



### รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

รหัสวิชา HEC ๓๔๐๑ รายวิชา เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ภาคการศึกษา ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๕

#### หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา HEC ๓๔๐๑  
ชื่อรายวิชาภาษาไทย เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์  
ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ Pre-preparation before Practicum Home Economics

๒. รายวิชาที่ต้องเรียนก่อนรายวิชานี้ (ถ้ามี)

ไม่มี

๓. อาจารย์ผู้รับผิดชอบ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุศลตรา คำชู

อาจารย์ผู้สอนและกลุ่มเรียน (section)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุศลตรา คำชู

๔.ภาคการศึกษา/ปีการศึกษาที่เปิดสอนรายวิชา

๑/๒๕๖๕

กลุ่มเรียน : ๐๐๓ หมุ่่นักศึกษา : ๐๓ จำนวนนักศึกษาลงทะเบียน : ๓๐ คน

๕. สถานที่เรียน

ตึกปฏิบัติการอาหาร ๒๕ ห้องปฏิบัติการ ๒๕/๒๕๒๓

#### หมวดที่ ๒ การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน

๑.รายงานชั่วโมงการสอนจริงเทียบกับแผนการสอน

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน ๒๕%
สัปดาห์ที่ ๑ -๒ แนะนำรายวิชา ขอบข่ายและวิธีการวัดผล / หลักการและแนวคิดการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ / ความหมายและความสำคัญประโยชน์ของการเตรียมฝึกประสบการณ์	๒	๒	ไม่มี

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมงตามแผนการสอน	จำนวนชั่วโมงที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่างจากแผนการสอนหากมีความแตกต่างเกิน ๒๕%
วิชาชีพ / การเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ / เทคนิคการเลือกหน่วยงานและการเลือกตำแหน่งงาน (ติดต่อสถานที่ประกอบการเพื่อเตรียมฝึกปฏิบัติตนในสถานประกอบการจริงรวมระยะเวลา ๙๐ ชั่วโมง )			
สัปดาห์ที่ ๓ คู่มือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ / ปฏิทินการปฏิบัติงาน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ / อาจารย์ที่ปรึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (เล่มปกสีขาว)	๑	๑	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๔-๕ ทักษะการเขียนจดหมายสมัครงานและการสัมภาษณ์ / การจัดทำแฟ้มประวัติและการสมัครงาน	๒	๒	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๖ เทคนิคการเขียนบันทึกรายงานการประชุม	๑	๑	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๗ วัฒนธรรมองค์กรและการปรับตัวในการทำงาน	๑	๑	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๘ สอบกลางภาค			ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๙-๑๐ เทคนิคการเขียนโครงการ -เตรียมฝึกปฏิบัติตนในสถานประกอบการจริง (๙๐ ชั่วโมง)	๑	๑	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๑-๑๒ มาตรฐานการผลิต อาชีว- อนามัย มาตรฐานและความปลอดภัยในสถานประกอบการ -เตรียมฝึกปฏิบัติตนในสถานประกอบการจริง (๙๐ ชั่วโมง)	๒	๒	ไม่มี

หัวข้อ	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการ สอน	จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง	ระบุเหตุผลที่การสอนจริงต่าง จากแผนการสอนหากมีความ แตกต่างกันเกิน ๒๕%
สัปดาห์ที่ ๑๓ การพัฒนาบุคลิกภาพ และการปฏิบัติตนในสถาน ประกอบการ/การสร้างแรงจูงใจในการปฏิบัติงาน -เตรียมฝึกปฏิบัติตนในสถานประกอบการจริง (๙๐ ชั่วโมง)			
สัปดาห์ที่ ๑๔ การพัฒนาทักษะพื้นฐานของผู้ปฏิบัติงานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม -เตรียมฝึกปฏิบัติตนในสถานประกอบการจริง (๙๐ ชั่วโมง)	๑	๑	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๕-๑๖ ทักษะการสื่อสาร สารสนเทศ การวิเคราะห์ข้อมูล การ อธิบาย และการสรุปผลการปฏิบัติทั้งในภาคสนามและ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในหน่วยงานภาครัฐและ สถานประกอบการของเอกชน -เตรียมฝึกปฏิบัติตนในสถานประกอบการจริง (๙๐ ชั่วโมง)	๒	๒	ไม่มี
สัปดาห์ที่ ๑๗ สอบปลายภาค -ส่งเอกสารหลักฐานการเข้าเตรียมฝึกประสบการณ์ วิชาชีพจากสถานประกอบการ -นำเสนอและการสรุปผลการปฏิบัติทั้งในภาคสนามและ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในหน่วยงานภาครัฐและ สถานประกอบการของเอกชน	๑	๑	

## ๒. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน

ระบุหัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน และพิจารณานัยสำคัญของหัวข้อต่อผลการเรียนรู้ของรายวิชาและหลักสูตร ใน  
กรณีที่มีนัยสำคัญให้เสนอแนวทางชดเชย

หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผน (ถ้ามี)	นัยสำคัญของหัวข้อที่สอนไม่ ครอบคลุมตามแผน	แนวทางชดเชย
ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

๓. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียด รายวิชา	ประสิทธิภาพ		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายคุณลักษณะการจรรยาบรรณ</li> <li>- คุณภาพควรเคารพสิทธิผู้อื่นไม่สร้าง ความรำคาญ</li> <li>- นักศึกษามีน้ำใจช่วยเหลือเพื่อน โดยแบ่งปันความรู้จากการค้นคว้า เพิ่มเติมเพื่อการแลกเปลี่ยน</li> <li>- การเข้าห้องเรียน-ส่งงานเอกสาร ตรงตามเวลา</li> </ul>	✓	-	นักศึกษามีการปรับตัวเพื่อให้ สอดคล้องกับรายวิชาที่มีการตรงต่อ เวลา มีการช่วยเหลือกัน
ความรู้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยาย อภิปราย การทำงาน กลุ่ม การนำเสนอรายงานจากการ ค้นคว้า การฝึกการกำหนด หลักการและแนวคิดการเตรียมฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ / ความหมาย ความสำคัญประโยชน์ของการ เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ / การเตรียมความพร้อมก่อนฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ / เทคนิคการ เลือกหน่วยงานและการเลือก ตำแหน่งงาน</li> </ul>	✓	-	การแก้ไขโดยการเพิ่มเติมหัวข้อ เทคนิคและวิธีการประกอบอาหาร ชาววังจากตำรับที่สามารถนำมา ฝึกทักษะ ทำให้นักศึกษามีเข้าใจ และสามารถนำความรู้ในบทต่าง ๆ มาประยุกต์ใช้ได้

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน (ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
นักศึกษาทักษะทางปัญญา	สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลต่าง ๆ เพื่อใช้ในการแก้ปัญหา สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ และทักษะในการแก้ไขปัญหาในวิชาชีพได้อย่างเป็นระบบ สามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจพื้นฐาน เทคนิคการทำอาหารตาม หลักการและตาม คำสั่งของหัวหน้าหน่วยงาน เข้าใจ ความสำคัญประโยชน์ของการเตรียม ผักประกอบการณ์วิชาชีพ	✓	-	การแก้ไขโดย นักศึกษาบางคนไม่มี พื้นฐานความรู้ด้านการประกอบอาหารชาววังซึ่งต้องอาศัยความละเอียด ใช้เวลาและทักษะการประกอบอาหาร และหลายขั้นตอน ทำให้ต้องสอนแบบซ้ำ ๆ จึงทำให้บางบทใช้เวลานานเพื่อความเข้าใจในเนื้อหา
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	- จัดกิจกรรมกลุ่มในการฝึกคิดร่วมกันและแลกเปลี่ยนมีสามารถในการทำงานเป็นทีม ให้ความช่วยเหลือ อำนวยความสะดวกแก่ การแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ในกลุ่มทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน	✓	-	หากนักศึกษาให้ความสนใจในการทำงานกลุ่ม โดยเฉพาะการเน้นฝึกทักษะการประกอบอาหารที่ต้องอาศัยความร่วมมือ ความพร้อมในการปฏิบัติการและความสามารถวางแผนการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ ในสถานประกอบการจริง
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	- มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง จากเว็บไซต์สื่อการสอน E-Learning และทำรายงาน โดยเน้นการนำตัวเลข หรือมีสถิติอ้างอิง จากแหล่งที่มาข้อมูลที่น่าเชื่อถือ - การใช้เทคโนโลยีในการนำเสนอ โดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม	✓	-	ปัญหานักศึกษายังขาดทักษะและความเข้าใจ ความกล้าและขาดความรอบคอบในการจดบันทึกในรายละเอียด และขาดความแม่นยำในทักษะเชิงตัวเลข

## ๔. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

ควรให้นักศึกษาวางแผนเลือกสถานประกอบการให้เป็นสถานที่เดียวกันเพื่อความต่อเนื่อง กล่าวคือ จากสถานที่ประกอบการในรายวิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์ต่อเนื่องในรายวิชาการฝึกประสบการณ์ในภาคการศึกษาต่อไปด้วย

## หมวดที่ ๓ สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

๑. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียน ๓๐ คน
๒. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา ๓๐ คน
๓. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W) - คน

## ๔. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน (เกรด)	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	๑๘	๖๐.๐๐
A <sup>-</sup>	๕	๑๖.๖๖
B <sup>+</sup>	๔	๑๓.๓๓
B	๓	๑๐.๐๐
B <sup>-</sup>	๐	๐
C <sup>+</sup>	๐	๐
C	๐	๐
C <sup>-</sup>	๐	๐
D <sup>+</sup>	๐	๐
D	๐	๐
D <sup>-</sup>	๐	๐
F	๐	๐
I	๐	๐

สรุปจำนวนคนที่ได้เกรด : A = ๑๘ คน A<sup>-</sup> = ๕ คน B<sup>+</sup> = ๔ คน B = ๓ คน

จำนวนนักศึกษาที่ส่งเกรด : ๓๐ คน

๕. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

ไม่มี

## ๖. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดรายวิชา

## ๖.๑ ความคลาดเคลื่อนด้านกำหนดเวลาการประเมิน

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

## ๖.๒ ความคลาดเคลื่อนด้านวิธีการประเมินผลการเรียนรู้ (ถ้ามี)

ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
ไม่มี	ไม่มี

## ๗. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
ไม่มี	ไม่มี

## 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
HEC๓๔๐๑	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์	ประเมินแล้ว ( ๓๐ / ๒๗ คน )	๓.๘	๐.๒๒

## 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
-แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษาต่อไป -ควรให้นักศึกษาพิจารณาเลือกสถานที่ประกอบการตามความสนใจและความถนัดไว้และต้องประสานสถานประกอบการไว้ล่วงหน้า	-นักศึกษามีเข้าใจและสามารถนำความรู้ไปใช้ต่อยอดในการเตรียมความพร้อมในการทำงานจริงอย่างเต็มความสามารถในสถานประกอบการที่ตนเลือกและสนใจประกอบอาชีพได้ต่อไป

## ๒. การดำเนินการอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

เชิญวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญด้านการบริหารงานในครัวของสถานประกอบการในโรงแรมและที่พักมาบรรยาย

## ๓. ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาที่แล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
-ควรมีแผนการปรับปรุงการให้ความรู้เรื่องบริหารงานในครัวและการเลือกสถานประกอบการที่นักศึกษาสนใจอย่างแท้จริงเพื่อให้นักศึกษามีการเตรียมความพร้อมฝึกวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์มากยิ่งขึ้น	ภาคการศึกษา ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕-๒๕๖๖	อาจารย์สกุลตรา คำชู



## ๔. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

มีแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ ข้อเสนอเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ และส่งผลดีเกิดประสิทธิภาพต่อรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ในเทอมต่อไป

ลงชื่อ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

วันที่ ๒๕ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

ลงชื่อ .....

(อาจารย์นันท์ยง เฟื่องขจรพุ่ม )

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

วันที่ ..... เดือน.....พ.ศ. ....