

**รายละเอียดของรายวิชา (Course Specification)**

**รหัสวิชา ENB2208 รายวิชา ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจการบริการอาหาร**

 **English for Food Service Establishments**

**สาขาวิชาภาษาอังกฤษธุรกิจ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา**

**ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2566**

**หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป**

**๑. รหัสและชื่อรายวิชา**

รหัสวิชา ENB2208

ชื่อรายวิชาภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจการบริการอาหาร

ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ English for food service establishments

**๒. จำนวนหน่วยกิต**  3-(3-0-6)

**๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**

 ๓.๑ หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาอังกฤษธุรกิจ

 ๓.๒ ประเภทของรายวิชา ประเภท วิชาเฉพาะด้าน

**๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน**

 ๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อาจารย์สุณัฐา กรุดทอง อาจารย์ ฐาปณี อุตตมะปรากรม

 ๔.๒ อาจารย์ผู้สอน อาจารย์สุณัฐา กรุดทอง อาจารย์ ฐาปณี อุตตมะปรากรม

**๕. สถานที่ติดต่อ** อาคาร ๓๕ ชั้น ๒ สาขาวิชาภาษอังกฤษธุรกิจ

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

 **E–mail**: sunattha.kr@ssru.ac.th, thapanee.ut@ssru.ac.th

**๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน**

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ 2/2566 / ชั้นปีที่ 2

๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ 100 คน

**๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)** (ถ้ามี) **English for Hotel 1**

**๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)** (ถ้ามี)ไม่มี

**๙. สถานที่เรียน** คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

**๑๐.วันที่จัดทำหรือปรับปรุง รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด** วันที่ 26 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2566

**หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**

**๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา**

 เพื่อให้นักศึกษาทราบคำศัพท์ สำนวนที่ใช้ในสถานการณ์ที่ซับซ้อน การแนะนำการใช้สิ่งอำนวยความสะดวกและบริการต่างๆ ศูนย์กลางการติดต่อธุรกิจร้านอาหารและการจัดเลี้ยง

**๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา**

 ๑. ตระหนักถึงความสำคัญในการสื่อสารภาษาอังกฤษ และเสริมสร้างศักยภาพของนักศึกษาให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

 ๒. ให้มีความรู้และเข้าใจในทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ การฟัง พูด อ่าน และเขียนที่เป็นประโยชน์ต่องานด้านงานร้านอาหารและการจัดเลี้ยงและสำหรับงานบริการ

 ๓. พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษและสามารถนำมาใช้ในการทำกิจกรรมปฏิสัมพันธ์ร่วมกับผู้อื่นและใช้ได้ในสถานการณ์จริง รวมถึงการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

**หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ**

**๑. คำอธิบายรายวิชา**

 Definition and types of food establishments; Terminology, expressions and sentences used in food service industry; Table reservation, Meetings and banquet quotation for both dine-in and catering; ordering and taking order; recommending and describing food; beverages and services

**๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **บรรยาย****(ชั่วโมง)** | **สอนเสริม****(ชั่วโมง)** | **การฝึกปฏิบัติ/งาน****ภาคสนาม/การฝึกงาน (ชั่วโมง)** | **การศึกษาด้วยตนเอง****(ชั่วโมง)** |
| บรรยาย 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา | สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษา | - | ศึกษาด้วยตนเอง 6ชั่วโมงต่อสัปดาห์ |

**๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล**

 ๓.๑ ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน

อาคาร ๓๕ ชั้น ๒ สาขาวิชาภาษาอังกฤษธุรกิจ

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

 ๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ - 081 989-9270, 081 581-6544

 ๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail): sunattha.kr@ssru.ac.th, thapanee.ut@ssru.ac.th

 ๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line): -

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard): [www.teacher.ssru.ac.th/sunattha\_kr](http://www.teacher.ssru.ac.th/sunattha_kr)

**หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา**

**๑. คุณธรรม จริยธรรม**

**๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา**

● (๑) มีวินัย ตรงต่อเวลา

🞅 (๒) มีความซื่อสัตย์สุจริต

🞅 (๓) มีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม

● (๔) มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ

**๑.๒ วิธีการสอน**

(๑) กำหนดคุณลักษณะนักศึกษาด้านคุณธรรม จริยธรรม เพื่อเป็นการ ปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

(๒) ยกตัวอย่างประสบการณ์จริงและสร้างกรณีศึกษาให้ระดมความคิดในการเสนอแนะหรือแก้ไข สถานการณ์นั้นๆโดยมีการสรุปข้อแนะต่างๆหลังจากนักศึกษาระดมความคิดพร้อมสอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม

**๑.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) พฤติกรรมการเข้าเรียน และส่งงานตามที่ได้รับมอบหมายตรงเวลา

(๒) ประเมินผลจากการวิเคราะห์ในการทำรายงานและการนำเสนองานที่รับมอบหมาย

 (๓) สังเกตจากการเข้าเรียนและพฤติกรรมการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน

(๔) ประเมินจากการร่วมทำกิจกรรมทั้งในและนอกชั้น

**๒. ความรู้**

**๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา**

● (๑) มีความรู้ความเข้าใจในหลักภาษา และหลักการสื่อสาร

🞅 (๒) มีความรู้ความเข้าใจในหลักการ ทฤษฎีและกระบวนการทางธุรกิจ

**๒.๒ วิธีการสอน**

(๑) บรรยายประกอบเอกสารการเรียนรู้โดยใช้สื่อการสอนเป็นภาษาอังกฤษ

(๒) มอบหมายให้จัดทำรายงานเป็นภาษาอังกฤษ ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม

(๓) ฝึกปฏิบัติ บทสนทนา ถามและตอบคำถามภาษาอังกฤษ

**๒.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) การทดสอบย่อย

(๒) การสอบกลางภาคเรียนและปลายภาคเรียน

(๓) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาจัดทำ

(๔) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

**๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา**

● (๑) มีความสามารถในการสื่อสาร วิเคราะห์ วิจารณ์ แลกเปลี่ยนความคิด (Discussion) และการนำเสนอ เป็นภาษาอังกฤษ

🞅 (๒) มีความสามารถในการวิเคราะห์แผนธุรกิจ และกรณีศึกษา

**๓.๒ วิธีการสอน**

(๑) มีกิจกรรมต่างๆใช้ประกอบการเรียนการสอน วิเคราะห์และอภิปรายแสดงความคิดเห็น

(๒) บรรยายและแสดงบทบาทสมมุติ

(๓) ให้นักศึกษาค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมจากแหล่งเรียนรู้อื่นๆ

**๓.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) ประเมินจากคุณภาพของรายงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม แบบทดสอบ ข้อสอบย่อย การสอบกลางภาค การสอบปลายภาค

(๒) การประยุกต์ทักษะต่างๆเข้าด้วยกันและการนำใช้ในสถานการณ์สมมุติ

**๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ**

**๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา**

● (๑) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างสร้างสรรค์ มีภาวะผู้นำ-ผู้ตามในโอกาสที่เหมาะสม

🞅 (๒) มีความรับผิดชอบต่อการกระทำและผลสืบเนื่อง (Consequence)

🞅 (๓) มีเป้าหมายในการดำเนินชีวิตและเรียนรู้ และแสวงหาวิธีการเพื่อไปสู่เป้าหมาย

**๔.๒ วิธีการสอน**

(๑) มอบหมายงานที่ใช้ทักษะความสัมพันธ์ให้มีการเรียนรู้และศึกษาร่วมกันตามเนื้อหารายวิชา

(๒) สร้างสถานการณ์จำลอง กรณีศึกษาและการกำหนดปัญหาให้ผู้เรียนได้มีการใช้ทักษะความสัมพันธ์ พร้อมสอดแทรกประสบการณ์ของอาจารย์ผู้สอน

(๓) ส่งเสริมให้มีกิจกรรมที่มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย

**๔.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) ประเมินจากพฤติกรรมการเข้าชั้นเรียนในการทำงานเป็นกลุ่ม

(๒) ประเมินจากการส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลาและมีคุณภาพ

**๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ**

**๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา**

🞅 (๑) มีทักษะในการประมวลผล แปลความหมายและนำไปใช้ประโยชน์

● (๒) มีทักษะการใช้ภาษาไทย และภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

🞅 (๓) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและนำเสนอ

**๕.๒ วิธีการสอน**

(๑) มอบหมายงานโดยผู้เรียนสามารถศึกษาค้นคว้าข้อมูลโดยใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมและระมัดระวัง

(๒) มีการนำเสนอ ข้อมูลโดนใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ได้อย่างเหมาะสม

**๕.๓ วิธีการประเมินผล**

(๑) ประเมินจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน

(๒) ประเมินจากการใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างสร้างสรรค์ ถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

**๖. ด้านอื่นๆ**

 ไม่มี

**หมายเหตุ**

สัญลักษณ์● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก

สัญลักษณ์ 🞅 หมายถึง ความรับผิดชอบรอง

เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

**หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล**

1. **แผนการสอน**

|  |
| --- |
| **1. แผนการสอน** |
| **สัปดาห์ที่** | **หัวข้อ/รายละเอียด** | **จำนวน****ชั่วโมง** | **กิจกรรมการเรียน****การสอน / สื่อที่ใช้** | **ผู้สอน** |
| 1 | Course Orientation and Pre-test | 3 | เอกสารประกอบการสอน | อ. สุณัฐา กรุดทอง อ.ฐาปณี อุตตมะปรากรม |
| 2-3 | Unit 1 Introduction to catering industry- Categories of catering, Venues, Services, Types of catering outlets different types of restaurants- Speaking and listening: ordering and serving in different types of catering outlets- Customer Survey in Hospitality Industry | 6 | ตำรา บรรยาย ฝึกปฏิบัติ ซักถาม ยกตัวอย่างประกอบสื่อมัลติมีเดีย และอินเตอร์เน็ต | อ. สุณัฐา กรุดทองอ. ฐาปณี อุตตมะปรากรม |
| 4-5 | Unit 2 The restaurant staff and organization- Kitchen staff,Front-of-house staff- roles and responsibilities of kitchen and front-of-house staff- exchanging information at a restaurant | 6 | - บรรยาย Hyflex พร้อมเอกสารประกอบการสอน - Power point- Practices | อ. สุณัฐา กรุดทองอ. ฐาปณี อุตตมปรากรม |
| **สัปดาห์ที่** | **หัวข้อ/รายละเอียด** | **จำนวน****ชั่วโมง** | **กิจกรรมการเรียน****การสอน / สื่อที่ใช้** | **ผู้สอน** |
| 6-7 | Unit 3 Kitchen areas- Kitchen machinery andEquipment, Materials - discussing kitchen organization and listening for technical dataWriting: comparing different cooking appliances and technical data of cookware products | 6 | - บรรยาย Hyflex พร้อมเอกสารประกอบการสอน- ฝึกปฏิบัติ ซักถาม ยกตัวอย่างประกอบ | อ. สุณัฐา กรุดทองอ. ฐาปณี อุตตมะปรากรม |
| 8 | **สอบกลางภาค** |
| 9-10 | Unit 4– Describing dishes- Explaining menus and dishes- Talking about cheeses coffee and desserts- cooking techniques- a recipe | 6 | - บรรยาย Hyflex พร้อมเอกสารประกอบการสอน - ฟัง CD พร้อมจับใจความและสรุปประเด็น- วิเคราะห์กรณีศึกษา | อ. สุณัฐา กรุดทองอ. ฐาปณี อุตตมะปรากรม |
| 11-12 | Unit 5 Preparing the menu- Reading: about what makes a good menu ; labelling the different parts of a menu ; identifying different types of menu and finding food information-Speaking and listening: ordering/taking an order from a menu; comparing different menus-Writing: a menu | 6 | - บรรยาย On- Demand พร้อมเอกสารประกอบการสอน - ฟัง CD พร้อมจับใจความและสรุปประเด็น- วิเคราะห์กรณีศึกษา-Group activities | อ. สุณัฐา กรุดทองอ. ฐาปณี อุตตมะปรากรม |
| 13-14 | Unit 6 – Describing drinks-Service in bar and restaurant-Restaurant wine waiter taking orders- Restaurant and Bar equipments | 6 | - บรรยาย Hyflex พร้อมเอกสารประกอบการสอน- Practices-ฝึกปฏิบัติ ซักถาม ยกตัวอย่างประกอบ | อ. สุณัฐา กรุดทองอ. ฐาปณี อุตตมะปรากรม |
| 15 | Unit 7 Problem and Complaints - Making Complaints- Explaining problem- Apologizing and offer solutions- Dealing with Customer Complaints | 3 | - บรรยาย On Demand พร้อมเอกสารประกอบการสอน - Power point- Practices- ยกตัวอย่างประกอบ | อ. สุณัฐา กรุดทองอ. ฐาปณี อุตตมะปรากรม |
| 16 | Unit 8 Bill payments-Hotel and restaurant payments-Payment queries -Asking for the bill, Explaining the bills  | 3 | - บรรยายพร้อมเอกสารประกอบการสอน - Power point- Practices- ยกตัวอย่างประกอบ | อ. สุณัฐา กรุดทองอ. ฐาปณี อุตตมะปรากรม |
| **17** | **สอบปลายภาค** |

**๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้**

 ( *ระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยแต่ละหัวข้อตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา*

 *(Curriculum Mapping) ตามที่กำหนดในรายละเอียดของหลักสูตร สัปดาห์ที่ประเมิน และสัดส่วนของการประเมิน)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ผลการเรียนรู้** | **วิธีการประเมิน** | **ครั้งที่ประเมิน** | **สันส่วนของการประเมิน** |
| 1.1 | การเข้าเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียนรวมถึงพฤติกรรมและการส่งงานตรงตามเวลา | ทุกสัปดาห์ | 10% |
| 2.3.1,2.3.2 | สอบย่อยสอบกลางภาคสอบปลายภาค | 5,13817 | 10%30%30% |
| 2.3.3, 2.3.4, 3.3, 4.3, 5.3 | การค้นคว้าและการนำเสนอรายงานกลุ่มและผลงานรายบุคคล | ตลอดภาคการศึกษา | 20% |

**หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน**

**๑. ตำราและเอกสารหลัก**

 ๑) Catrin E. Morris, Flash on English for Cooking, Catering & Reception, 2012, ELI s.r.l

๒) Baude,‎ Iglesias ,‎ Inesta, Ready to Order: Elementary English for the Restaurant Industry, 2002, Pearson Education

**๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ**

 ๑) Rod Revell and Trish Stott, Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry 1, 2005, Oxford

 ๒) Peter Strutt, 2003, English for International Tourism, Longman Limited

**๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ**

 ๑) Robin Walker and Keith Harding, English for Careers, Tourism 2, 2011 Oxford University Press

 ๒) High Impact Tourism Training for Jobs & Income programme (HITT), Food and beverage service (waiter/waitress) learner's manual

**หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา**

**๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา**

 1.1 แบบประเมินการสอนของอาจารย์โดยนักศึกษา

 1.2 สังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียนและการมีส่วนร่วมในการเรียนการสอน

 1.3 สนทนาแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นระหว่างผู้สอนกับผู้เรียนในเนื้อหาวิชา

**๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน**

 2.1 สังเกตจากพฤติกรรมของผู้เรียนเป็นรายบุคคลและกลุ่ม และประเมินจากประสิทธิภาพงานกลุ่มและงานรายบุคคล

 2.2 ผลการเรียนของนักศึกษาจากการการสอบย่อย สอบกลางภาคและปลายภาค

 2.3 ผลการเรียนของนักศึกษา

**๓. การปรับปรุงการสอน**

 3.1 หลังจากประเมินการสอน จึงมีการปรับปรุงเนื้อหาและการสอนให้มีความเหมาะสมและทันสมัยและสอดคล้องกับ นักศึกษา เพิ่มเติมการวิจัยในชั้นเรียนเพื่อพัฒนาการสอน

 3.2 มีการปรับการใช้เทคโนโลยีให้สอดคล้องกับการเรียนการสอน

**๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา**

 4.1 การทดสอบตามแบบทดสอบ การซักถามความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาของผู้เรียน การตอบคำถามของผู้เรียน

**๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

 5.1 นำความคิดเห็นของนักศึกษามาประมวล เพื่อนำมาปรับปรุงเนื้อหา ความรู้ และการปฏิบัติและปรับปรุงรายละเอียด ของวิชาหรือทำตามข้อเสนอแนะและผลทวนสอบตามข้อ 4

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)**

**ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **รายวิชา** | **คุณธรรม จริยธรรม** | **ความรู้** | **ทักษะทางปัญญา** | **ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ** | **ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ** |
| ● ความรับผิดชอบหลัก ○ ความรับผิดชอบรอง |
| **หมวดวิชาศึกษาทั่วไป** | ๑ | ๒ | ๓ | ๔ | ๑ | ๒ | ๑ | ๒ | ๑ | ๒ | ๓ | ๑ | ๒ | ๓ |
| ENB2208 English for food establishments  | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ○ | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ○ |

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ