

## การรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี / สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา 4143205 อาหารนานาชาติ (International Cuisine)
2. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี) ไม่มี
3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (Section) อาจารย์กนกวรรณ ทองเกี้ยว (กลุ่มที่ 1)
4. ภาคการศึกษา / ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา ภาคการศึกษาที่ 1/2563
5. สถานที่เรียน อาคาร 1 ชั้น 8 ห้อง 189 มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

## หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

### 1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

สพ.	หัวข้อ	จำนวนชม. แผนการสอน	จำนวนชม. ที่ได้สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอน จริงต่างจากแผนการ สอนหากมีความ แตกต่างกัน 25 %
1	- ชี้แจงวัตถุประสงค์ และเกณฑ์การให้คะแนน การวัดและประเมินผล - แนะนำเนื้อหาวิชาอาหารนานาชาติ - ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารนานาชาติ	4	4	-
2	- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัว - โครงสร้างงานครัวในโรงแรม/ร้านอาหาร - คำศัพท์เฉพาะด้านอาหารนานาชาติ	4	4	-
3	ความรู้ด้านอุปกรณ์ และ วัสดุดิบ - เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับอาหารนานาชาติ - วัสดุดิบ เครื่องปรุง เครื่องเทศ	4	4	-
4	ความรู้พื้นฐานการประกอบอาหาร - การเลือกซื้อและเทคนิคการประกอบอาหาร - เทคนิคการหั่น และตัดแต่งอาหาร	4	4	-
5	ศิลปะการจัดและตกแต่งอาหาร - หลักการศิลปะพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับ การจัดตกแต่งอาหาร - ทฤษฎีประกอบศิลป์เพื่องานอาหาร - เทคนิคการจัดตกแต่งอาหาร - Modern cuisine technology	4	4	-
6	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - ความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - อุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	4	-
7	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารจีน - วัฒนธรรมอาหารจีน	4	4	-

สป.	หัวข้อ	จำนวนชม. แผนการสอน	จำนวนชม. ที่ได้สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอน จริงต่างจากแผนการ สอนหากมีความ แตกต่างกัน 25 %
	- ประเภทอาหาร/ลักษณะอาหารจีน ปฏิบัติการประกอบอาหารจีน			
8	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเวียดนาม - วัฒนธรรมอาหารเวียดนาม - ประเภทอาหาร/ลักษณะอาหารเวียดนาม ปฏิบัติการประกอบอาหารเวียดนาม	4	4	
9	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารญี่ปุ่น - วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่น - ประเภทอาหาร/ลักษณะอาหารญี่ปุ่น ปฏิบัติการประกอบอาหารญี่ปุ่น	4	4	-
10	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารเกาหลี - วัฒนธรรมอาหารเกาหลี - ประเภทอาหาร/ลักษณะอาหารเกาหลี ปฏิบัติการประกอบอาหารเกาหลี	4	4	-
11	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก - ประเภท Stock - ประเภท Soup ปฏิบัติการประกอบอาหาร Stock และ Soup	4	4	-
12	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก - ประเภท Sauce - ประเภท Salad ปฏิบัติการประกอบอาหาร Sauce และ Salad	4	4	-
13	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก - ประเภท Appetizer - ประเภท Pasta ปฏิบัติการประกอบอาหารAppetizer และ Pasta	4	4	-
14	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารตะวันตก - ประเภท Main course - ประเภท Dessert	4	4	-

สป.	หัวข้อ	จำนวนชม. แผนการสอน	จำนวนชม. ที่ได้สอนจริง	ระบุสาเหตุที่การสอน จริงต่างจากแผนการ สอนหากมีความ แตกต่างกัน 25 %
	ปฏิบัติการประกอบอาหารMain courseและ Dessert			
15	สอบปฏิบัติการประกอบอาหาร	4	4	-

## 2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุม ตามแผน (ถ้ามี)	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอน ไม่ครอบคลุมตามแผน	แนวทางชดเชย
-	-	-

## 3. ประสิทธิภาพของวิธีการสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะใน การแก้ไข
		มี	ไม่มี	
1. คุณธรรม จริยธรรม	<p>1. ใช้การสอนแบบ Two way communication ซึ่งเป็นการเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการซักถามหรือแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรม ในชั้นเรียน</p> <p>2. ให้นักศึกษายกตัวอย่าง กรณีศึกษา ตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อหน้าที่ และประพฤตินผิดต่อจรรยาบรรณในวิชาชีพ</p> <p>3. อาจารย์ปฏิบัติตนให้เป็นแบบอย่างที่ดีต่อการมีจรรยาบรรณวิชาชีพ เช่น การแสดงความรับผิดชอบต่อหน้าที่ การมีวินัยในเรื่องเวลา และจรรยาบรรณในการประกอบอาหาร ความซื่อสัตย์ต่อ</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>		-

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
	ผู้บริโภคร			
2. ความรู้	1. การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ได้แก่ การสอนแบบบรรยายร่วมกับแบบ Two way communication โดยมอบหมายให้นักศึกษา ศึกษาค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติม ซึ่ง การสอนแบบร่วมมือกันเรียนรู้ (Cooperative Learning) การสอนแบบ ศึกษาด้วยตนเอง การค้นคว้าทาง อินเทอร์เน็ต รายงานและการนำเสนองาน และการฝึกปฏิบัติในการประกอบอาหาร 2. การสอนนอกห้องเรียน โดยให้คำแนะนำเพิ่มเติมกรณีที่นักศึกษาที่ไม่ได้มาเรียนและ ต้องการศึกษาเพิ่มเติม	✓           ✓		-
3. ทักษะทางปัญญา	การแสดงความคิดเห็น การระดมสมอง เกี่ยวกับปัญหาและข้อเสนอแนะ เพื่อเป็น แนวทางในการแก้ไขปัญหาจากงานที่ได้รับ มอบหมาย	✓		-
4. ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ	1. จัดกิจกรรมในการเรียนการสอนโดย มอบหมายงานแบบให้นักศึกษาทำงาน ร่วมกับผู้อื่นได้ 2. กำหนดงานให้นักศึกษาได้วางแผนการ ปฏิบัติงานเป็นกลุ่ม เพื่อ ฝึกความเป็น ผู้นำและผู้ตาม	✓   ✓		-
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. ใช้ สื่อการสอนที่เป็น Power Point ที่ น่าสนใจ ชัดเจน ง่ายต่อการทำความเข้าใจ ประกอบการสอนในชั้นเรียน 2. การสอนเป็นการนำเสนอที่ได้ข้อมูลและ ภาพประกอบการสอนที่ค้นคว้าจาก อินเทอร์เน็ต เป็นตัวอย่างกระตุ้นให้ นักศึกษาเห็นแนวทางและประโยชน์จาก การใช้อินเทอร์เน็ตในการสืบค้นข้อมูล 3. แนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและ	✓   ✓		นักศึกษาให้ความสนใจในงาน ที่ได้รับมอบหมายน้อย และ ขาดความกระตือรือร้นในการ ที่จะเรียนรู้การสืบค้นข้อมูล ทางอินเทอร์เน็ต

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
	แหล่งข้อมูล 4. มอบหมายงานให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ 5. มอบหมายให้นักศึกษาวิเคราะห์คำนวณปริมาณส่วนประกอบอาหาร การเทียบส่วนอาหารจากช้อนโต๊ะ ถ้วยตวง เป็นกรัม (เครื่องปรุงและวัตถุดิบ)	✓  ✓  ✓		

#### 4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

อาจารย์เพิ่มทักษะในการอำนวยความสะดวกแก่นักศึกษาในการเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน กำหนดตารางกิจกรรมนอกห้องเรียนในแผนการสอน ให้นักศึกษาทราบล่วงหน้า

### หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน	35	คน	
2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา	35	คน	
3. จำนวนนักศึกษาที่ยกเลิก (W)	-	คน	
4. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)			
	ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
	A	4	11.43
	B+	5	14.29
	B	13	37.14
	C+	12	34.29
	C	0	0.00
	D+	0	0.00
	D	0	0.00
	F	1	2.86
	ขาดสอบ (I*)	-	-
	ไม่สมบูรณ์ (I)	-	-
	ผ่าน (S)	-	-

	ยกเลิก (W)	-	-	
5. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)				
-				

6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา	
6.1 ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาประเมิน	
ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
-	-

6.2 ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้	
ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
-	-

#### การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
ตรวจสอบผลงานและการอนุมัติผลการเรียนโดยคณะกรรมการ/ผู้ประเมิน	นักศึกษามีผลการเรียนโดยได้ระดับคะแนนตามที่ผู้สอนให้ในข้อ 4

### หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

#### 1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ห้อง Lab ในการฝึกปฏิบัติการไม่มีมาตรฐาน</li> <li>- อุปกรณ์ไม่เพียงพอ</li> <li>- วัสดุดิบบางชนิดมีราคาจำกัด</li> <li>- นักศึกษาขาดจิตสำนึกในการใช้พลังงาน</li> </ul>	อาจทำให้นักศึกษาได้รับความรู้และทักษะในการปฏิบัติการไม่สมบูรณ์เท่าที่ควร

#### 2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่มีเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการ/อำนวยความสะดวกด้านการจัดการเรียนการสอน</li> <li>- นักศึกษาขาดระเบียบในการใช้ห้องปฏิบัติการ</li> </ul>	ขาดระเบียบวินัย/ขาดโอกาส/เสียเวลาในการเรียนรู้

## หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)
1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา -
1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 1.1 -
2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น
2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 2.1 -

## หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

1.ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนที่เสนอในรายงาน / รายวิชาครั้งที่ผ่านมา		
แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา / ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ	
-	-	
2.การดำเนินการอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา		
-		
3. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา / ปีการศึกษาต่อไป		
ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
-	-	-
4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร		
-		

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์กนกวรรณ...ทองเกี้ยว

ลงชื่อ ..... วันที่รายงาน 23 พฤศจิกายน 2563

ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์บุษกร...สุทธิประภา

ลงชื่อ ..... วันที่รับรายงาน 23 พฤศจิกายน 2563



