

**รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา**

**รหัสวิชา** ENB2208  **รายวิชา** **English for food service establishments**

**สาขาวิชา** ภาษาอังกฤษธุรกิจ **คณะ/วิทยาลัย** มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

**มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา**

**ภาคการศึกษา**...2...**ปีการศึกษา**.....2565......................

**หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป**

**๑. รหัสและชื่อรายวิชา**

รหัสวิชา ENB2208

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 2565...........

**๕. สถานที่เรียน** คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

**หมวดที่ ๒ การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **หัวข้อ** | **จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน** | **จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง** | **ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน ๒๕%** |
| Course Orientation and Pre-test | **3** | **3** |  |
| Unit 1 Introduction to catering industry   * 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**  - **Kitchen staff,**  **Front-of-house staff**  **- roles and responsibilities of kitchen and front-of-house staff** | **6** | **6** |  |
| Unit 3 Kitchen areas  - Kitchen machinery and  Equipment, Materials  - discussing kitchen organisation  and listening for technical data  Writing: comparing different cooking appliances and  technical data of cookware products | **6** | **6** |  |
| **สอบกลางภาค** | **1.5** | **1.5** |  |
| Unit 4– Describing dishes  - Explaining menus and dishes  - Talking about cheeses coffee and desserts  - cooking techniques  - a recipe | **6** | **6** |  |
| **Unit 5 – Describing drinks**  **-Service in bar and restaurant**  **-Restaurant bar waiter taking orders**  **-Bar equipment** | 3 | **3** |  |
| **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 | **6** |  |
| **Unit 7 Banquet**  **-Seating arrangements**  **-Event arrangements**  **-Table settings** | **3** | **3** |  |
| **สอบปลายภาค** | **1.5** | **1.5** |  |

**๒. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน**

| **หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน (ถ้ามี)** | **นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน** | **แนวทางชดเชย** |
| --- | --- | --- |
| ไม่มี | ไม่มี | ไม่มี |

**๓. ประสิทธิผลของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา**

| **ผลการเรียนรู้** | **วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา** | **ประสิทธิผล** | | **ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| มี | ไม่มี |
| **คุณธรรม จริยธรรม** | * **นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียน มีกิจกรรมต่างๆที่ใช้ประกอบการ เรียน** * **ความรับผิดชอบต่องาน รายบุคคลและงานกลุ่ม การใช้ ภาษาอังกฤษที่เหมาะสมและ จ าเป็นต่อวิชาชีพ สอดแทรก คุณธรรม จริยธรรม และระเบียบ วินัยในการปฏิบัติงาน** | **/** |  |  |
| **ความรู้** | * บรรยาย อภิปราย วิเคราะห์และ สรุปจากงานที่มอบหมาย * สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาอังกฤษเพื่อ นำไปใช้ได้ในธุรกิจร้านอาหาร * ค้นคว้าข้อมูลเพิ่มเติมจากสื่อ ต่างๆ | **/** |  | **เนื่องจากนักศึกษามี จำนวนต่อห้องเป็นจำนวนมากทำให้การฝึกทักษะการพูดและการสนทนาจึงใช้เวลานาน อาจดูแลไม่ทั่วถึงในบางคาบเรียน** |
| **ทักษะทางปัญญา** | * **เพิ่มกรณีศึกษาให้นักศึกษาฝึกคิดวิเคราะห์กรณีศึกษาและแก้ไขปัญหาในสถานการณ์ต่างๆที่สามารถเกิดขึ้นจริงในร้านอาหารประเภทต่างๆ** | **/** |  |  |
| **ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | * **นักศึกษามีส่วนร่วมในการเรียน การถามและการตอบปัญหา** * **แบ่งกลุ่มทำกิจกรรมต่างๆโดยใช้ บทสนทนาและแสดงบทบาทสมมุติ** * **ฝึกระดมความคิดและแก้ไข ปัญหาจากสถานการณ์สมมุติและยอมรับในความคิดเห็นของส่วนรวม** | **/** |  | **หากจำนวนนักศึกษาในกลุ่มมากไป อาจเกิดการไม่กระจายการทำงาน ทำให้มีความเหลื่อมล้ำในการทำงาน** |
| **ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร** **และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** | * **ฝึกการคิดวิเคราะห์จากการทำแบบฝึกหัดในห้องเรียน การตีความหมาย** * **มอบหมายงานให้ศึกษาเก็บข้อมูลค้นคว้าจาก internet และนำเสนอแบบinfographic, poster, blog แบบ online โดย โปรแกรม youtube, mp4 เพื่อเป็นการฝึกการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** | **/** |  | **บางครั้งนักศึกษาไม่สามารถใช้ internet ได้** |

**๔. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน**

เพิ่มความรู้โดยการจัดพานักศึกษาไปดูงานเพิ่มเติมเกี่ยวกับธุรกิจการจัดเลี้ยงภายในห้องอาหารและห้องประชุม ณ โรงแรมตัวอย่าง ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการผลักดันนักศึกษาเข้าสู่งานด้านอุตสาหกรรมเพื่อนักศึกษาจะได้เห็นภาพรวมของอุตสาหกรรมและการปฏิบัติงานจริงของพนักงาน

**หมวดที่ ๓ สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา**

**๑. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน** .............82................... **คน**

**๒. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา** ......82............ **คน**

**๓. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)** ..............-.................... **คน**

**๔. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)**

กลุ่ม 001,002

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ระดับคะแนน (เกรด) | จำนวน | คิดเป็นร้อยละ |
| A | 21 | 26 |
| A- | 9 | 11 |
| B+ | 23 | 28 |
| B | 12 | 15 |
| B- | 3 | 4 |
| C+ | 8 | 10 |
| C | 2 | 2 |
| C- | 1 | 1 |
| D+ | 0 | 0 |
| D | 0 | 0 |
| D- | 1 | 1 |
| F | 0 | 0 |
| I | 2 | 2 |
|  | 82 | 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** |
| --- | --- |
| การประเมินผลการเรียนรู้โดยการสอบ และเป็นการทำโครงงานcookbook/recipe ประมวลความรู้ที่ได้ศึกษามาในรายวิชานี้ | เนื่องจากเป็นการเรียนการสอนระบบ hybrid มีนักศึกษาทั้ง onsite และ online จึงให้ฝึกปฏิบัติด้วยตนเอง |
| ไม่มี | ไม่มี |

**๗. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา**

| **วิธีการทวนสอบ** | **สรุปผล** |
| --- | --- |
| ทวนสอบโดยพิจารณาจากข้อสอบกลางภาคและปลายภาค รวมถึงรายงานเดี่ยวและรายงานกลุ่ม | มีความสอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของรายวิชาและการประเมินผล |

**หมวดที่ ๔ ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ**

**๑. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก**

| **ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)** | **ผลกระทบ** |
| --- | --- |
| * คอมพิวเตอร์มีประสิทธิภาพน้อย * ระบบอินเตอร์เนตใช้งานไม่ได้ * นักศึกษามีจำนวนต่อห้องมากเกินไปทำให้ฝึกทักษะไม่ทั่วถึง | - ทำให้การเรียนการสอนดำเนินการได้ล่าช้า  - ทำให้การสอนบางอย่างมีข้อกำจัด เช่น การเปิดซีดีหรือวีดีโอคลิป |

**๒. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร**

|  |  |
| --- | --- |
| **ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร(ถ้ามี)** | **ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษา** |
| ไม่มี | ไม่มี |

**หมวดที่ ๕ การประเมินรายวิชา**

**๑. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แนบเอกสาร)**

**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 ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการผลักดันนักศึกษาเข้าสู่งานด้านอุตสาหกรรมเพื่อนักศึกษาจะได้เห็นภาพรวมของอุตสาหกรรมและการปฏิบัติงานจริงของพนักงาน

**๓. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป**

| ข้อเสนอ | กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ | ผู้รับผิดชอบ |
| --- | --- | --- |
| **เพิ่มความรู้โดยการจัดพานักศึกษาไปดูงานเพิ่มเติมเกี่ยวกับธุรกิจและการจัดเลี้ยงภายในห้องอาหารและห้องประชุมภายนอกซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการผลักดันนักศึกษาเข้าสู่งานด้านอุตสาหกรรมเพื่อนักศึกษาจะได้เห็นภาพรวมของอุตสาหกรรมและการปฏิบัติงานจริงของพนักงาน** | **ตามสัปดาห์ที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหา** | **อาจารย์ผู้สอน** |

**๔. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร**

ไม่มี

ลงชื่อ …...สุณัฐา กรุดทอง............. ลงชื่อ ……………………………

( สุณัฐา กรุดทอง ) ( )

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ**รายวิชา** อาจารย์ผู้รับผิดชอบ**หลักสูตร**

วันที่ ..15..... เดือน..พ.ค.......พ.ศ. .2566..วันที่ ....... เดือน........ พ.ศ. ...........