



รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

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

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAT362	ศิลปะการประกอบอาหารอิตาลี	1	(1-0-2)
	Italian Culinary Arts		
วิชาบังคับร่วม	CAL362 ปฏิบัติการศิลปะการประกอบอาหารอิตาลี	2	(0-4-2)
	Italian Culinary Arts Operation		
วิชาบังคับก่อน	-		
ภาคการศึกษา	1/2568		
กลุ่ม	01		
ประเภทของวิชา	☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☐ วิชาเฉพาะ (วิชาชีพบังคับ) ☐ วิชาเลือกเสรี ☒ วิชาเฉพาะ		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อ.สรารุช เนียรวิฑูรย์		
อาจารย์ผู้สอน	อ.สรารุช 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	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	✓			
1.2	แสดงออกอย่างสม่ำเสมอถึงความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม	• อาจารย์ปฏิบัติเป็นตัวอย่าง ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การมีวินัยเรื่องเวลา การเปิด • โอกาสให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็น และรับฟัง	✓			

		ความคิดเห็นของ นักศึกษา การเคารพและ ให้เกียรติแก่ อาจารย์ อาวุโส เป็นต้น				
--	--	---	--	--	--	--

การเรียนรู้ด้าน : ความรู้						
●	มาตรฐานผลการ เรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธี สอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
2.1	มีความรู้ความเข้าใจ ในวิชาชีพด้าน อาหารและเครื่องดื่ม ทั้งในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ใน ระดับสากล	- บรรยายและอภิปราย และ ปฏิบัติเพื่อเป็นแบบอย่าง ใน ชั้นเรียน - เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญใน สาขาอาชีพมาบรรยายพิเศษ - มอบหมายงานเป็น รายบุคคลเพื่อศึกษาหา ความรู้ด้านศิลปะการ ประกอบอาหารเพิ่มเติมจาก แหล่งอื่นๆ เช่น ตา รา อาหาร เว็บไซต์ เป็นต้น	✓			
2.3	สามารถติดตาม ความก้าวหน้าทาง วิชาการในวิชาชีพ อย่างต่อเนื่อง รวมทั้งการนา ไป ประยุกต์ใช้ และต่อ ยอดองค์ความรู้ ทางด้านอาหาร					

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะทางปัญญา						
○	มาตรฐานผลการ เรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธี สอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
3.2	สามารถศึกษา วิเคราะห์ปัญหาและ เสนอแนวทางแก้ไข ได้อย่างสร้างสรรค์ โดยคำนึงถึงความรู้ ทางทฤษฎี ที่ เกี่ยวข้อง	- บรรยายและอภิปราย กรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน - เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญใน สาขาอาชีพมาบรรยายพิเศษ - ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติและ ทา กิจกรรมท้ายบทในชั้น เรียน	✓			
3.4	ประสบการณ์ใน ภาคปฏิบัติ และ	ใช้การเรียนรู้การสอนเน้น ผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่				

	ผลกระทบที่ตามมา จากการตัดสินใจนั้น	การฝึกปฏิบัติใน ห้องปฏิบัติการ				
	มีทักษะภาคปฏิบัติที่ ได้รับการฝึกฝน ตาม เนื้อหาสาระสำคัญ ของสาขาวิชา					

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ						
●	มาตรฐานผลการ เรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธี สอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะ ในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
4.1	มีความรับผิดชอบใน งานที่ได้รับ มอบหมาย ทั้ง รายบุคคล และงาน กลุ่ม	• สอดแทรกประสบการณ์ และเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นใน ธุรกิจ ระหว่างการเรียนการ สอน • อภิปรายกรณีศึกษาร่วมกัน ในชั้นเรียน • มีการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียน เป็นกลุ่ม ทำให้นักศึกษา สามารถปฏิสัมพันธ์กับ นักศึกษาอื่นๆได้ • มอบหมายงานกลุ่มและมี การปรับเปลี่ยนกลุ่มผู้ ปฏิบัติการตามกิจกรรมที่ ได้รับมอบหมาย เพื่อให้ นักศึกษาสามารถทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้	✓			

การเรียนรู้ด้าน : ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ						
●	มาตรฐานผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	ประสิทธิผล		ปัญหาของวิธีสอนที่ใช้	ข้อเสนอแนะในการแก้ไข
			มี	ไม่มี		
5.1	สามารถแนะนำประเด็นการแก้ไขปัญหาโดยใช้สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อปัญหาที่เกี่ยวข้องอย่างสร้างสรรค์	- การใช้สื่อแนะนำ เช่น โปรแกรม Power point ประกอบการสอนในชั้นเรียน - การใช้สื่อวีดิทัศน์ในอินเทอร์เน็ต 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) 24 คน
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา 24 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) 0 คน
4. จำนวนนักศึกษาขาดสอบ (F) 0 คน
5. จำนวนนักศึกษาที่เข้าสอบ 24 คน
6. การกระจายระดับคะแนนของผู้เข้าสอบ (เกรด)

ระดับคะแนนตัวอักษร	จำนวน	ร้อยละ
A	4	16.7
B+	9	37.5
B	9	37.5
C+	1	4.2
C	1	4.2
D+	-	-
D	-	-
F	-	-
I	-	-
IP	-	-
รวม	24	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	นักศึกษามีความพอใจในการเรียนการสอนรายวิชานี้ 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	นักศึกษาสามารถค้นคว้าหาข้อมูลจาก แหล่งที่มีความน่าเชื่อถือได้

2. การดำเนินการอื่นๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

- ไม่มี-

3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอแผนการปรับปรุง	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
-	-	-

4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ไม่มี

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาอ.สรารัฐ เนียรวิฑูรย์.....

ลงชื่ออ.สรารัฐ เนียรวิฑูรย์..... วันที่รายงาน12 มกราคม 2569.....

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร.....ธีรภัฏญา ตั้งสุวรรณรังษี.....
 ลงชื่อธีรภัฏญา ตั้งสุวรรณรังษี..... วันที่รับรายงาน 12 มกราคม 2569.....