน)

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอน เกิน 25%	การดำเนินการเพื่อการปรับปรุงการสอน
-	-	-	-	-

2. หัวข้อที่ไม่ได้สอนตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร	แนวทางขจัดเซย
-	-	-

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

3.1 ประสิทธิภาพการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ 5 ด้าน

การเรียนรู้ด้าน : คุณธรรม จริยธรรม						
●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
1.1	มีความซื่อสัตย์สุจริต และสามารถจัดการกับปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพตามแนวทางธรรมาภิบาลไทย	● สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้น ระหว่างการเรียนการสอน ● เปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถามหรือ แสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรมในชั้นเรียนตามโอกาสต่างๆ ● อาจารย์ปฏิบัติเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพ และให้เกียรติแก่อาจารย์อาวุโส เป็นต้น	✓			
○						

1.2	มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ	● สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้น ระหว่างการเรียนการสอน ● เปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถามหรือ แสดงความคิดเห็นที่	✓			
1.3	มีความรับผิดชอบในหน้าที่เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนาภาวะผู้นำและเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น	● เกี่ยวข้องกับคุณธรรมจริยธรรมในชั้นเรียนตามโอกาสต่างๆ ● อาจารย์ปฏิบัติเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ	✓			
1.4	มีวินัยในการทำงานและปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม	● การมีวินัยเรื่องเวลา ● การเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติแก่อาจารย์อาวุโส เป็นต้น	✓			

การเรียนรู้ด้าน : ความรู้					
●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี	
					ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้

2.1	มีความรู้ในสาขา การจัดการ โรงแรมและการ บริการทั้ง ภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติอย่าง กว้างขวาง เป็น ระบบ เป็นสากล และทันต่อ สถานการณ์โลก	● สอนแบบบรรยาย สาคิต และให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติ ● มอบหมายงานให้ค้นคว้าเพิ่มเติม ● การมอบหมายงานกลุ่ม	✓			
○						
2.2	มีความรู้ที่เกิดจาก การบูรณาการ ความรู้ศาสตร์ ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง	● มอบหมายงานเพื่อศึกษาหาความรู้ด้านศิลปะการประกอบอาหารเพิ่มเติมจากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ	✓			

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะทางปัญญา						
○	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
3.1	มีความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎีภาคปฏิบัติไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนามและการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม	● บรรยายและอภิปรายกรณีศึกษา ร่วมกันในชั้นเรียน ● เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในสาขาอาชีพมาบรรยายพิเศษ ● ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและ ทำกิจกรรมท่ายบตในชั้นเรียน	✓			

		● ใช้การเรียนการสอนเน้น ผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ				
--	--	--	--	--	--	--

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						
●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
4.1	มีความสามารถในการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยต่อเนื่องและตรงตามมาตรฐานสากลและสอดคล้องกับรากฐานทางสังคมไทย	● สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน ● อภิปรายกรณีศึกษา ร่วมกันในชั้นเรียน ● มีการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนเป็นกลุ่ม ทำให้นักศึกษาสามารถปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่นๆได้ ● มอบหมายงานกลุ่มและมีการปรับเปลี่ยนกลุ่มผู้ปฏิบัติการตามกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้นักศึกษาสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	✓			

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
5.2	มีความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันอย่างมีประสิทธิภาพ	● การใช้สื่อนำเสนอ เช่น โปรแกรม Power point ประกอบการสอนในชั้นเรียน ● การใช้สื่อวิทัศน์ในอินเทอร์เน็ต ประกอบการสอนในชั้นเรียน ● การสอนโดยการปฏิบัติให้ดูเป็นตัวอย่าง และการมอบหมายงานให้สืบค้นจากอินเทอร์เน็ต	✓			
○						
5.1	มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศ ในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นอย่างมีประสิทธิภาพ	● มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จาก Website โดยเน้นการอ้างอิงจากแหล่งที่มาข้อมูลที่น่าเชื่อถือ ● นำเสนองานโดยใช้ภาษาอังกฤษ สอดแทรก	✓			

3.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

มาตรฐานการอุดมศึกษาด้าน ผลลัพธ์ผู้เรียน	ผลการดำเนินการ	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
--	----------------	----------------------

1. บุคคลผู้เรียนรู้ (Learner Person)	มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองจาก Website โดยเน้นการอ้างอิงจากแหล่งที่มาข้อมูลที่น่าเชื่อถือ	
2. ผู้ร่วมสร้างนวัตกรรม (Innovative Co-Creator)	นักศึกษาที่มีความคิดเกี่ยวกับการทดลองอาหารสูตรใหม่ๆ ตามกระแสในปัจจุบัน	หาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารตามเทศกาลต่างๆ
3. ความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับการทำงานร่วมกับผู้อื่น หรือบุคคลภายนอก รวมทั้งจรรยาบรรณวิชาชีพและความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ผู้ปฏิบัติการด้านอาหาร	อาจารย์ต้องเสนอประเด็นคำถามหรือสาระสำคัญ เพราะนักศึกษายังไม่กล้าแสดงความคิดเห็น

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน)	22	คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา	22	คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)	0	คน
4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F)	0	คน
5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ	22	คน
6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด)		

ระดับคะแนนตัวอักษร	จำนวน	ร้อยละ
A	15	68.2
B+	4	18.2
B	3	13.6
C+		
C	-	-
D+	-	-
D	-	-
F	-	-
I	-	-
IP	-	-
รวม	22	100

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ

-ไม่มี-

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

ระบุความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ใน มคอ.3 หมวด 5 ข้อ 2

6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
-ไม่มี-	-ไม่มี-

6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
-ไม่มี-	-ไม่มี-

7. สรุปผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
1.การสัมภาษณ์นักศึกษา	ผลการสัมภาษณ์นักศึกษามีความพึงพอใจในการเรียนการสอนรายวิชานี้ และมีความมั่นใจว่าสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการทำงานได้
2.การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา	จากการสังเกตพบว่านักศึกษามีพฤติกรรมการเรียนที่ดี ให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรมต่างๆ ในชั้นเรียน
3.ทวนสอบโดยกรรมการมาตรฐานวิชาการ	คณะกรรมการมีความเห็นว่าเกณฑ์การให้คะแนนและการตัดเกรดตามเกณฑ์มีความเหมาะสมดีแล้ว

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

อุปสรรคในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
อุปกรณ์ส่วนกลางสำหรับฝึกปฏิบัติการมีไม่เพียงพอ	นักศึกษาต้องรอใช้อุปกรณ์จากเพื่อนในชั้นเรียนและทำให้การฝึกปฏิบัติล่าช้า เลิกคลาสเกินเวลาเรียน

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

อุปสรรคด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
-	-

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

- นักศึกษาส่วนใหญ่พอใจในกิจกรรมในชั้นเรียน

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

- เพิ่มกิจกรรมให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลด้วยตนเองมากขึ้น

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

-ไม่มี-

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

- ไม่มี-

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงของภาคเรียน/ปีการศึกษา ที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
เพิ่มเติมสูตรการทำอาหารที่ได้รับความนิยมในปัจจุบัน	นักศึกษาสามารถนำความรู้และเทคนิคการประกอบอาหารที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ได้

2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

- ไม่มี-

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอแผนการปรับปรุง	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
ปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัยมากขึ้น	ภาคการศึกษา 1/2569	อาจารย์ผู้สอน

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ไม่มี

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาอาจารย์สราวุธ เนียรวิฑูรย์.....

ลงชื่ออาจารย์สราวุธ เนียรวิฑูรย์..... วันที่รายงาน12 มกราคม 2569.....

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร.....ดร.สุนันทา ชูตินันท์.....
ลงชื่อดร.สุนันทา ชูตินันท์..... วันที่รับรายงาน 12 มกราคม 2569.....