



รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

วิทยาลัย การท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ **ภาควิชา** ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAL113 ปฏิบัติความรู้และการจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ 2 (0-4-2)
 (Equipment and Ingredient Knowledge Management operation)

วิชาบังคับร่วม CAT113 ารความรู้และการจัดการเกี่ยวกับวัตถุดิบและเครื่องมือ 1 (1-0-2)
 (Equipment and Ingredient Knowledge Management)

วิชาบังคับก่อน -

ภาคการศึกษา 1/2568

กลุ่ม 01,02

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

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อ.สรารุธ เนียรวิฑูรย์

อาจารย์ผู้สอน อ.สรารุธ เนียรวิฑูรย์

สถานที่สอน มหาวิทยาลัยรังสิต

วันที่จัดทำ 12 มกราคม 2569

☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ
☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

1. หัวข้อที่มีชั่วโมงการสอนจริงที่ไม่เป็นไปตามแผน (เขียนเฉพาะไม่เป็นไปตามแผน)

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

2. หัวข้อที่ไม่ได้สอนตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	นัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร	แนวทางชดเชย
-	-	-

3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

3.1 ประสิทธิภาพการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ 5 ด้าน

การเรียนรู้ด้าน : คุณธรรม จริยธรรม						
●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
1.1	มีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม	• สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้น ระหว่างการเรียนการสอน • เปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถามหรือตอบคำถามหรือ แสดงความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องกับคุณธรรมจริยธรรมในชั้นเรียนตามโอกาสต่างๆ	✓			
1.3	มีวินัยและความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้บริโภค และสังคม	• อาจารย์ปฏิบัติเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็น และรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา	✓			

		การเคารพและให้เกียรติแก่ อาจารย์อาวุโส เป็นต้น				
--	--	---	--	--	--	--

การเรียนรู้ด้าน : ความรู้						
●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธี สอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะใน การแก้ไข
			มี	ไม่มี		
2.1	มีความรู้ในสาขาศิลปะ และเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารทั้ง ภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติอย่าง กว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันต่อ สถานการณ์โลก	• บรรยายและอภิปราย และปฏิบัติเพื่อเป็น แบบอย่าง ในชั้นเรียน • เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ ในสาขาอาชีพมา บรรยายพิเศษ • มอบหมายงานเป็น รายบุคคลเพื่อศึกษาหา ความรู้ด้านศิลปะการ ประกอบอาหารเพิ่มเติม จากแหล่งอื่นๆ เช่น ตา ราอาหาร เว็บไซต์ เป็น ต้น	✓			

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะทางปัญญา						
●	มาตรฐานผลการ เรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธี สอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะใน การแก้ไข
			มี	ไม่มี		
3.3	สามารถใช้ทักษะและ ความรู้ความเข้าใจอัน ถ่องแท้ในวิชาชีพการ ประกอบอาหาร การ แปรรูปอาหาร การประกันคุณภาพ และสุขาภิบาล การ ดูแลจัดการการผลิต	• บรรยายและอภิปราย กรณีศึกษาร่วมกันในชั้น เรียน • เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญใน สาขาอาชีพมาบรรยาย พิเศษ • ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและ ทำ กิจกรรมท้ายบทในชั้น เรียน	✓			
3.4	ผลิตภัณฑอาหาร มีทักษะภาคปฏิบัติที่ ได้รับการฝึกฝน ตาม เนื้อหาสาระสำคัญของ สาขาวิชา	• ใช้การเรียนการสอนเน้น ผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การฝึกปฏิบัติใน ห้องปฏิบัติการ				

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						
●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
4.1	มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งรายบุคคล และงานกลุ่ม	• สอดแทรกประสบการณ์ และเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน • อภิปรายกรณีศึกษาาร่วมกัน ในชั้นเรียน • มีการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนเป็นกลุ่ม ทำให้นักศึกษาสามารถปฏิสัมพันธ์กับนักศึกษาอื่นๆได้ • มอบหมายงานกลุ่มและมีการปรับเปลี่ยนกลุ่มผู้ปฏิบัติการตามกิจกรรมที่ได้รับมอบหมาย เพื่อให้ นักศึกษาสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	✓			

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
5.1	สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไข ปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงผลมิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์	• การใช้สื่อฯ เสนอเช่น โปรแกรม Power point ประกอบการสอนในชั้นเรียน • การใช้สื่อวิทัศน์ในอินเทอร์เน็ต ประกอบการสอนในชั้นเรียน • การสอนโดยการปฏิบัติให้ดูเป็นตัวอย่าง และการมอบหมายงานให้สืบค้นจากอินเทอร์เน็ต	✓			

3.2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ตามมาตรฐานการอุดมศึกษา

มาตรฐานการอุดมศึกษาด้าน ผลลัพธ์ผู้เรียน	ผลการดำเนินการ	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
1. บุคคลผู้เรียนรู้ (Learner Person)	มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองจาก Website โดยเน้นการอ้างอิงจากแหล่งที่มาข้อมูลที่น่าเชื่อถือ	
2. ผู้ร่วมสร้างนวัตกรรม (Innovative Co-Creator)	นักศึกษามีความคิดเกี่ยวกับการประยุกต์นำความรู้ที่ได้จากรายวิชามานำเสนอในรูปแบบใหม่	หาข้อมูลเพิ่มเติมจากผู้เชี่ยวชาญเพิ่มเติม
3. ความเป็นพลเมืองที่เข้มแข็ง (Active Citizen)	นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับการทำงานร่วมกับผู้อื่นรวมทั้งจรรยาบรรณวิชาชีพและความซื่อสัตย์ต่อหน้าที่ผู้ปฏิบัติการด้านอาหาร	อาจารย์ต้องเสนอประเด็นคำถามหรือสาระสำคัญ เพราะนักศึกษายังไม่กล้าแสดงความคิดเห็น

หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน (ณ วันหมดกำหนดการเพิ่มถอน) 49 คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา 48 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) 0 คน
4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F) 1 คน
5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ 48 คน
6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด)

ระดับคะแนนตัวอักษร	จำนวน	ร้อยละ
A	14	29.2
B+	12	25.0
B	13	27.1
C+	5	10.4
C	3	6.3
D+	1	2.1
D	0	0.0
F	1	2.1
I	-	-
IP	-	-
รวม	48	100

5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ

-ไม่มี-

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

ระบุความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ใน RQF.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	นักศึกษามีความพอใจในการเรียนการสอน และมั่นใจว่าสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปใช้ในการทำงานได้
2.การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา	จากการสังเกตพบว่านักศึกษามีพฤติกรรมการเรียนที่ค่อนข้างดี ส่วนมากให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรมในชั้นเรียน สามารถทำงานกลุ่มร่วมกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3.ทวนสอบโดยกรรมการมาตรฐานวิชาการ	คณะกรรมการมีความเห็นว่าเกณฑ์การให้คะแนนและการตัดเกรดตามเกณฑ์มีความเหมาะสม

หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

อุปสรรคในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
-	-

2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

อุปสรรคด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
-	-

หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

- นักศึกษาส่วนใหญ่พอใจในกิจกรรมในชั้นเรียน

1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 1.1

- เพิ่มกิจกรรมให้นักศึกษาค้นคว้าข้อมูลด้วยตนเอง

2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

-ไม่มี-

2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ 2.1

- ไม่มี-

หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงานของรายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงของภาคเรียน/ปีการศึกษา ที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
เพิ่มกิจกรรมให้นักศึกษาได้หาข้อมูลเพิ่มเติม	นักศึกษาสามารถค้นคว้าหาข้อมูลจากแหล่งที่มีความน่าเชื่อถือได้

2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

- ไม่มี-

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอแผนการปรับปรุง	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
ปรับปรุงเนื้อหาให้ทันสมัยมากขึ้น	ภาคการศึกษา 2/2568	อาจารย์ผู้สอน

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ไม่มี

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาอ.สรารุช เนียรวิฑูรย์.....

ลงชื่ออ.สรารุช เนียรวิฑูรย์..... วันที่รายงาน12 มกราคม 2569.....

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร.....ธีรภัฏญา ตั้งสุวรรณรังษี.....
ลงชื่อธีรภัฏญา ตั้งสุวรรณรังษี..... วันที่รับรายงาน12 มกราคม 2569.....