



รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

รหัสวิชา ENL2683 รายวิชา English for food service establishments
สาขาวิชา ภาษาอังกฤษธุรกิจ คณะ/วิทยาลัย มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
ภาคการศึกษา...2...ปีการศึกษา.....2564.....

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา ENL2683

ชื่อรายวิชาภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจร้านอาหาร

ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ English for food service establishments

๒. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

-

๓. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (section)

อ. สุณัฐา กรุดทอง กลุ่มเรียน 001,002

๔. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา

.....ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564.....

๕. สถานที่เรียน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

หมวดที่ ๒ การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวน ชั่วโมงตาม แผนการสอน	จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจาก แผนการสอนหากมีความแตกต่าง เกิน ๒๕%
Course Orientation and Pre-test	3	3	
Unit 1 Introduction to catering industry <ul style="list-style-type: none"> - Categories of catering, Venues, Services, Types of catering outlets - different types of restaurants - Speaking and listening: ordering and serving in different - types of catering outlets 	6	6	
Unit 2 The restaurant staff and organization <ul style="list-style-type: none"> - Kitchen staff, Front-of-house staff - roles and responsibilities of kitchen and front-of-house staff 	6	6	
Unit 3 Kitchen areas <ul style="list-style-type: none"> - Kitchen machinery and 	6	6	

Equipment, Materials - discussing kitchen organisation and listening for technical data Writing: comparing different cooking appliances and technical data of cookware products			
สอบกลางภาค	1.5	1.5	
Unit 4– Describing dishes - Explaining menus and dishes - Talking about cheeses coffee and desserts - cooking techniques - a recipe	6	3	เนื่องจากมีสถานการณ์การแพร่ระบาดของ Covid-19 จึงปรับเปลี่ยนให้นักศึกษาฟังบรรยาย online และทำโครงการกรณีศึกษา restaurant and food review by describing the quality and characteristics of preferred restaurant and signature dishes including ingredients by using relevant adj. and adv and vocab in forms of blog, infographic or poster
Unit 5 – Describing drinks -Service in bar and restaurant -Restaurant wine waiter taking orders -Bar equipment	3	3	เนื่องจากมีสถานการณ์การแพร่ระบาดของ Covid-19 จึงปรับเปลี่ยนให้นักศึกษาฟังบรรยาย online และการสาธิตทำเครื่องดื่ม cocktails จากวิทยากร

Unit 6 Preparing the menu - Reading: about what makes a good menu ; labelling the different parts of a menu ; identifying different types of menu and finding food information -Speaking and listening: ordering/taking an order from a menu; comparing different menus -Writing: a menu	6	3	เนื่องจากมีสถานการณ์การแพร่ระบาดของ Covid-19 จึงปรับเปลี่ยนให้นักศึกษาฟังบรรยาย online และทำโครงการ different types of International breakfasts
Unit 7 Banquet -Seating arrangements - Event arrangements - Table settings	3	3	ให้นักศึกษาทำ MasterChef recipe โดยแบ่งกลุ่มและให้แสดงสูตรอาหาร (recipe) รายละเอียดคือ History of a selected dish, Utensils you need, Ingredients you need and recipe instructions by using vocabulary and expressions learnt from this course. เพื่อประมวลความรู้ทั้งหมดที่ได้เรียนมาในโครงการนี้
สอบปลายภาค	1.5	1.5	

๒. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน (ถ้ามี)	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	แนวทางชดเชย
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

๓. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียน มีกิจกรรมต่างๆที่ใช้ประกอบการเรียน - ความรับผิดชอบต่องานรายบุคคลและงานกลุ่ม การใช้ภาษาอังกฤษที่เหมาะสมและจาเป็นต่อวิชาชีพ สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม และระเบียบ วินัยในการปฏิบัติงาน 	/		

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
ความรู้	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย อภิปราย วิเคราะห์และ สรุปจากงานที่มอบหมาย - สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาอังกฤษเพื่อนำไปใช้ได้ในธุรกิจร้านอาหาร - ค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมจากสื่อต่างๆ 	/		เนื่องจากนักศึกษาที่มีจำนวนต่อห้องเป็นจำนวนมากทำให้การฝึกทักษะการพูดและการสนทนาจึงใช้เวลานาน อาจดูแลไม่ทั่วถึงในบางคาบเรียน
ทักษะทางปัญญา	<ul style="list-style-type: none"> - เพิ่มกรณีศึกษาให้นักศึกษาฝึกคิดวิเคราะห์กรณีศึกษาและแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ต่างๆที่สามารถเกิดขึ้นจริงในร้านอาหารประเภทต่างๆ 	/		เนื่องจากมีสถานการณ์ การแพร่ระบาดของโควิด19 จึงให้นักศึกษาทำโครงการและกรณีศึกษาที่เกี่ยวกับการใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจร้านอาหารซึ่งสามารถหาข้อมูลทาง online ได้

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุใน รายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ	<ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียน การถามและการตอบปัญหา - แบ่งกลุ่มทำกิจกรรมต่างๆ โดยใช้ บทสนทนาและแสดงบทบาทสมมุติ - ฝึกระดมความคิดและแก้ไข ปัญหาจากสถานการณ์สมมุติและยอมรับในความคิดเห็นของส่วนรวม 	/		หากจำนวนนักศึกษาในกลุ่มมากไป อาจเกิดการไม่กระจายการทำงาน ทำให้มีความเหลื่อมล้ำในการทำงาน
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ul style="list-style-type: none"> - ฝึกการคิดวิเคราะห์จากการทำแบบฝึกหัดในห้องเรียน การตีความหมาย - มอบหมายงานให้ศึกษาเก็บข้อมูลค้นคว้าจาก internet และนำเสนอแบบ infographic, poster, blog แบบ online โดย โปรแกรม youtube, mp4 เพื่อเป็นการฝึกการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ 	/		บางครั้งนักศึกษาไม่สามารถใช้ internet ได้

๔. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

เพิ่มความรู้โดยการจัดพานักศึกษาไปดูงานเพิ่มเติมเกี่ยวกับธุรกิจการจัดเลี้ยงภายในห้องอาหารและห้องประชุม ณ โรงแรมตัวอย่าง ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการผลักดันนักศึกษาเข้าสู่ทางด้านอุตสาหกรรมเพื่อให้นักศึกษาจะได้เห็นภาพรวมของอุตสาหกรรมและการปฏิบัติงานจริงของพนักงาน

หมวดที่ ๓ สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

๑. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน93..... คน

๒. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา93..... คน

๓. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)-..... คน

๔. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน (เกรด)	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	56	60
A-	13	14
B+	10	11
B	8	8
B-	0	0
C+	0	0
C	4	5
C-	2	2
D+	0	0
D	0	0
D-	0	0

F	0	0
I	0	0
	93	100

๕. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

.....-

๖. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

ระบุความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินผลการเรียนรู้ที่กำหนดไว้ใน มคอ.๓ หมวด ๕ ข้อ ๒

๖.๑ ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี
ไม่มี	ไม่มี

๖.๒ ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ (ถ้ามี)

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
การประเมินผลการเรียนรู้มีการเปลี่ยนแปลงจากการสอบเป็นการทำโครงการคลิปีวีดีโอ speaking-listening ประมวลความรู้ที่ได้ศึกษามาในรายวิชานี้	เนื่องจากมีสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด19
ไม่มี	ไม่มี

๗. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
ทวนสอบโดยพิจารณาจากข้อสอบกลางภาคและปลายภาครวมถึงรายงานเดี่ยวและรายงานกลุ่ม	มีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชาและการประเมินผล

หมวดที่ ๔ ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

๑. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
<ul style="list-style-type: none"> - คอมพิวเตอร์มีประสิทธิภาพน้อย - ระบบอินเทอร์เน็ตใช้งานไม่ได้ - นักศึกษามีจำนวนต่อห้องมากเกินไปทำให้ฝึกทักษะไม่ทั่วถึง 	<ul style="list-style-type: none"> - ทำให้การเรียนการสอนดำเนินการได้ล่าช้า - ทำให้การสอนบางอย่างมีข้อจำกัด เช่น การเปิดซีดีหรือวีดีโอคลิป

๒. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร(ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
ไม่มี	ไม่มี

หมวดที่ ๕ การประเมินรายวิชา

๑. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

๑.๑ ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

-

๑.๒ ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ ๑.๑

-

๒. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

๒.๑ ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

-

๒.๒ ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ ๒.๑

-

หมวดที่ ๖ แผนการปรับปรุง

๑. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
-	-

๒. การดำเนินการอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

เพิ่มความรู้โดยการจัดพานักศึกษาไปดูงานเพิ่มเติมเกี่ยวกับธุรกิจและการจัดเลี้ยงภายในห้องอาหารและห้องประชุม ณ โรงแรมตัวอย่าง ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการผลักดันนักศึกษาเข้าสู่งานด้านอุตสาหกรรมเพื่อให้นักศึกษาจะได้เห็นภาพรวมของอุตสาหกรรมและการปฏิบัติงานจริงของพนักงาน

๓. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
เพิ่มความรู้โดยการจัดพานักศึกษาไปดูงานเพิ่มเติมเกี่ยวกับธุรกิจและการจัดเลี้ยงภายในห้องอาหารและห้องประชุมภายนอกซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการผลักดันนักศึกษาเข้าสู่งานด้านอุตสาหกรรมเพื่อให้นักศึกษาจะได้เห็นภาพรวมของอุตสาหกรรมและการปฏิบัติงานจริงของพนักงาน	ตามลำดับที่เกี่ยวกับเนื้อหา	อาจารย์ผู้สอน

๔. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ไม่มี

ลงชื่อสุณัฐา กรุดทอง.....
(สุณัฐา กรุดทอง)

ลงชื่อ
()

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา
วันที่ ..23..... เดือน..เม.ย.....พ.ศ. .2565..

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
วันที่ เดือน..... พ.ศ.