



## มคอ.5 การรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา

รหัสวิชา 01-213-202 ชื่อวิชา การปฏิบัติงานครัว  
หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว  
หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาชีพบังคับการโรงแรม

ผู้รับผิดชอบรายวิชา นางสาวปิยนุช ไกรเทพ  
สาขา การโรงแรมและการท่องเที่ยว  
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

## สารบัญ

	หน้า
หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	1
หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอนที่เปรียบเทียบกับแผนการสอน	1
หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา	3
หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ	4
หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา	4
หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง	5



<p><b>ทฤษฎี</b>  <b>บทที่ 2 การออกแบบครัวตามประเภทของครัว</b>  1.การวางผังครัว  -แผนผังแสดงความสัมพันธ์ภายในครัว  -กำหนดตำแหน่งการใช้เนื้อที่ตามประเภทของงาน  2.กำหนดเฟอร์นิเจอร์ครัวและการจัดวางภายในครัว  -กำหนดอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้</p>	4	4	
<p><b>ทฤษฎี</b>  <b>บทที่ 3 วัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ครัว</b>  1.การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้  -ประเภทและคุณสมบัติการใช้งาน  -การบำรุงรักษา  -การจัดเก็บ  -การแจ้งซ่อมบำรุง</p>	4	4	
<p><b>ทฤษฎี</b>  <b>บทที่ 4 การบริหารจัดการงานครัว</b>  1.ระบบการจัดซื้อวัตถุดิบ  2.หน่วยรับวัตถุดิบ  3.หน่วยจัดเก็บวัตถุดิบ  - การจัดเก็บระบบ FIFO ของสด ของแห้ง  ภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ครัว  4.หน่วยเตรียมวัตถุดิบ  -เพื่อปรุงทำ PORTION  5. หน่วยปรุงอาหาร  6. หน่วยตรวจสอบอาหาร (Food Checker)และส่งอาหาร  7. หน่วยล้างภาชนะ  8. หน่วยสำนักงาน Store Keeper</p>	4	4	
<p><b>ทฤษฎี</b>  <b>บทที่ 5 งานสุขาภิบาล</b>  1. การทำความสะอาดภาชนะ เครื่องมือเครื่องใช้ อุปกรณ์ ภาชนะหุงต้มและปรุง  2. การทำความสะอาดเฟอร์นิเจอร์ครัว  3. การทำความสะอาดห้องครัว</p>	8	8	

<p>4. การจัดเก็บอุปกรณ์ การทำความสะอาด สะอาด เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารใน โรงแรม -การปรุงอาหารด้วยวิธีการผัด(STIR- FRYING) -การปรุงอาหารด้วยวิธีการตุ๋น (STEWING ) ปฏิบัติ -การปรุงอาหารด้วยวิธีการผัด(STIR- FRYING) -การปรุงอาหารด้วยวิธีการตุ๋น (STEWING )</p>			
<p><b>ทฤษฎี</b> บทที่ 6 หลักสุขอนามัยที่ดีของ บุคลากร ดำเนินงานครัว การทำความสะอาด และงานระบบด้านงานครัว เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารใน โรงแรม การปรุงอาหารด้วยวิธีการนึ่ง (STEAMING ) การปรุงอาหารด้วยวิธีการยำ (  SALADS ) <b>ปฏิบัติ</b> การปรุงอาหารด้วยวิธีการนึ่ง (STEAMING ) การปรุงอาหารด้วยวิธีการยำ (SALADS)</p>	8	8	
<p><b>ทฤษฎี</b> บทที่ 7 มาตรฐานและระบบคุณภาพ ทางด้านอาหาร เทคนิคและวิธีการประกอบอาหารใน โรงแรม การปรุงอาหารด้วยวิธีการทอด (DEEP FRYING ) การปรุงอาหารด้วยวิธีการย่าง (GRILLING ) <b>ปฏิบัติ</b></p>	6	6	

-การปรุงอาหารด้วยวิธีการย่าง ( GRILLING ) -การปรุงอาหารด้วยวิธีการทอด (DEEP FRYING )			
<b>ทฤษฎี</b> <b>บทที่ 8 วิธีการซื้อวัตถุดิบ</b> หน่วยรับ วัตถุดิบ หน่วยจัดเก็บวัตถุดิบ หน่วยเบิกจ่ายวัตถุดิบ การดูแล ด้านสุขอนามัยที่ดีของสถานที่ จัดเก็บวัตถุดิบ การเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบ อาหาร กลุ่มเนื้อสัตว์ กลุ่มผัก-ผลไม้ กลุ่มแป้ง-นม กลุ่มเครื่องปรุงอื่นๆ	4	4	
ให้นักศึกษามีส่วนร่วมในโครงการ พัฒนาชุมชนตำบลหินสู่ความเข้มแข็ง อย่างยั่งยืน กิจกรรม ส่งเสริมการประกอบอาชีพ เสริมและออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้กับ กลุ่มแม่บ้านในชุมชน ออกแบบ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์บรรจุขนมทองม้วน เสริมปลาหยอง และการผลิต ลูกชิ้นปลาเสริมแครอท	8	8	
อภิปรายในชั้นเรียนและทบทวน เนื้อหาวิชา	4	4	

## 2. หัวข้อที่ไม่ครอบคลุมตามแผน

ไม่มี

## 3. ประสิทธิภาพของวิธีสอนที่ทำให้เกิดผลการเรียนรู้ตามที่ระบุในรายละเอียดของรายวิชา

ผลการเรียนรู้	วิธีสอนที่ระบุในรายละเอียดรายวิชา	ประสิทธิผล		ปัญหาของการใช้วิธีสอน(ถ้ามี) พร้อมข้อเสนอแนะในการแก้ไข
		มี	ไม่มี	
คุณธรรม จริยธรรม	สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน อธิปราชย กรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน ทำงานกลุ่ม	/		
ความรู้	บรรยาย เชิญผู้เชี่ยวชาญในสาขา วิชาชีพมาบรรยายพิเศษ ฝึกปฏิบัติ ในชั้นเรียน	/		
ทักษะทางปัญญา	บรรยายและอธิปราชย เชิญ ผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพมา บรรยายพิเศษ ฝึกปฏิบัติจริง	/		
ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	สอดแทรกประสบการณ์และ เหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียนการสอน ใน นักศึกษาทำงานกลุ่ม	/		
ทักษะการ วิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และ การใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ	บรรยายและอธิปราชย เชิญ ผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพมา บรรยายพิเศษ ฝึกปฏิบัติจริง	/		

## 4. ข้อเสนอการดำเนินการเพื่อปรับปรุงวิธีสอน

## หมวดที่ 3 สรุปผลการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

- |  |    |    |
|--|----|----|
| 1. จำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียน                     | 16 | คน |
| 2. จำนวนนักศึกษาที่คงอยู่เมื่อสิ้นสุดภาคการศึกษา | 16 | คน |
| 3. จำนวนนักศึกษาที่ถอน (W)                       | 0  | คน |

## 4! การกระจายของระดับคะแนน (เกรด)

ระดับคะแนน	จำนวน	คิดเป็นร้อยละ
A	0	0
B+	2	12.5
B	12	75
C+	2	12.5
C	0	0
D+	0	0
D	0	0
F	0	0
ไม่สมบูรณ์ (I)		
พอใจ (S)		
ไม่พอใจ (U)		
ถอน (W)		

## 5! ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ

ไม่มี

## 6. ความคลาดเคลื่อนจากแผนการประเมินที่กำหนดไว้ในรายละเอียดวิชา

ด้าน	ความคลาดเคลื่อน	เหตุผล
6.1 กำหนดเวลาการประเมิน	ระยะเวลาที่ใช้ในแต่ละหัวข้อ อาจมากหรือน้อยกว่าที่กำหนดไว้	
6.2 วิธีการประเมินผล การเรียนรู้	การประเมินผลจากการสังเกต พฤติกรรมของนักศึกษาเกี่ยวกับ จริยธรรมวิชาชีพ ไม่สามารถ กระทำได้ทุกคน	เพราะโอกาสในการแสดงออกถึงความมี คุณธรรมของนักศึกษาแต่ละคน ไม่ เหมือนกัน

## 7. การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

วิธีการทวนสอบ	สรุปผล
ประชุมกรรมการพิจารณาผลการเรียนรายวิชา	มีการเสนอให้ปรับคะแนนรายงานกลุ่มให้น้อยลง

## หมวดที่ 4 ปัญหาและผลกระทบต่อการดำเนินการ

## 1. ประเด็นด้านทรัพยากรประกอบการเรียนและสิ่งอำนวยความสะดวก

ปัญหาในการใช้แหล่งทรัพยากรประกอบการเรียน การสอน	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
ขาดอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ทันสมัย ที่ใช้ในการ ประกอบการเรียน การสอน	ทำให้นักศึกษาไม่เข้าใจอย่างถ่องแท้ และอุปกรณ์ บางอย่างมีไม่เพียงพอกับนักศึกษา

## 2. ประเด็นด้านการบริหารและองค์กร

ปัญหาด้านการบริหารและองค์กร	ผลกระทบต่อการเรียนรู้
การจัดซื้ออุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดเลี้ยงมีราคาแพง และมีไม่เพียงพอกับนักศึกษา	ทำให้นักศึกษาไม่เข้าใจอย่างถ่องแท้ และอุปกรณ์ บางอย่างมีไม่เพียงพอกับนักศึกษา



## หมวดที่ 5 การประเมินรายวิชา

## 1. ผลการประเมินรายวิชาโดยนักศึกษา (ตามเอกสารแนบ)

## 1.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยนักศึกษา

เวลาในการนำเสนองานมีไม่เพียงพอ จึงทำให้ไม่สามารถควบคุมเวลาการสอนให้อยู่ในเวลาที่กำหนดได้

## 1.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 1.1

อาจารย์ผู้สอนเห็นว่า ควรเพิ่มชั่วโมงการนำเสนอรายงานกลุ่มและรายบุคคลมากขึ้น

## 2. ผลการประเมินรายวิชาโดยวิธีอื่น

## 2.1 ข้อวิพากษ์ที่สำคัญจากผลการประเมินโดยวิธีอื่น

ข้อวิพากษ์ที่สำคัญ จากการสอบถามนักศึกษา พบว่าการสอนที่มีคาบปฏิบัติ ควรที่จะให้นักศึกษาออกไปศึกษาดูงานจากสถานประกอบการ เพื่อนำมาใช้ประกอบในการเรียน การสอน

## 2.2 ความเห็นของอาจารย์ผู้สอนต่อผลการประเมินตามข้อ 2.1

อาจารย์ผู้สอนเห็นว่า ยังคงให้มีการหาข้อมูลที่ทันสมัยอยู่เสมอ และให้มีการเสนอความคิดเห็นในห้องเรียนหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านอุปกรณ์มาสาธิตวิธีการใช้งานอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องในวิชามากขึ้น

## หมวดที่ 6 แผนการปรับปรุง

## 1. ความก้าวหน้าของการปรับปรุงการเรียนการสอนตามที่เสนอในรายงาน/รายวิชาครั้งที่ผ่านมา

แผนการปรับปรุงที่เสนอในภาคการศึกษา/ ปีการศึกษาที่ผ่านมา	ผลการดำเนินการ
ฝึกให้นักศึกษาปฏิบัติจริง และออกไปดูงานจากสถานประกอบการ	ฝึกให้นักศึกษาปฏิบัติจริง และออกไปดูงานจากสถานประกอบการ

## 2. การดำเนินการอื่น ๆ ในการปรับปรุงรายวิชา

ปรับวิธีการสอน เพิ่มตัวอย่าง ให้นักศึกษาได้ค้นคว้ามากขึ้น จัดอภิปรายกลุ่มย่อย กระตุ้นให้เกิดความตั้งใจเรียน เชิญวิทยากรภายนอกมานำเสนอ

## 3! ข้อเสนอแผนการปรับปรุงสำหรับภาคการศึกษา/ปีการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอ	กำหนดเวลาแล้วเสร็จ	ผู้รับผิดชอบ
เชิญวิทยากรมาบรรยายเรื่องการจัดงานเลี้ยง และให้โอกาสพานักศึกษาไปดูงานจากสถานประกอบการ	สัปดาห์ที่ 3 ระหว่างการสอน ให้นักศึกษาคิดงานในการจัดงานเลี้ยง	อาจารย์ผู้สอน ติดต่อเลขา หลักรัฐ ประสานงาน

## 4. ข้อเสนอแนะของอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

จัดให้นักศึกษาได้ไปศึกษานอกสถานที่ เช่น โรงแรม ภัตตาคาร สถานประกอบการหรือร้านอาหาร เพื่อนำมาใช้ประกอบในการเรียน การสอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ลงชื่อ.....

(.....)

วันที่รายงาน.....

| อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ.....

(.....)

วันที่รับรายงาน.....