

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ / การท่องเที่ยวและการโรงแรม

## หมวดที่ 1 ลักษณะและข้อมูลโดยทั่วไปของรายวิชา

1 รหัสและชื่อรายวิชา	4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร (English for Food Management)
2 จำนวนหน่วยกิต	3(3-0-6)
3 หลักสูตรและประเภทของรายวิชา	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมท่องเที่ยว) / วิชาเฉพาะ
4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา	อาจารย์มัสลิน บัวบาน
5 ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน	ภาคการศึกษาที่ 2 / ชั้นปีที่ 2
6 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)	-
7 รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)	-
8 สถานที่เรียน	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
9 วันที่จัดทำรายละเอียดของรายวิชา หรือวันที่มีการปรับปรุงครั้งล่าสุด	16 ธันวาคม 2559

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อพัฒนาทักษะบูรณาการในการสื่อสารภาษาอังกฤษของนักศึกษาที่ใช้สำหรับการจัดการและการบริการอาหารในสถานที่และสถานการณ์ต่างๆ เพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพในการฟัง การพูด การเขียนบทความ โฆษณา ตลอดจนพัฒนาการอ่านข้อความ บทความ และการสืบค้นข้อมูลภาษาอังกฤษจากวารสาร ตำรา นิตยสาร สื่อออนไลน์ทางอินเทอร์เน็ตในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการบริการอาหาร

วัตถุประสงค์ หลังเรียนจบวิชานี้ผู้เรียนสามารถ

1. พัฒนาทักษะการฟัง พูด อ่านภาษาอังกฤษเพื่อการจัดการและการบริการอาหารในสถานที่และสถานการณ์ต่างๆ ได้
2. ตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาการสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการและการบริการอาหาร
3. มีความรู้และเข้าใจเรื่องความแตกต่างของบุคคล มีทักษะด้านมนุษยสัมพันธ์และการติดต่อสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
4. มีทักษะในการวิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นในธุรกิจการจัดการและการบริการอาหาร พร้อมทั้งประยุกต์หลักการต่างๆ ไปเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาได้

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนารายวิชา

กำลังดำเนินการทำเอกสารประกอบการสอน และสื่อการเรียนการสอนโดยใช้ e-learning

## หมวดที่ 3 ส่วนประกอบของรายวิชา

### 1 คำอธิบายรายวิชา

4532101 ภาษาอังกฤษสำหรับการจัดการอาหาร

(English for Food Management)

ฝึกผู้เรียนให้ใช้ทักษะบูรณาการในการสื่อสารภาษาอังกฤษที่ใช้สำหรับการจัดการและการบริการอาหารในสถานที่และสถานการณ์ต่างๆ เพื่อเพิ่มพูนประสิทธิภาพในการฟัง การพูด การเขียนบทความ โฆษณา ตลอดจนพัฒนาการอ่านข้อความ บทความ และการสืบค้นข้อมูลภาษาอังกฤษจากวารสาร ตำรา นิตยสาร สื่อออนไลน์ทางอินเทอร์เน็ตในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการบริการอาหาร

### 2 จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมง	ตามความต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย	ไม่มี	6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

3 จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์จะให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

3 ชั่วโมง/สัปดาห์

#### หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

##### 1 คุณธรรม จริยธรรม

###### 1.1 คุณธรรมที่ต้องพัฒนาการ

พัฒนาผู้เรียนให้มีความรับผิดชอบ ซื่อสัตย์ มีวินัย มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ พร้อมทั้งมีความสามารถในการวิเคราะห์ปัญหาทางคุณธรรมและจริยธรรมในธุรกิจการจัดการและบริการอาหารในปัจจุบัน เคารพในคุณค่าของทรัพยากรและคำนึงถึงผลกระทบต่อสังคม วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม

###### 1.2 วิธีการสอนที่จะใช้พัฒนาการเรียนรู้

- วิเคราะห์กรณีศึกษาเกี่ยวกับประเด็นปัญหาทางคุณธรรมและจริยธรรมที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
- อภิปรายกลุ่ม
- การเขียนรายงานกลุ่ม

###### 1.3 วิธีการประเมินผล

- พฤติกรรมการเข้าเรียน
- ประสิทธิภาพของงานที่ได้รับมอบหมายและความตรงต่อเวลาในการส่งงาน
- ประเมินผลการวิเคราะห์กรณีศึกษา

##### 2 ความรู้

###### 2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

มีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ การใช้ประโยคภาษาอังกฤษในการสื่อสารภาษาอังกฤษที่ใช้สำหรับการจัดการและการบริการอาหารในสถานที่และสถานการณ์ต่างๆ

###### 2.2 วิธีการสอน

- บรรยาย

- มอบหมายงานรายบุคคลในการอ่านและสรุปข่าวและบทความวิจัยที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการจัดการและการบริการอาหาร

- การแสดงบทบาทสมมติ

###### 2.3 วิธีการประเมินผล

- สอบกลางภาคและปลายภาค
- รายงานรายบุคคล
- การนำเสนอรายบุคคลและรายกลุ่ม

### 3 ทักษะทางปัญญา

#### 3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ความสามารถในการคิดอย่างมีวิจารณญาณ คิดเป็นระบบ คิดเพื่อการแก้ไขปัญหาอย่างสร้างสรรค์ และสามารถนำความรู้ภาคทฤษฎีไปประยุกต์ใช้และถ่ายทอดได้

#### 3.2 วิธีการสอน

- อภิปรายกลุ่ม
- วิเคราะห์กรณีศึกษา
- การสะท้อนคิด

#### 3.3 วิธีการประเมินผลทักษะทางปัญญาของนักศึกษา

- สอบกลางภาคและปลายภาค โดยข้อสอบเน้นการใช้สถานการณ์
- การนำเสนอการวิเคราะห์กรณีศึกษา

### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

#### 4.2 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- ทักษะในการสร้างสัมพันธ์ภาพระหว่างผู้เรียนด้วยกัน
- ทักษะความเป็นผู้นำและผู้ตามในการทำงานเป็นทีม
- รับผิดชอบต่อการเรียนรู้ด้วยตนเอง และทำงานที่มอบหมายให้แล้วเสร็จตรงตามเวลากำหนด

#### 4.2 วิธีการสอน

- จัดกิจกรรมกลุ่มในการแสดงบทบาทสมมติ
- มอบหมายงานให้ค้นคว้าและศึกษาด้วยตนเอง เช่น ให้อ่านข่าวและบทความวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวิชา

#### 4.3 วิธีการประเมินผล

- ประเมินตนเองและเพื่อน ด้วยแบบฟอร์มที่กำหนด
- รายงานพฤติกรรมการทำงานเป็นทีม

### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีที่ต้องพัฒนา

- ทักษะในการสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การเขียน โดยการทำรายงานและเสนอในชั้นเรียน
- ทักษะในการสืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตเพื่อทำรายงาน
- ทักษะในการนำเสนอรายงานโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม

#### 5.2 วิธีสอน

- อภิปราย
- แนะนำการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการศึกษาด้วยตนเองและมอบหมายงานให้ศึกษาและทำรายงาน
- มอบหมายงานให้นำเสนอผลงานโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม

**5.3 วิธีการประเมินผล**

- การมีส่วนร่วมในการอภิปรายและคุณภาพการอภิปราย
- รายงาน
- การนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ

**หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล****1 แผนการสอน**

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน
1	Introduction of food management	3	- Lecturing and discussing
2	Type of food services and restaurants	3	- Lecturing and discussing
3-4	Food services analysis and decision making	6	- Lecturing and using case study -Swot analysis
5-7	Ethnics food menu and service Food garnishing	9	- Lecturing -Group presentation
8	Midterm exam	1	
9-10	Menu preparation	6	- Lecturing and discussing - Brainstorming and idea generation
11-12	Equipment and preparing table	6	- Lecturing -Role playing
13	Beverage service	3	- Lecturing -Role playing
14	Handling guest complaints	3	- Lecturing - Role playing
15	Marketing and trend		- Brainstorming and idea generation - Role playing
16	Hygiene and safety	3	- Lecturing and using case study
17	Final examination	1	

รวม 45 ชั่วโมง

## 2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน
1	2.1, 3.1	สอบ - สอบกลางภาค - สอบปลายภาค	8 17	20 30
2	1.1	การเข้าชั้นเรียน	ทุกสัปดาห์	5
3	1.1, 4.1	การมีส่วนร่วมอภิปราย แสดงความคิดเห็น ในชั้นเรียน	ทุกสัปดาห์	5
4	1.1, 4.1, 5.1	การทำงานกลุ่มและผลงาน	5,7,11,12,14,15	15
5	3.1	การอ่านและสรุปบทความวิจัย	4,16	10
6	2.1, 3.1, 5.1	การทำงานรายบุคคลเกี่ยวกับคำศัพท์ ประโยค การสื่อสารภาษาอังกฤษที่ เกี่ยวข้องกับการจัดการและบริการอาหาร	ตลอดเทอม	15

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

<b>1 ตำราและเอกสารหลัก</b> Bernard, D. (2012). <i>Food and beverage management</i> . New York: Routledge.
<b>2 เอกสารและข้อมูลสำคัญ</b> วารสารที่เกี่ยวข้องกับการจัดการและการบริการอาหาร
<b>3เอกสารและข้อมูลแนะนำ</b> <a href="http://www.englishformyjob.com/ell_foodandbeverage.html">http://www.englishformyjob.com/ell_foodandbeverage.html</a> <a href="http://www.esolcourses.com/topics/food-and-drink.html">http://www.esolcourses.com/topics/food-and-drink.html</a>

## หมวดที่ 7 การประเมินรายวิชาและกระบวนการปรับปรุง

<b>1 กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสนทนากลุ่มระหว่างผู้สอนและผู้เรียน</li> <li>- การสะท้อนคิด จากพฤติกรรม และการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน</li> <li>- แบบประเมินผู้สอน และแบบประเมินรายวิชา\</li> </ul>
---

<p><b>2 กลยุทธ์การประเมินการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลการสอบทฤษฎี และสอบปฏิบัติ</li> <li>- การทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้</li> </ul>
<p><b>3 การปรับปรุงการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ประมวลความคิดเห็นของนักศึกษา และประเมินการสอนของตนเองหาแนวทางแก้ไขเพื่อปรับปรุง</li> <li>- การวิจัยในชั้นเรียนเพื่อพัฒนารูปแบบและวิธีการสอน</li> <li>- ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันต่อเหตุการณ์ในปัจจุบันและเหมาะกับนักศึกษารุ่นต่อไป</li> </ul>
<p><b>4 กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์รายวิชาของนักศึกษา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่น หรือผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ไม่ใช่อาจารย์ประจำหลักสูตร</li> <li>- เปรียบเทียบการให้คะแนนข้อสอบแต่ละข้อในรายวิชา ตามเกณฑ์ที่กำหนด</li> </ul>
<p><b>5 การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปรับปรุงรายวิชาทุกปี ตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4</li> </ul>