

**รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา**

รหัสวิชา HEC ๑๒๐๕ รายวิชา อาหารไทยชาวจังหวัด

สาขาวิชา คณะกรรมการ คณบดีวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

ภาคการศึกษา ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๕

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป**๑. รหัสและชื่อรายวิชา**

รหัสวิชา HEC ๑๒๐๕
 ชื่อรายวิชาภาษาไทย อาหารไทยชาวจังหวัด
 ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ Royal Thai Cuisine

๒. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

ไม่มี

๓. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู

อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (section)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู

๔. ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา

๑/๒๕๖๒

กลุ่มเรียน : ๐๐๑ หมู่นักศึกษา : ๐๑ จำนวนนักศึกษาลงทะเบียน : ๒๙ คน
 กลุ่มเรียน : ๐๐๓ หมู่นักศึกษา : ๐๓ จำนวนนักศึกษาลงทะเบียน : ๒๒ คน

๕. สถานที่เรียน

ตึกปฏิบัติการอาหาร ๒๕ ห้องปฏิบัติการ ๒๕/๒๕๑๒

หมวดที่ ๒ การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน**๑. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน**

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน ๒๕%
สัปดาห์ที่ ๑ -ประวัติ ความเป็นมาของอาหารไทยชาวจังหวัด	๔	๔	ไม่มี

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการ สอน	จำนวน ชั่วโมงที่สอน จริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจาก แผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน ๒๕%
สอนสุนันทาและวังอื่น ๆ ลักษณะของอาหารไทยชาววัง ประเภทของอาหารไทยชาววัง วิวัฒนาการของอาหารไทยชาววัง			
สัปดาห์ที่ ๒ เทคนิคการทำอาหารไทยชาววัง -เอกลักษณะเฉพาะของตำรับอาหารแต่ละวัง -เทคนิคการทำอาหารตามแบบฉบับชาววัง -การจัดตกแต่งอาหารที่สะท้อนภาพความเป็นชาววัง -การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารชาววังสุนันทา -การจัดสำรับอาหารไทยชาววัง -การออกแบบเมนูอาหารไทยชาววังสำหรับโอกาสต่าง ๆ เช่น การจัดทำสำรับอาหารชาววังชุดสำหรับเลี้ยงพระ ,การจัดเลี้ยงรับรองแขกด้วยเมนูอาหารชาววัง	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๓ ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัดตกแต่งอาหารประเภทข้าวสำเร็จ -ข้าวปั้น -ข้าววงไก่ -ข้าววงปลา	๔	๔	ไม่มี

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการ สอน	จำนวน ชั่วโมงที่สอน จริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจาก แผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน ๒๕%
สัปดาห์ที่ ๔ ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทข้าวสำเร็จ -ข้าวบายศรีปากชาม	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๕ ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทเครื่องจิ้ม -น้ำพริกลงเรือ	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๖ ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทเครื่องจิ้ม -น้ำพริกปลาเค็ม -น้ำพริกเผาทรงเครื่อง -ปลาร้าในกะลา	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๗ ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ประเภทเครื่องว่าง -ข้าวแช่ชาววัง -พริกหยวกยัดไส้ -ลูกกะปิ -หัวหอมสอดไส้ ผักสดแกะสลัก ได้แก่ แตงกวา กระจ่าง ต้นหอม พริกชี้ฟ้า	๔	๔	ไม่มี

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการ สอน	จำนวน ชั่วโมงที่สอน จริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจาก แผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน ๒๕%
สัปดาห์ที่ ๘ ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และจัดตกแต่งอาหาร ประเภทเครื่องว่าง - ข้าวทอด - สะเต๊ะสือ	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๙ สอบภาคกลาง			
สัปดาห์ที่ ๑๐ ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววังสวนสุนันทา และจัดตกแต่ง อาหารประเภทต้ม-แกง - แกงรัญจวน - ไก่นมวัว	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๑ ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง สวนสุนันทาและจัดตกแต่ง อาหารประเภทต้ม-แกง - ซุปปอดโอโพ - ต้มจืด	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๒ ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง สวนสุนันทาและจัดตกแต่ง ประเภทยำ - ยำไก่อย่างเต่า - ยำทวาย	๔	๔	ไม่มี

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการ สอน	จำนวน ชั่วโมงที่สอน จริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจาก แผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน ๒๕%
สัปดาห์ที่ ๑๓ -จัดทำรูปเล่ม รวบรวมภาพถ่ายปฏิบัติการ ทำอาหารไทยชาววังสวนสุนันทาเพื่อใช้เป็น ข้อมูลจัดทำหนังสือ	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๔ -สืบค้นประวัติบุคคลสำคัญด้านอาหารไทย ชาววังสวนสุนันทาและราชสกุลอื่น ๆ เพื่อใช้ เป็นข้อมูลจัดทำหนังสือ	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๕ -สอบภาคปฏิบัติรายเดี่ยว (อาหารในตำรับ พระวิมาดาเธอฯ) โดยเลือกประเภทเครื่อง จิ้ม อาหารประเภทต้ม-แกง ประเภทยำ ประเภทเครื่องว่าง อาหาร ประเภทข้าวสำเร็จ คนละ ๑ ตำรับ	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๖ สอบภาคปฏิบัติรายกลุ่ม -การสอบปฏิบัติจัดทำสำหรับอาหารวังสวน สุนันทา (จากอาหารในตำรับพระวิมาดาเธอ ฯ) กลุ่มละ ๑ สำหรับ	๔	๔	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๗ -สอบปลายภาค -ส่งเล่มหนังสือ อาหารชาววัง			

๒. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

ระบุหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน และพิจารณานัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร ในกรณีที่มีนัยสำคัญให้เสนอแนวทางชัดเจน

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน (ถ้ามี)	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน	แนวทางชัดเจน
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

๓. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายคุณลักษณะการจัดระดับคุณภาพควรเคารพสิทธิผู้อื่นไม่สร้างความรำคาญ - นักศึกษามีน้ำใจช่วยเหลือเพื่อนโดยแบ่งปันความรู้จากการค้นคว้าเพิ่มเติมเพื่อการแลกเปลี่ยน - การเข้าห้องเรียน-ส่งงานตรงตามเวลา 	√	-	นักศึกษามีการปรับตัวเพื่อให้สอดคล้องกับรายวิชาที่มีการตรงต่อเวลา มีการช่วยเหลือกัน และมีการแบ่งปันวัตถุดิบที่หายาก
ความรู้	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยาย อภิปราย การทำงานกลุ่ม การนำเสนอ รายงานจากการค้นคว้า การฝึกการกำหนดรายการอาหารชาววังสวนสุนันทา และอาหารชาววัง/หรือราชสกุลต่าง ๆ 	√	-	การแก้ไขโดยการเพิ่มเติมหัวข้อ เทคนิค และวิธีการประกอบอาหารชาววังจากตำรับที่สามารถนำมาฝึกทักษะ ทำให้นักศึกษามีเข้าใจและสามารถนำความรู้ในบทต่าง ๆ มาประยุกต์ใช้ได้

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
นักศึกษาทักษะทางปัญญา	สามารถสืบค้น ดีความ และ ประเมินข้อมูลต่าง ๆ เพื่อใช้ในการแก้ปัญหา สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ และทักษะในการแก้ไขปัญหาวินิจฉัยได้อย่างเป็นระบบ สามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจ พื้นฐาน เทคนิคการทำอาหารไทยชาวจีน การจัดตกแต่งอาหาร การจัดสำหรับอาหารไทยชาวจีน การทำอาหารไทยชาวจีนตำรับสวนสุนันทา การทำอาหารไทยจากตำรับชาวจีนอื่น ปฏิบัติการทำอาหารไทยตำรับชาวจีนสวนสุนันทา และวังหรือราชสกุลอื่น	✓	-	การแก้ไขโดย นักศึกษาบางคนไม่มีพื้นฐานความรู้ด้านการประกอบอาหารชาวจีนซึ่งต้องอาศัยความละเอียด ใช้เวลา และทักษะการประกอบอาหารไทย และเตรียมหลายขั้นตอน ทำให้ต้องสอนแบบซ้ำ ๆ จึงทำให้บางบทใช้เวลานานเพื่อความเข้าใจในเนื้อหา
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- จัดกิจกรรมกลุ่มในการฝึกคิดร่วมกันและแลกเปลี่ยนมีความสามารถในการทำงานเป็นทีมให้ความช่วยเหลือ อำนวยความสะดวกแก่การแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ในกลุ่มทั้งในบทบาทของผู้นำหรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน	✓	-	หากนักศึกษาให้ความสนใจในการทำงานกลุ่ม โดยเฉพาะการเน้นฝึกทักษะการประกอบอาหารไทยชาวจีนที่ต้องอาศัยความร่วมมือ การเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติการและความสามารถวางแผนการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	<ul style="list-style-type: none"> - มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จากเว็บไซต์สื่อการสอน E-Learning และทำรายงาน โดยเน้นการนำตัวเลข หรือมีสถิติอ้างอิง จากแหล่งที่มาข้อมูลที่น่าเชื่อถือ - นำเสนอโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม - ฝึกคำนวณอัตราส่วนในตำรับดั้งเดิมซึ่งยังไม่ชัดเจน ปรับมาเป็นอัตราส่วนมาตรฐานมีหน่วยวัดเป็นกรัม 	√	-	ปัญหานักศึกษายังขาดทักษะและความเข้าใจในวิธีการใช้ตารางและการหาค่าการชั่ง ตวง วัด จึงทำให้บางคนที่ไม่รอบคอบจึงทำให้คำนวณเป็นมาตราส่วนน้ำหนักมีความคาดเคลื่อน และนักศึกษาขาดความรอบคอบในการจดบันทึกจึงทำให้ต้องใช้เวลานาน ชั่ง ตวง และขาดความแม่นยำ ในทักษะเชิงตัวเลข

๔. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

มีการกำหนดออกคำสั่งให้นักศึกษาเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติการอาหารชาววังล่วงหน้า ด้วยการทบทวนตำรับอาหารชาววังล่วงหน้าเพราะว่าอาหารไทยชาววังต้องใช้ขั้นตอน และเวลามาก ตลอดจนการคำนวณอัตราส่วนผสมในตำรับอาหารวังสวนสุนันทา

หมวดที่ ๓ สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

๑. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน ๕๑ คน
๒. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา ๕๑ คน
๓. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) - คน

๔. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน (เกรด)	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	๔๖	๙๐.๑๙
A ⁻	๕	๙.๘๐
B ⁺	๐	๐
B	๐	๐
B ⁻	๐	๐
C ⁺	๐	๐
C	๐	๐
C ⁻	๐	๐
D ⁺	๐	๐
D	๐	๐
D ⁻	๐	๐
F	๐	๐
I	๐	๐

สรุปจำนวนคนที่ได้เกรด

กลุ่ม ๐๐๑ จำนวน ๒๙ คน : A = ๒๔ คน A⁻ = ๕ คน

กลุ่ม ๐๐๓ จำนวน ๒๒ คน : A = ๒๒ คน

จำนวนนักศึกษาที่ส่งเกรด : ๕๑ คน

๕. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

๖. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

๖.๑ ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

๖.๒ ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ (ถ้ามี)

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

๓๗. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
<ul style="list-style-type: none"> - การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์ผู้สอนหรืออาจารย์ประจำหลักสูตร - มีการตั้งอาจารย์ในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยตรวจสอบข้อสอบ รายงาน มีการให้คะแนนสอบและการให้คะแนนพฤติกรรม - ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ดที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องสื่อสารกับนักศึกษา 	-ตรวจผลงานจากรูปเล่มรายงานผลงานการปฏิบัติการและข้อมูลการสืบค้น

หมวดที่ ๔ ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

๑. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน (ถ้ามี)	ผลกระทบ
ไม่มี	ไม่มี

๒. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร (ถ้ามี)	ผลกระทบต่อผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
ไม่มี	ไม่มี

หมวดที่ ๕ การประเมินรายวิชา

๑. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (แบบเอกสาร)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	สถานะการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	ค่า SD
HEC1205	อาหารไทยชาววัง	ประเมินแล้ว (51 คน)	4.32	0.28

๑.๑ ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

ไม่มี

๑.๒ ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ ๑.๑

ไม่มี

๒. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

๒.๑ ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

ไม่มี

๒.๒ ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อข้อวิพากษ์ตามข้อ ๒.๑

ไม่มี

หมวดที่ ๖ แผนการปรับปรุง

๑. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
-แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา ๑/๒๕๖๕ มีการเพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารชาววังเพิ่มในตำรับพระวิมาดาเธอ ฯ ให้ครอบคลุมมากขึ้น	-นักศึกษามีเข้าใจและสามารถสืบค้นข้อมูลด้านอาหารชาววังจากวังหรือราชสกุลอื่นมากขึ้นและนำความรู้ในการฝึกบทปฏิบัติการ มาประยุกต์ใช้ได้ในการประกอบอาหารชาววังมากยิ่งขึ้น

๒. การดำเนินการอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

- มีการเพิ่มตำรับอาหารชาววัง ฯ เพื่อการฝึกปฏิบัติการ โดยเพิ่มเติมอาหารในตำรับพระวิมาดาเธอ ฯ ให้ครอบคลุมมากขึ้น มีการเตรียมให้นักศึกษามีการทบทวนรายละเอียดในตำรับ ฯ ให้ละเอียดมากยิ่งขึ้น

๓. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
-มีแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษาที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ ข้อเสนอเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในรายวิชา อาหารไทยชาววัง นักศึกษาควรค้นคว้าข้อมูลทางประวัติศาสตร์ด้านอาหารชาววังอื่น ๆ เพิ่มเติม มีแผนปรับตำรับดั้งเดิมเป็นตำรับมาตรฐาน	ภาคการศึกษา ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕	ผศ.สกุลตรา คำชู

๔. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มีแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖ ข้อเสนอเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในรายวิชา อาหารไทยชาววัง

ลงชื่อ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

วันที่ ๒๕ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

ลงชื่อ

(อาจารย์นันท์ยง เพื่องขจรพูน)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่ เดือน.....พ.ศ.