



รายละเอียดของรายวิชา

5073343 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนองานด้านเทคโนโลยีอาหาร
(English Presentation Skills in Food Technology)

ภาคเรียนที่ 1/2562

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
กรกฎาคม 2562

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน/ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073343 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนองานด้านเทคโนโลยีอาหาร

(English Presentation Skills in Food Technology)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 4(4-0-8)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะด้าน) กลุ่มวิชาเทคโนโลยีเฉพาะสาขา

4. ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล

4.2 อาจารย์ผู้สอน

1) ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1/ ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

15 กรกฎาคม 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไปและวิชาชีพที่รับจากการเรียน)

1.1.1 เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงความสำคัญของการนำเสนอทางด้านอาหารเป็นภาษาอังกฤษ

1.1.2 เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงหลักการนำเสนองานที่มีประสิทธิภาพ

1.1.3 เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงหลักการวิเคราะห์ข้อมูล และประมวลผลด้วยโปรแกรม

คอมพิวเตอร์สำเร็จรูปเพื่อการสืบค้น

1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ ที่รับจากการเรียน)

1.2.1 เพื่อให้ศึกษามีทักษะด้านการนำเสนอด้วยภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง

1.2.2 เพื่อให้ศึกษามีทักษะด้านการคิดวิเคราะห์ ในเนื้อหาที่เกี่ยวข้องทางด้านอาหาร

1.2.3 เพื่อให้ศึกษามีทักษะด้านการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปที่เกี่ยวข้องกับการสืบค้นข้อมูลเพื่อการนำเสนอได้

1.2.4 เพื่อให้ศึกษาสามารถนำความรู้ในเนื้อหาที่เกี่ยวข้องไปการวางแผนการนำเสนอได้

1.3 จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรม ที่รับจากกิจกรรมการเรียนการสอน)

1.3.1 นักศึกษามีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย และมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้

1.3.2 นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเทคนิควิธีการนำเสนอด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบททางเทคโนโลยีอาหาร การเลือกใช้คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่เหมาะสมในการนำเสนอ การเชื่อมโยงและเรียบเรียงลำดับ การตั้งคำถามและการตอบคำถาม การอภิปรายแสดงความคิดเห็น

Study English presentation techniques in the context of food technology, word and sentence structures for presentation, sentences rearrangement, questions, answers discussions and debates

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
60 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา	ไม่มี	ไม่มี	120 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ รับผิดชอบต่อตนเอง วิชาชีพ สังคม และทำหน้าที่เป็นพลเมืองดี มีจิตสาธารณะ และปฏิบัติตนภายใต้จรรยาบรรณวิชาชีพ ด้วยความซื่อสัตย์สุจริตและเสียสละเพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) เข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรมไทย ตระหนักในคุณค่าของระบบคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ และซื่อสัตย์สุจริต

● 2) มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบต่อตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

3) มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถแก้ไขข้อขัดแย้งตามลำดับความสำคัญ เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์

○ 4) สามารถวิเคราะห์และประเมินผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อบุคคล องค์กร สังคม และสิ่งแวดล้อม

5) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบในฐานะผู้ประกอบวิชาชีพ รวมถึงเข้าใจบริบททางสังคมของวิชาชีพเทคโนโลยีในแต่ละสาขาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

1.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน
- 2) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

- 1) นักศึกษาประเมินผลการเรียนรู้ด้วยตนเอง ก่อนและหลังการเรียน
- 2) ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจในภาคทฤษฎี และทักษะเชิงปฏิบัติ สมรรถนะในศาสตร์ด้านการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้งเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพ และการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้น มีความใฝ่รู้ในองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่มีการเปลี่ยนแปลงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สามารถพัฒนาองค์ความรู้ที่ตนมีอยู่

ให้สูงขึ้นไป เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางาน พัฒนาสังคมและประเทศชาติ ดังนั้น มาตรฐานด้านความรู้ ต้องครอบคลุม

1) มีความรู้และความเข้าใจทางคณิตศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพื้นฐาน บริหารจัดการและเศรษฐศาสตร์ เพื่อการประยุกต์ใช้กับงานทางด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องและการสร้างนวัตกรรมทางเทคโนโลยี

○2) มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญ ทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติ ในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี

3) มีความรู้ในวิธีการและการใช้เครื่องมือด้านเทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมในการทำงาน

●4) สามารถบูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

○5) สามารถใช้ความรู้และทักษะในสาขาวิชาของตน ในการประยุกต์แก้ไขปัญหาในงานจริงได้

2.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้พัฒนาการเรียนรู้ด้านความรู้

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่ง ในระดับที่สูงขึ้น

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกแก้โจทย์ปัญหา และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง

3) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านความรู้

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอรายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถเลือกวิธีการแก้ไขปัญหาต่างๆ ในการประกอบวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

○1) มีความคิดอย่างมีวิจารณญาณที่ดี

●2) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา และความต้องการทางด้านเทคโนโลยี

3) สามารถคิด วิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาทางด้านเทคโนโลยีได้อย่างมีระบบ รวมถึงการใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

○4) มีจินตนาการและความยืดหยุ่นในการปรับใช้องค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการพัฒนานวัตกรรมหรือต่อยอดองค์ความรู้จากเดิมได้อย่างสร้างสรรค์

●5) สามารถสืบค้นข้อมูล และแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเอง เพื่อ

การเรียนรู้ตลอดชีวิต และทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางองค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ

3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้น ในรายวิชาที่เหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

3) การจัดให้มีรายวิชาที่เสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางเชาวน์ปัญญา ให้ได้ฝึกคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ความรู้ใหม่จากความรู้เดิมด้านต่างๆ ทั้งในสาขาและนอกสาขา ได้แก่ วิชาการวิจัยและพัฒนา อาหาร การวางแผนรายการอาหาร เป็นต้น

4) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข มีมนุษยสัมพันธ์และมีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะในด้านการทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถบริหารจัดการการทำงานได้อย่างเหมาะสม มีจิตสำนึกรักองค์กรและเป็นผู้มีทัศนคติที่ดีในการทำงาน ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

● 1) สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลาย และสามารถสนทนาทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ความรู้ในสาขาวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีสื่อสาร ต่อสังคมได้ในประเด็นที่เหมาะสม

2) สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์เชิงสร้างสรรค์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม รวมทั้งให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่างๆ

3) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการพัฒนาการเรียนรู้ทางด้านเทคโนโลยีทั้งของตนเอง และสอดคล้องกับทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

● 4) รู้จักบทบาท หน้าที่ และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบ มีความรักองค์กร

5) มีจิตสำนึกความรับผิดชอบด้านความปลอดภัยในการทำงานด้านเทคโนโลยีและการรักษา สภาพแวดล้อมและพลังงาน

4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

- 2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม
- 3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

- 1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่
- 2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล มีความสามารถในการติดต่อสื่อสาร และใช้ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศ และศัพท์ทางเทคนิคในการติดต่อสื่อสาร รวมถึงการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้เป็นอย่างดี สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลกได้ ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ต้องครอบคลุม

- 1) มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์ สำหรับการทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้เป็นอย่างดี
- 2) มีทักษะในการวิเคราะห์ข้อมูลสารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการแสดงสถิติประยุกต์ต่อการแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องได้อย่างสร้างสรรค์

● 3) สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่ทันสมัยได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

● 4) มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูล ทั้งทางวาจา และลายลักษณ์อักษร และการสื่อความหมาย เลือกใช้สื่อในการนำเสนอที่เหมาะสม

- 5) สามารถใช้เครื่องมือการคำนวณและเครื่องมือทางเทคโนโลยี เพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้

5.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขการสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ หรือคำนวณในทุกรายวิชาที่ต้องฝึกทักษะ โดยผู้สอนต้องแนะนำวิธีการ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ
- 2) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) ประเมินจากผลงานกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศที่มอบหมายแต่ละบุคคล
- 2) ประเมินจากการสอบข้อเขียนในการแก้โจทย์ปัญหาเชิงตัวเลข ที่ไม่เคยพบมาก่อน
- 3) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มในส่วนที่

นักศึกษาชั้นรับผิดชอบ

6. ทักษะการปฏิบัติงาน

6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติงาน

ผู้เรียนต้องมีทักษะปฏิบัติในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและการแปรรูปอาหารได้ สามารถวางแผน บริหารจัดการและพัฒนาปรับปรุงระบบการทำงาน สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการทำงานรูปแบบโครงงาน และในสถานประกอบการได้ ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะการปฏิบัติงานต้องครอบคลุม

1) มีทักษะปฏิบัติ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

2) มีทักษะในการบริหารจัดการ วางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง

○ 3) สามารถบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน

● 4) มีทักษะปฏิบัติและความสามารถในการทำงานรูปแบบโครงงาน (Project oriented)

5) สามารถปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ

6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติงาน

1) ใช้การเรียนการสอนแบบ work based learning เพื่อฝึกทักษะปฏิบัติ ในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและการแปรรูปอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภายใน และภายนอกมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติงาน

1) ประเมินทักษะปฏิบัติในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการคำนวณ จากการแก้โจทย์ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการป ระเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 – 2	- ชี้แจงรายวิชาและการประเมินผล บทที่ 1 หลักการนำเสนองานด้วย ภาษาอังกฤษ	8	1. ชี้แจงรายละเอียดวิชาตาม มคอ.3 2. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านเทคโนโลยีอาหาร 3. ผู้สอนยกตัวอย่างรูปแบบการนำเสนอ งานเป็นภาษาอังกฤษด้านอาหาร 4. ให้สืบค้นจากฐานข้อมูลออนไลน์ต่างๆ เป็นกรณีศึกษา และอภิปรายร่วมกันใน ชั้นเรียน	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
3 – 4	บทที่ 2 รูปแบบการนำเสนองานโดยการใช้ภาษาอังกฤษ <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกใช้คำศัพท์ - โครงสร้างประโยคที่เหมาะสมในการนำเสนอ 	8	1. อาจารย์บรรยาย ประกอบสื่อ PowerPoint โครงสร้างประโยค การเลือกใช้คำศัพท์ และยกตัวอย่างรูปแบบการนำเสนองานเป็นภาษาอังกฤษ 2. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านเทคโนโลยีอาหาร 3. นักศึกษาร่วมอภิปราย การเลือกใช้รูปแบบในการนำเสนองานที่เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ 4. มอบหมายการบ้าน	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล
5 – 6	บทที่ 3 การเตรียมการนำเสนอผลงาน <ul style="list-style-type: none"> - การเรียงลำดับขั้นตอนในการนำเสนอ และความเชื่อมโยงของการนำเสนอ - หลักการตั้งคำถามและตอบคำถาม 	8	1. อาจารย์บรรยาย ประกอบสื่อ PowerPoint การเรียงลำดับขั้นตอนในการนำเสนอ หลักการตั้งคำถามและตอบคำถาม พร้อมยกตัวอย่าง 2. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านเทคโนโลยีอาหาร 3. นักศึกษาฝึกเขียนโครงสร้างการนำเสนอ งานด้วยเอกสาร 4. ทำแบบฝึกหัด 5. มอบหมายงาน โดยการเตรียมการนำเสนองานวิจัย/ การนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารเป็นภาษาอังกฤษรายบุคคล โดยการเตรียมหัวข้อและข้อมูลที่ต้องการนำเสนอ และนำเสนอด้วยเอกสาร และนำเสนอด้วยวาจาหน้าชั้นเรียน (สัปดาห์ที่ 13 – 15)	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล
7	บทที่ 4 การนำเข้าสู่เรื่องที่จะนำเสนอ	4	1. บรรยายประกอบสื่อ PowerPoint หลักการนำเข้าสู่เรื่องที่ต้องการนำเสนอ 2. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านเทคโนโลยีอาหาร 3. นักศึกษาฝึกเขียนการนำเข้าสู่เรื่องที่ ต้องการนำเสนอ (งานที่มอบหมายใน สัปดาห์ที่ 6)	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล
8 – 9	บทที่ 5 การนำเสนอผลงาน	8	1. บรรยายประกอบสื่อ PowerPoint หลักการนำเสนอผลงานให้น่าสนใจ ตรงประเด็น 2. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านเทคโนโลยีอาหาร 3. นักศึกษาฝึกเขียนการนำเสนอผลงาน ในส่วนของเนื้อหา และฝึกนำเสนอด้วย วาจา (งานที่มอบหมายในสัปดาห์ที่ 6)	
10	บทที่ 6 การสรุปผลงานที่นำเสนอ	4	1. บรรยายประกอบสื่ PowerPoint หลักการสรุปผลงานที่นำเสนอ 2. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านเทคโนโลยีอาหาร 3. นักศึกษาฝึกเขียนการสรุปผลงานที่ นำเสนอ และฝึกนำเสนอด้วยวาจา (งาน ที่มอบหมายในสัปดาห์ที่ 6)	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล
11 – 12	บทที่ 7 กรณีศึกษา การนำเสนอผลงาน ด้านอาหารเป็นภาษาอังกฤษ	8	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านเทคโนโลยีอาหาร 2. ผู้สอนยกตัวอย่างกรณีศึกษา การ นำเสนอผลงานด้านอาหารเป็น ภาษาอังกฤษ 3. นักศึกษาร่วมอภิปราย และให้ ข้อเสนอแนะ อาจารย์สรุปประเด็นสำคัญ	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล
13 – 15	บทที่ 9 การฝึกทักษะการนำเสนอผลงาน ด้านอาหารเป็นภาษาอังกฤษ	12	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านเทคโนโลยีอาหาร 2. นักศึกษาฝึกทักษะการนำเสนอ งานวิจัย/ การนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวาจาเป็นภาษาอังกฤษรายบุคคล โดยการเตรียมหัวข้อและข้อมูลที่ต้องการ นำเสนอ (จากที่มอบหมายในสัปดาห์ที่ 6) และนำเสนอด้วยวาจาหน้าชั้นเรียน พร้อมส่งรายงานการนำเสนองานด้วย เอกสาร 3. นักศึกษาในชั้นเรียนร่วมตั้งคำถาม 4. อาจารย์ร่วมซักถามและให้ ข้อเสนอแนะ	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล
16	สอบปลายภาคเรียน			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนการประเมินผล
1	คุณธรรมและจริยธรรม	2) มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม	1) การเข้าชั้นเรียน - นักศึกษาประเมินตนเองจากการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งการบ้าน - อาจารย์สังเกตพฤติกรรม การแสดงออกในชั้นเรียนรายบุคคลและรายกลุ่ม	1-15	10%
2	ความรู้	4) สามารถบูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีกับความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เป็นต้น	1) การสอบปลายภาค - ประเมินความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาวิชา และการบูรณาการความรู้มาใช้ในการคิดวิเคราะห์ จากการสอบข้อเขียน	16	15%
			2) การเก็บคะแนนระหว่างเรียน การบ้าน แบบฝึกหัด - ประเมินความรู้ ความเข้าใจ เนื้อหาวิชา และประเมินผลการเรียนการสอนรายวิชา	1-15	10%
			3) งานมอบหมาย - ประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะการสืบค้นข้อมูล เพื่อนำเสนองาน	13 – 15	10%
3	ทักษะทางปัญญา	2) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา และความต้องการทางด้านเทคโนโลยี	1) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการ และการอภิปรายร่วมกันระหว่างเรียน - ประเมินความเข้าใจเนื้อหาวิชา จากการถาม-ตอบในระหว่างเรียน	1-15	10%
			2) การฝึกวิเคราะห์ข้อมูล - ประเมินทักษะการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อนำเสนอ - ประเมินความสามารถในการสืบค้นข้อมูล และแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเอง เพื่อใช้ในการแก้โจทย์ปัญหา	1-15	10%
			3) ประเมินทักษะการนำเสนองาน จากงานที่มอบหมาย	13-15	15%
4	ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ	1) สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลาย และสามารถสนทนาทั้ง	1) การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน - อาจารย์สังเกตพฤติกรรม การแสดงออกในชั้นเรียนรายบุคคลและ	1-15	10%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนการ ประเมินผล
	ความรับผิดชอบ	ภาษาไทยและ ภาษาต่างประเทศได้อย่าง มีประสิทธิภาพ สามารถใช้ ความรู้ในสาขาวิชาชีพ ทางด้านเทคโนโลยีสื่อสาร ต่อสังคมได้ในประเด็นที่ เหมาะสม 4) รู้จักบทบาท หน้าที่ และมีความรับผิดชอบใน การทำงานตามที่ มอบหมาย ทั้งงานบุคคล และงานกลุ่ม สามารถ ปรับตัวและทำงานร่วมกับ ผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ ตามได้อย่างมี ประสิทธิภาพ สามารถ วางตัวได้อย่างเหมาะสม กับความรับผิดชอบ มี ความรับผิดชอบ	รายกลุ่ม การทำงานร่วมกับผู้อื่น - อาจารย์ประเมินความรับผิดชอบใน งานที่ได้รับมอบหมาย และความตรง ต่อเวลา 2) ความสามารถในการใช้ ภาษาอังกฤษเพื่อการนำเสนอ		
5	ทักษะวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	3) สามารถประยุกต์ใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศและ การสื่อสารที่ทันสมัยได้ อย่างเหมาะสมและมี ประสิทธิภาพ 4) มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูล ทั้งทาง วาจา และลายลักษณ์ อักษร และการสื่อ ความหมาย เลือกใช้สื่อใน การนำเสนอที่เหมาะสม	1) การฝึกแก้โจทย์ปัญหา - ประเมินทักษะในการวิเคราะห์ ข้อมูลและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1-15	10%
6	ทักษะการ ปฏิบัติงาน	4) มีทักษะปฏิบัติและ ความสามารถในการ ทำงานรูปแบบโครงงาน (Project oriented)	1) งานมอบหมาย - ประเมินทักษะการวางแผนการ นำเสนองานวิจัยด้านอาหาร - ประเมินการประยุกต์ใช้ทักษะจาก การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์	1-15	10%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนการ ประเมินผล
			สำเร็จรูป เพื่อประมวลผลที่เกี่ยวข้อง กับการวางแผนการตลาดด้าน อาหาร		

3. การประเมินผลการศึกษา

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	90-100
B+	85-89
B	75-84
C+	70-74
C	60-69
D+	55-59
D	50-54
F	ต่ำกว่า 50

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า 80%

(ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น) หากเกิน 80% ถือว่าไม่มีสิทธิ์สอบ

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือและเอกสารประกอบการสอนหลัก

กนกกานต์ วีระกุล. (2562). เอกสารประกอบการเรียน ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนองาน
ด้านเทคโนโลยีอาหาร. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่สำคัญ

นันทวดี วงษ์เสถียร (2552). เทคนิคการนำเสนอผลงานเป็นภาษาอังกฤษ กรุงเทพฯ: สมาคม
ส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย - ญี่ปุ่น).

3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

งามพริ้ง รุ่งโรจน์. (2543). ภาษาอังกฤษสำหรับวิศวกร เล่ม 2 : การเขียนและการพูดเพื่อนำเสนอ
งาน. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ ส.ส.ท.

Ilona, L. (1999) Academic Writing. USA: Cambridge University Press.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ซึ่งรวมถึงวิธีการสอน การจัดกิจกรรมในห้องเรียน สิ่งสนับสนุนการเรียนการสอน ซึ่งมีผลกระทบต่อการเรียนรู้ และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ และเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

การประเมินการสอน โดยนักศึกษา และคณะกรรมการประเมินการสอนที่แต่งตั้งโดยหลักสูตรฯ ที่สังเกตขณะสอน และการสัมภาษณ์ตัวแทนนักศึกษา

3. การปรับปรุงการสอน

หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนทบทวน และปรับปรุงกลยุทธ์ และวิธีการสอนจากผลการประเมินประสิทธิผลของรายวิชา แล้วจัดทำรายงานรายวิชาตามรายละเอียดที่ สกอ. กำหนดทุกภาคการศึกษา หลักสูตรกำหนดให้อาจารย์ผู้สอนเข้ารับการฝึกอบรมกลยุทธ์การสอน/การวิจัยในชั้นเรียน และมอบหมายให้อาจารย์ผู้สอนรายวิชาที่มีปัญหาทำวิจัยในชั้นเรียน มีการประชุมอาจารย์เพื่อหาหรือปัญหาการเรียนรู้นักศึกษาและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

หลักสูตรมีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการสุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบ และระดับคะแนนของรายวิชา 60% ของรายวิชาทั้งหมด ในความรับผิดชอบของหลักสูตร ภายในรอบเวลาหลักสูตร

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอน โดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการประเมินการสอนของหลักสูตร การรายงานรายวิชา โดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อประธานหลักสูตรฯ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป