



มคอ.5 รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา
(Course Report)

0115484 ภาษาอังกฤษเพื่อการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

English for Food and Beverages

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ภาษาอังกฤษ
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2564
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยทักษิณ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัส ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน รายวิชาที่เรียนพร้อมกัน และคำอธิบายรายวิชา

[0115484] ภาษาอังกฤษเพื่อการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)
English for Food and Beverages

บุรพวิชา : -

ควบคู่ : - (ถ้ามี) ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม

ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงานสายการบิน

คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาที่ใช้ในธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม

Vocabulary, expressions and language structures in food and beverage services; types of food and beverage business; food and beverage services in hotels

2. ประเภทของรายวิชา

- ☐ ศึกษาทั่วไป
- ☐ วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน
- ☐ วิชาเอกบังคับ
- ☒ วิชาเอกเลือก
- ☐ วิชาโท
- ☐ วิชาเลือกเสรี

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์รวยริน พาหุจินดา
อาจารย์ผู้สอน อาจารย์รวยริน พาหุจินดา

4. ปีการศึกษา/ ภาคการศึกษา/ กลุ่มผู้เรียน

ปีการศึกษา 2568 ภาคเรียนที่ 1

กลุ่ม S101 นิสิตหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ภาษาอังกฤษ ปี 3

กลุ่ม S102 นิสิตหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ภาษาอังกฤษ ปี 3

5. สถานที่เรียน

กลุ่ม S101 ศุกร์ 08.00 - 12.10 ห้อง SC219 มหาวิทยาลัยทักษิณ สงขลา

กลุ่ม S102 พฤหัสบดี 13.00 - 17.10 ห้อง SC312 มหาวิทยาลัยทักษิณ สงขลา

หมวดที่ 2 การจัดการเรียนการสอน

1. รายงานชั่วโมงการสอนจริงเมื่อเทียบกับแผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง ตามแผนการสอน		จำนวนชั่วโมง ที่สอนจริง		ความ แตกต่าง (%)	เหตุผล (หากความ แตกต่าง เกิน 25%)
		บรรยาย	ปฏิบัติการ	บรรยาย	ปฏิบัติการ		
1	Course outline + Unit 1 1. Course outline 2. Unit 1 : Introduction to food and beverage industry	2	2	2	2		
2	Unit 1 : Introduction to food and beverage industry	2	2	2	2		
3	Unit 2 : Reservation Quiz 1	2	2	2	2		
4	Unit 3 : Setting table	2	2	2	2		
5	Unit 4: Welcoming and Seating guests Quiz 2	2	2	2	2		
6	Unit 5 : Giving menu	2	2	2	2		
7-8	Unit 6 : Food order	4	4	4	4		
9-10	Unit 7 : Serving guests Quiz 3	4	4	4	4		
11-12	Unit 8 : Clearing table	2	2	2	2		
13	Unit 9 : Presenting bill	2	2	2	2		
14	Unit 10 : Handling complaint	2	2	2	2		
15	Revisions	2	2	2	2		
จำนวนชั่วโมงรวม		30	30	30	30		

2. หัวข้อที่สอนไม่ครอบคลุมตามแผนและการชดเชย (ถ้ามี)

-

3. ข้อเสนอการดำเนินงานเพื่อปรับปรุงแผนการสอน (ถ้ามี)

-

หมวดที่ 3 การพัฒนาประสิทธิภาพรายวิชา

1. รายงานประสิทธิภาพรายวิชาเมื่อเทียบกับแผนพัฒนา

#	หัวข้อ	ตามแผน		ตามจริง	
		มี	ไม่มี	มี	ไม่มี
1	จัดการเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของระยะเวลาทั้งหมด		✓		✓
2	จัดการเรียนรู้ร่วมกับสถานประกอบการ องค์กร หรือหน่วยงาน		✓		✓
3	จัดการเรียนรู้เชิงรุก	✓		✓	
4	รายวิชาส่งเสริมทักษะผู้ประกอบการของผู้เรียน	✓		✓	
5	รายวิชาก่อให้เกิดนวัตกรรมของผู้เรียน โดยมีหนังสือรับรองการใช้ประโยชน์		✓		✓
6	จัดการเรียนรู้ผ่านช่องทางออนไลน์ (online) ร่วมกับ ในที่ตั้ง (on-site)	✓		✓	
7	มีการพัฒนาสื่อการสอนแบบออนไลน์โดยผ่าน TSU MOOC		✓		✓
8	เปิดเผยคะแนนเก็บก่อนการสอบปลายภาค	✓		✓	
9	ส่งระดับชั้นตามเวลาที่กำหนด โดยไม่มีข้อผิดพลาด	✓		✓	
10	มีการทวนสอบรายวิชาในระบบของคณะฯ	✓		✓	

2. ชื่อนวัตกรรมของผู้เรียนโดยมีหนังสือรับรองการใช้ประโยชน์ (ถ้ามี)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนนวัตกรรม	ชื่อนวัตกรรมของผู้เรียน
			1.
			2.

3. ชื่อของผู้เรียนที่เป็นผู้ประกอบการ (ถ้ามี)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	จำนวนผู้เรียนที่เป็นผู้ประกอบการ	ระบุกลุ่มผู้เรียน (กรณีทั้งกลุ่มเรียน) หรือระบุ ชื่อ-สกุล ของผู้เรียน (กรณีเฉพาะบุคคล)
			1.
			2.

คำชี้แจง ผู้เรียนที่เป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneur) หมายถึง ผู้เรียนที่ประกอบธุรกิจส่วนตัว ใน 2 ลักษณะ ดังนี้ (1) ประกอบธุรกิจส่วนตัวโดยมีลูกจ้าง หมายถึง เป็นผู้ประกอบธุรกิจของตนเอง เพื่อหวังผลกำไรหรือส่วนแบ่งและได้จ้างบุคคลอื่นมาทำงานในธุรกิจในฐานะลูกจ้าง (2) ประกอบธุรกิจส่วนตัวโดยไม่มีลูกจ้าง หมายถึง เป็นผู้ประกอบธุรกิจของตนเองโดยลำพังผู้เดียวหรืออาจมีบุคคลอื่นมาร่วมกิจการด้วย เพื่อหวังผลกำไรหรือส่วนแบ่ง และไม่ได้จ้างลูกจ้างแต่อาจมีสมาชิกในครัวเรือนหรือผู้ปฏิบัติงานมาช่วยทำงานโดยไม่ได้รับค่าจ้างหรือค่าตอบแทนอย่างอื่นสำหรับงานที่ทำ

3. ปัญหาและผลกระทบต่อดำเนินงาน (ถ้ามี)

- 2.1 ด้านทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน
- 2.2 ด้านสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้
- 2.3 ด้านการบริหารองค์กร
- 2.4 ด้านอื่น ๆ

4. ข้อเสนอการดำเนินงานเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพรายวิชา (ถ้ามี)

-

5. ระดับความพึงพอใจของนิสิตต่อการสอนของอาจารย์ = 4.8

อ. รวยริน พาหุจินดา

0115484 : ภาษาอังกฤษเพื่อการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ปีการศึกษา 2568/1

ประเมินแล้ว 41 จาก 133 คน ร้อยละ 30.83

		เฉลี่ย	SD
1.	การสอน	4.79	0.47
1.	แจ้งวัตถุประสงค์ ผลลัพธ์การเรียนรู้ และแผนการสอนแต่ละบทเรียนอย่างชัดเจน	4.8	0.46
2.	ใช้เอกสารประกอบการสอน ตำรา หนังสือ และสื่อการสอนในการจัดการเรียนรู้	4.8	0.46
3.	อธิบายแนวคิดหลักของแต่ละบทเรียนได้อย่างชัดเจน	4.85	0.42
4.	มีการแนะนำให้นิสิตไปศึกษาค้นคว้าแหล่งทรัพยากรและข้อมูลสารสนเทศที่หอสมุดมหาวิทยาลัยทักษิณ	4.61	0.63
5.	มีวิธีการสอนที่หลากหลายและสามารถนำความรู้ต่าง ๆ มาถ่ายทอดให้แก่นิสิตได้เป็นอย่างดี	4.8	0.46
6.	อธิบายให้นิสิตเห็นความสำคัญของรายวิชานี้และความสัมพันธ์กับรายวิชาอื่น	4.78	0.47
7.	มีวิธีการสอนให้นิสิตคิด วิเคราะห์ และสรุปหาคำตอบด้วยตนเอง	4.71	0.51
8.	มีวิธีการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่ให้นิสิตบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา	4.85	0.42

9.	สอนเนื้อหาครบตามแผนการสอนที่กำหนดไว้ทั้ง 15 สัปดาห์	4.88	0.33
10.	เปิดโอกาสให้นักศึกษาซักถามข้อสงสัยในห้องเรียน	4.85	0.36
11.	มีการจัดการเรียนรู้ที่มีความเหมาะสมกับระดับความสามารถของนิสิต	4.83	0.38
12.	นำเทคโนโลยี ผลงานวิจัย หรือความรู้ใหม่มาประกอบจัดการการเรียนรู้	4.71	0.64
2.	การวัดผลและประเมินผล	4.85	0.38
13.	แจ้งวิธีการวัดผลการเรียนรู้และเกณฑ์การวัดที่ชัดเจน	4.85	0.36
14.	มีวิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ในรายวิชาที่สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา	4.85	0.36
15.	ให้คำแนะนำ/ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับงานที่มอบหมายให้กับนิสิตอย่างชัดเจน	4.8	0.4
16.	ให้แนวทางในการนำความรู้จากรายวิชาไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	4.88	0.4
17.	ข้อคิดเห็น -อาจารย์อธิบายทุกรายละเอียดได้อย่างชัดเจนและเข้าใจง่าย และอาจารย์เป็นกันเองมากๆ -สวัสดิ์ค่ะอาจารย์รวรรี สำหรับเทอมนี้เป็นครั้งแรกที่หนูได้เรียนกับอาจารย์ อาจารย์เป็นคนที่น่ารัก และอัธยาศัยดี เข้าได้กับนิสิตทุกคนเป็นอย่างดี และมีสไตล์การสอนที่ไม่เครียด แต่ในขณะเดียวกันก็มี ความจริงจังและทุ่มเทที่จะสอนพวกเราให้ได้รับความรู้อย่างมีคุณภาพ สำหรับเทอมนี้ที่หนูได้เรียนกับ อาจารย์ถึง 2 รายวิชา ทั้งการแปลและ F&B -อ.น่ารักสอนดีมาก ใจดีสุดๆ เทคแคร์เด็กดีมาก ให้คำแนะนำเยอะมากทั้งเรื่องเรียนทั้งเรื่องการออก ฝึกงาน -วิชานี้เป็นวิชาที่หนูชอบมากค่ะ ส่วนหนึ่งเพราะอาจารย์รวรรีน่ารักมากค่ะ อาจารย์ให้คำปรึกษาดี มากในทุกเรื่อง ส่วนของการสอนนั้นสำหรับหนูอาจารย์สอนๆดีมากๆเลยคะ หนูเข้าใจง่ายมาก และวิชา นี้เป็นวิชาที่มีประโยชน์กับตัวหนูมากในอนาคต ทั้งวิธีสอนและวิธีสอบแต่ละรอบของอาจารย์สอดคล้อง กับการทำงานในอนาคตมากค่ะ อยากเรียนกับอาจารย์อีกนะคะเทอมหน้า รักอาจารย์รวรรีนะคะ -ชอบอาจารย์มากค่ะ อาจารย์ทั้งสอนดี และทั้งสวยน่ารัก สนุกเฮฮา และวิชานี้ชอบตรงช่วงสอบที่เน้น ปฏิบัติค่ะ ได้ทดลองทำจากที่ไม่เคยทำมาก่อน ได้ทดลองพูดถึงแม้ว่าจะถูกๆ ผิดๆ แต่อาจารย์ก็ยังให้ ผ่าน -หนูรักวิชานี้และอาจารย์ค่ะ ชอบคุณที่เป็นคนสำคัญที่ทำให้วิชานี้มาเรียนขึ้นนะคะ หนูได้รับอะไร มากมายเลยคะ รักนะคะอาจารย์รวรรี??????????		
สรุปผลประเมิน		4.8	0.45

หมวดที่ 4 สรุปผลการจัดการเรียนการสอน

1. การกระจายของระดับคะแนน (เกรด) : จำนวนและร้อยละของผู้เรียนในแต่ละระดับคะแนน

เกรด	A	B+	B	C+	C	D+	D	E/F	I	W	S	U	AUD	IP
ช่วงคะแนน	≥80	≥75	≥70	≥65	≥60	≥55	≥50	≥0	0	0	0	0	0	0
จำนวนผู้เรียน	116	6	3	4	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0
สัดส่วนร้อยละเมื่อเทียบกับจำนวนผู้เรียนที่คงอยู่	87.2	4.51	2.25	3.00	2.25	0.75	0	0	0	0	0	0	0	0

กรณีระดับชั้น E/F ☐ เวลาเรียนน้อยกว่า 80%

☐ คะแนนต่ำกว่าเกณฑ์

☐ ทุจริตในการสอบ

2. ปัจจัยที่ทำให้ระดับคะแนนผิดปกติ (ถ้ามี)

-

ลงชื่อ.....

(นางสาวรยริน พาหุจินดา)

อาจารย์ผู้สอน

วันที่รายงาน 16 พฤศจิกายน 2568