



รายละเอียดของรายวิชา (Course Specification)

รหัสวิชา ENL2683 รายวิชา ภาษาอังกฤษเพื่อธุรกิจการบริการอาหาร

English for food service establishments

สาขาวิชาภาษาอังกฤษธุรกิจ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2564

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา ENL2683
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
๔.๒ อาจารย์ผู้สอน อาจารย์สุณัฐา กรุดทอง

๕. สถานที่ติดต่อ

อาคาร ๓๕ ชั้น ๒ สาขาวิชาภาษาอังกฤษธุรกิจ
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

E-mail: sunattha.kr@ssru.ac.th

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่ 2/2564 / ชั้นปีที่ 2
๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ 94 คน

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

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

๙. สถานที่เรียน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง วันที่ 20 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2564

รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษาทราบคำศัพท์ สำนวนที่ใช้ในสถานการณ์ที่ซับซ้อน การแนะนำการใช้สิ่งอำนวยความสะดวกและบริการต่างๆ ศูนย์กลางการติดต่อธุรกิจร้านอาหารและการจัดเลี้ยง

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

๑. ตระหนักถึงความสำคัญในการสื่อสารภาษาอังกฤษ และเสริมสร้างศักยภาพของนักศึกษาให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๒. ให้มีความรู้และเข้าใจในทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ การฟัง พูด อ่าน และเขียนที่เป็นประโยชน์ต่องานด้านงานร้านอาหารและการจัดเลี้ยง

๓. พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษและสามารถนำมาใช้ในการทำกิจกรรมปฏิสัมพันธ์ร่วมกับผู้อื่นและใช้ได้ สถานการณ์จริง 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 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตาม ความต้องการของ นักศึกษา	-	ศึกษาด้วยตนเอง 6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

๓.๑ ปรึกษาด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน

อาคาร ๓๕ ชั้น ๒ สาขาวิชาภาษาอังกฤษธุรกิจ

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ -

๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail): sunattha.kr@ssru.ac.th ๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคม

ออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line): -

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard): 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 ปลุกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลาตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

(๒) ยกตัวอย่างประสบการณ์จริงและสร้างกรณีศึกษาให้ระดมความคิดในการเสนอแนะหรือแก้ไขสถานการณ์นั้นๆโดยมีการสรุปข้อแนะต่างๆหลังจากนักศึกษาระดมความคิดพร้อมสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม

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 วิวิจารณ์ แลกเปลี่ยนความคิด (Discussion) และการนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ
- (๒) มีความสามารถในการวิเคราะห์แผนธุรกิจ และกรณีศึกษา

๓.๒ วิธีการสอน

- (๑) มีกิจกรรมต่างๆใช้ประกอบการเรียนการสอน วิเคราะห์และอภิปรายแสดงความคิดเห็น
- (๒) บรรยายและแสดงบทบาทสมมติ
- (๓) ให้นักศึกษาค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมจากแหล่งเรียนรู้อื่นๆ

๓.๓ วิธีการประเมินผล

- (๑) ประเมินจากคุณภาพของรายงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม แบบทดสอบ ข้อสอบย่อย การสอบกลางภาค การสอบปลายภาค
- (๒) การประยุกต์ทักษะต่างๆเข้าด้วยกันและการนำไปใช้ในสถานการณ์สมมติ

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- (๑) สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดีอย่างสร้างสรรค์ มีภาวะผู้นำ-ผู้ตาม ในโอกาสที่เหมาะสม
- (๒) มีความรับผิดชอบต่อกรกระทำและผลสืบเนื่อง (Consequence)
- (๓) มีเป้าหมายในการดำเนินชีวิตและเรียนรู้ และแสวงหาวิธีการเพื่อไปสู่เป้าหมาย

๔.๒ วิธีการสอน

- (๑) มอบหมายงานที่ใช้ทักษะความสัมพันธ์ให้มีการเรียนรู้และศึกษาร่วมกันตามเนื้อหารายวิชา
- (๒) สร้างสถานการณ์จำลอง กรณีศึกษาและการกำหนดปัญหาให้ผู้เรียนได้มีการใช้ทักษะความสัมพันธ์พร้อมสอดแทรกประสบการณ์ของอาจารย์ผู้สอน
- (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) มอบหมายงานโดยผู้เรียนสามารถศึกษาค้นคว้าข้อมูลโดยใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและระมัดระวัง

(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**๑. แผนการสอน**

1. แผนการสอน				
ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การสอน / สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	Course Orientation and Pre-	3	เอกสารประกอบการสอน	อ. สุณัฐา กรุดทอง

	test			
2-3	<p>Unit 1 Introduction to catering industry</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	6	<p>ตำรา บรรยาย ฟังปฏิบัติ</p> <p>ซักถาม ยกตัวอย่าง</p> <p>ประกอบ</p> <p>สื่อมัลติมีเดีย และ</p> <p>อินเทอร์เน็ต</p>	อ. สุณัฐา กรุดทอง
4-5	<p>Unit 2 The restaurant staff and organization</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kitchen staff, Front-of-house staff - roles and responsibilities of kitchen and front-of-house staff 	6	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายพร้อมเอกสาร ประกอบการสอน - Power point - Practices 	อ. สุณัฐา กรุดทอง
6-7	<p>Unit 3 Kitchen areas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kitchen machinery and Equipment, Materials - discussing kitchen organisation and listening for technical data 	6	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายพร้อมเอกสาร ประกอบการสอน - ฟังปฏิบัติ ซักถาม ยกตัวอย่างประกอบ 	อ. สุณัฐา กรุดทอง

	Writing: comparing different cooking appliances and technical data of cookware products			
8	สอบกลางภาค			
9-10	Unit 4- Describing dishes - Explaining menus and dishes - Talking about cheeses coffee and desserts - cooking techniques - a recipe	6	- บรรยายพร้อมเอกสารประกอบการสอน - ฟัง CD พร้อมจับใจความและสรุปประเด็น - วิเคราะห์กรณีศึกษา	อ. สุณัฐา กรุดทอง
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	- บรรยายพร้อมเอกสารประกอบการสอน - ฟัง CD พร้อมจับใจความและสรุปประเด็น - วิเคราะห์กรณีศึกษา - Group activities	อ. สุณัฐา กรุดทอง

13-14	Unit 6 – Describing drinks -Service in bar and restaurant -Restaurant wine waiter taking orders -Bar equipments	6	- บรรยายพร้อมเอกสารประกอบการสอน - Practices -ฝึกปฏิบัติ ชักถาม ยกตัวอย่างประกอบ	อ. สุณัฐา กรุดทอง
15-16	Unit 7 Bill payments -Hotel and restaurant payments -Payment queries -Asking for the bill, Explaining the bills	6	- บรรยายพร้อมเอกสารประกอบการสอน - Power point - Practices - ยกตัวอย่างประกอบ	อ. สุณัฐา กรุดทอง
17	สอบปลายภาค			

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

(ระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยแต่ละหัวข้อตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา (Curriculum Mapping) ตามที่กำหนดในรายละเอียดของหลักสูตร สัปดาห์ที่ประเมิน และสัดส่วนของการประเมิน)

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	ครั้งที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมิน
1.1	การเข้าเรียน การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน รวมถึงพฤติกรรมและการส่งงานตรงตามเวลา	ทุกสัปดาห์	10%
2.3.1,2.3.2	สอบย่อย สอบกลางภาค สอบปลายภาค	5,13 8 17	10% 30% 30%
2.3.3, 2.3.4, 3.3,	การค้นคว้าและการนำเสนอรายงาน	ตลอดภาค	20%

4.3, 5.3	กลุ่มและผลงานรายบุคคล	การศึกษา	
----------	-----------------------	----------	--

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

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

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

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 จึงมีการปรับปรุงเนื้อหาและการสอนให้มีความเหมาะสมและทันสมัยและสอดคล้องกับนักศึกษา เพิ่มเติมการวิจัยในชั้นเรียนเพื่อพัฒนาการสอน

3.2 มีการปรับการใช้เทคโนโลยีให้สอดคล้องกับการเรียนการสอน

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

4.1 การทดสอบตามแบบทดสอบ การซักถามความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาของผู้เรียน การตอบคำถามของผู้เรียน

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิภาพของรายวิชา

5.1 นำความคิดเห็นของนักศึกษามาประมวล เพื่อนำมาปรับปรุงเนื้อหา ความรู้ และการปฏิบัติและปรับปรุงรายละเอียดของวิชาหรือทำตามข้อเสนอแนะและผลทวนสอบตามข้อ 4

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

ตามที่ปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม				ความรู้		ทักษะทางปัญหา		ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบต่อสังคม			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ		
	● ความรับผิดชอบหลัก								○ ความรับผิดชอบรอง					
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	๑	๒	๓	๔	๑	๒	๑	๒	๑	๒	๓	๑	๒	๓
ENL2683 English for food establishments	●	○	○	●	●	○	●	○	●	○	○	○	●	○

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ