



รายละเอียดของรายวิชา

5074317 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและ
การนำเสนอองาน
English Academic Writing and Presentation Skills

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาคเรียนที่ 2/2562 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการเรือน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

5074317 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการและการนำเสนองาน
English Academic Writing and Presentation Skills

2. จำนวนหน่วยกิต

4 หน่วยกิต 4(4-0-8)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

3.1 หลักสูตร

วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ (วิชาเฉพาะด้าน)

4. ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา

4.2 อาจารย์ผู้สอน

4.2 อาจารย์ผู้สอน :

4.2.1 ในมหาวิทยาลัย

4.2.1.1 อาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา

หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

อีเมล : channa_t@hotmail.com เบอร์ติดต่อ : 081-805-2623

4.2.2 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี

4.2.2.1 อาจารย์พรทิว ธนสัมพันธ์

หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

อีเมล : kob_fst1977@hotmail.com เบอร์ติดต่อ : 063-236-5163

4.2.3 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

4.2.3.1 อ.จรรยา โทะนาบุตร

อาจารย์หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

อีเมล : janto_tho@outlook.com เบอร์ติดต่อ : 087-726-5418

4.2.4 ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

4.2.4.1 อ.ปัทมา กาญจนรักษ์

หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

อีเมล : tik_story@hotmail.com เบอร์ติดต่อ : 089-651-2144

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2/ ชั้นปีที่ 3

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ในมหาวิทยาลัย ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถ.สิรินธร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดลำปาง

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

20 พฤศจิกายน 2562

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไปและวิชาชีพที่ได้รับจากการเรียน)

1.1.1 เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงความสำคัญของการนำเสนองานด้านอาหารเป็นภาษาอังกฤษ

1.1.2 เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงหลักการนำเสนองานที่มีประสิทธิภาพ

1.1.3 เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงหลักการวิเคราะห์ข้อมูล และประมวลผลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์

สำเร็จรูปเพื่อการสืบค้น

1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ ที่ได้รับจากการเรียน)

1.2.1 เพื่อให้ศึกษามีทักษะด้านการนำเสนองานด้วยภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง

1.2.2 เพื่อให้ศึกษามีทักษะด้านการคิดวิเคราะห์ ในเนื้อหาที่เกี่ยวข้องงานด้านอาหาร

1.2.3 เพื่อให้ศึกษามีทักษะด้านการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปที่เกี่ยวข้องกับการสืบค้น

ข้อมูลเพื่อการนำเสนอได้

1.2.4 เพื่อให้ศึกษาสามารถนำความรู้ในเนื้อหาที่เกี่ยวข้องไปการวางแผนการนำเสนองานได้

1.3 จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรม ที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอน)

1.3.1 นักศึกษามีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย และมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้

1.3.2 นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

-

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

เทคนิควิธีการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสม การเขียนคำนิยาม การเขียนบทคัดย่อ การเขียนรายงาน การเขียนสรุปและอภิปราย การเขียนอธิบายกระบวนการการเขียนเชิงเปรียบเทียบ การเขียนแสดงเหตุและผลเทคนิควิธีการนำเสนองานด้วยภาษาอังกฤษ การเลือกใช้คำศัพท์และโครงสร้างประโยคที่เหมาะสมในการนำเสนอ การเชื่อมโยงและเรียบเรียงลำดับ การตั้งคำถามและการตอบคำถาม การอภิปรายแสดงความคิดเห็น

Academic English writing techniques with the correct context, writing definitions, abstract, report, summary and discussion, writing process, comparison as well as cause and effect, English presentation techniques, word and sentence structures for presentation, sentences rearrangement, questions, answers, discussions and debates

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/ การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
60 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	ไม่มี	ไม่มี	120 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีคุณธรรม จริยธรรม เพื่อการดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างราบรื่นและมีความสุข ดังนั้นมาตรฐานด้านคุณธรรม จริยธรรมต้องครอบคลุม

1) การมีจิตสำนึกและตระหนักในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณ

2) ความมีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคมเคารพกฎระเบียบ

และข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและสังคม

3) การตระหนักในคุณค่าของคุณธรรม จริยธรรม และความซื่อสัตย์สุจริต

4) การเคารพสิทธิและยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น

5) การมีจิตสาธารณะ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

1.2 วิธีการสอน

1) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริงด้วยการปฏิบัติการทดลอง

2) การสอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพในเนื้อหาวิชาเรียน

3) การเป็นแบบอย่างที่ดีของอาจารย์

1.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินโดยอาจารย์จากการสังเกตพฤติกรรมการแสดงออกตามปกติของนักศึกษา

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ผู้เรียนต้องมีความรู้ ความเข้าใจ ในวิทยาศาสตร์ศาสตร์ด้านการประกอบอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ และทักษะความชำนาญในการประกอบวิชาชีพได้ ดังนั้นมาตรฐานความรู้ต้องครอบคลุม

1) การมีความรู้ ความเข้าใจ ในหลักการ แนวคิด ทฤษฎี และเนื้อหาสาระสำคัญของรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เพื่อสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

2) การมีทักษะ และความชำนาญในงานด้านวิชาชีพ

3) ความสามารถในการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในบริบททางวิชาการและวิชาชีพ

4) ความสามารถในการศึกษาค้นคว้าและพัฒนาความรู้ของตนเองได้ และสามารถบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นประโยชน์ในวิชาชีพได้

2.2 วิธีการสอน

1) การให้ภาพรวมของความรู้ก่อนเข้าสู่บทเรียน การสรุปย่อความรู้ใหม่หลังบทเรียนพร้อมกับเชื่อมโยงความรู้ใหม่กับความรู้เดิม การเชื่อมโยงความรู้จากวิชาหนึ่งไปสู่อีกวิชาหนึ่งในระดับที่สูงขึ้น

2) ใช้การสอนหลายรูปแบบ ตามลักษณะของเนื้อหาสาระ ได้แก่ การบรรยาย การทบทวน การฝึกปฏิบัติการ และเทคนิคการสอนอื่นๆ ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เช่น การเรียนแบบร่วมมือ การเรียนแบบใช้ปัญหาเป็นฐาน การเรียนโดยการค้นคว้าด้วยตนเอง โดยให้จัดให้มีการบรรยายประกอบเอกสาร การทบทวน การค้นคว้าด้วยตนเอง เป็นต้น

3) การเรียนรู้จากสถานการณ์จริง โดยทดลองประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการตามหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับเนื้อหาวิชา ผ่านการทำงานแบบกลุ่ม เพื่อค้นหาความรู้จากการทดลองที่กำหนดขึ้น และสร้างเสริมประสบการณ์ในการประกอบอาหาร

4) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการในห้องเรียน

2.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินจากผลงานระหว่างภาค เช่น การบ้าน การเขียนรายงาน การสอบย่อย การนำเสนอ รายงานการค้นคว้าหน้าชั้น

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน การสอบปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น มาตรฐานทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

1) ความสามารถในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อค้นหาข้อเท็จจริง หรือต้นเหตุของ

ปัญหา และเสนอแนวทางการแก้ไขได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการทำความเข้าใจและประเมินข้อมูล แนวคิดและหลักฐานใหม่ๆ จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และใช้ข้อสรุปที่ได้ในการพัฒนางานในวิชาชีพ

3) ความสามารถในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับผู้อื่น

3.2 วิธีการสอน

- 1) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง
- 2) การสอนแบบผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้มีการอภิปรายแสดงความคิดเห็นได้มากขึ้น

3.3 วิธีการประเมินผล

- 1) ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย
- 2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข ดังนั้น มาตรฐานทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

- 1) ความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานรายบุคคลและงานกลุ่ม
- 2) ความสามารถในการปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและสมาชิกกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการวางตัวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างเหมาะสมกับบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบ

4) การมีบุคลิกภาพที่ดี และมีมนุษยสัมพันธ์

5) ความสามารถในการวางแผนและรับผิดชอบในการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

4.2 วิธีการสอน

1) ใช้การสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่มและตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

4.3 วิธีการประเมินผล

สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการสืบค้นและวิเคราะห์ข้อมูล รวมทั้งทักษะในการสื่อสาร และการนำเสนอสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการสร้างสรรค์ผลงานได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นมาตรฐานทักษะด้านการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศต้องครอบคลุม

1) ความสามารถในการนำเทคนิคทางสถิติหรือคณิตศาสตร์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และเทคโนโลยีอื่นๆที่เกี่ยวข้อง มาประยุกต์ใช้ในการสืบค้น วิเคราะห์ข้อมูล แปลความหมาย และเสนอแนวทางในการพัฒนางานหรือแก้ไขปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์

2) ความสามารถในการสื่อสาร สามารถสรุปประเด็นจากสิ่งที่ได้เห็นและฟัง ถ่ายทอดและนำเสนอข้อมูลได้อย่างสร้างสรรค์และมีประสิทธิภาพ

3) ความสามารถในการติดตามความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นวัตกรรม และสถานการณ์โลก โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.2 วิธีการสอน

มอบหมายงานที่ต้องมีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจาทั้งแบบปากเปล่า และใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

1) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2) การจัดรายวิชาให้นักศึกษาสืบค้นข้อมูล เรียบเรียงเป็นรายงาน และนำเสนอด้วยสื่ออิเล็กทรอนิกส์

5.3 วิธีการประเมินผล

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคลหรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษานั้นรับผิดชอบ

2) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาพูดจากพัฒนาการการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 – 2	- ชี้แจงรายวิชาและการประเมินผล บทที่ 1 หลักการนำเสนอองานด้วยภาษาอังกฤษ	8	1. ชี้แจงรายละเอียดวิชาตาม มคอ.3 2. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านเทคโนโลยีอาหาร 3. ผู้สอนยกตัวอย่างรูปแบบการนำเสนอ งานเป็นภาษาอังกฤษด้านอาหาร 4. ให้สืบค้นจากฐานข้อมูลออนไลน์ต่างๆ เป็นกรณีศึกษา และอภิปรายร่วมกันใน ชั้นเรียน	

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
3 – 4	บทที่ 2 รูปแบบการนำเสนองานโดยการ ใช้ภาษาอังกฤษ <ul style="list-style-type: none"> - การเลือกใช้คำศัพท์ - โครงสร้างประโยคที่เหมาะสมใน การนำเสนอ 	8	1. อาจารย์บรรยาย ประกอบสื่อ PowerPoint โครงสร้างประโยค การ เลือกใช้คำศัพท์ และยกตัวอย่างรูปแบบ การนำเสนองานเป็นภาษาอังกฤษ 2. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านเทคโนโลยีอาหาร 3. นักศึกษาร่วมอภิปราย การเลือกใช้ รูปแบบในการนำเสนองานที่เหมาะสมกับ วัตถุประสงค์ 4. มอบหมายการบ้าน	
5 – 6	บทที่ 3 การเตรียมการนำเสนอผลงาน <ul style="list-style-type: none"> - การเรียงลำดับขั้นตอนในการ นำเสนอ และความเชื่อมโยงของ การนำเสนอ - หลักการตั้งคำถามและตอบ คำถาม 	8	1. อาจารย์บรรยาย ประกอบสื่อ PowerPoint การเรียงลำดับขั้นตอนใน การนำเสนอ หลักการตั้งคำถามและตอบ คำถาม พร้อมยกตัวอย่าง 2. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านเทคโนโลยีอาหาร 3. นักศึกษาฝึกเขียนโครงสร้างการนำเสนอ งานด้วยเอกสาร 4. ทำแบบฝึกหัด 5. มอบหมายงาน โดยการเตรียมการ นำเสนองานวิจัย/ การนำเสนอผลิตภัณฑ์ อาหารเป็นภาษาอังกฤษรายบุคคล โดย การเตรียมหัวข้อและข้อมูลที่ต้องการ นำเสนอ และนำเสนอด้วยเอกสาร และ นำเสนอด้วยวาจาหน้าชั้นเรียน (สัปดาห์ที่ 13 – 15)	
7	บทที่ 4 การนำเข้าสู่เรื่องที่จะนำเสนอ	4	1. บรรยายประกอบสื่อ PowerPoint หลักการนำเข้าสู่เรื่องต้องการนำเสนอ 2. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการนำเสนอ งานด้านเทคโนโลยีอาหาร 3. นักศึกษาฝึกเขียนการนำเข้าสู่เรื่องที่ ต้องการนำเสนอ (งานที่มอบหมายใน สัปดาห์ที่ 6)	
8 – 9	บทที่ 5 การนำเสนอผลงาน	8	1. บรรยายประกอบสื่อ PowerPoint หลักการนำเสนอผลงานให้น่าสนใจ ตรง ประเด็น	

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

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนการ ประเมินผล
1	คุณธรรมและ จริยธรรม	2) มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและ สังคม เคารพกฎระเบียบ และข้อบังคับต่างๆ ของ องค์กรและสังคม	1) การเข้าชั้นเรียน - นักศึกษาประเมินตนเองจากการมี วินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลาใน การเข้าชั้นเรียน และการส่งการบ้าน - อาจารย์สังเกตพฤติกรรม แสดงออกในชั้นเรียนรายบุคคลและ รายกลุ่ม	1-15	10%
2	ความรู้	4) สามารถบูรณาการ ความรู้ด้านเทคโนโลยีกับ ความรู้ในศาสตร์อื่นๆ ที่ เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เป็นต้น	1) การสอบปลายภาค - ประเมินความรู้ ความเข้าใจใน เนื้อหาวิชา และการบูรณาการ ความรู้มาใช้ในการคิดวิเคราะห์ จาก การสอบข้อเขียน 2) การเก็บคะแนนระหว่างเรียน การบ้าน แบบฝึกหัด - ประเมินความรู้ ความเข้าใจ เนื้อหาวิชา และประเมินผลการเรียน การสอนรายวิชา 3) งานมอบหมาย - ประเมินการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะการสืบค้นข้อมูล เพื่อนำ มาเสนองาน	16 1-15 13 – 15	15% 10% 10%
3	ทักษะทางปัญญา	2) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็น ปัญหา และความต้องการ ทางด้านเทคโนโลยี	1) การถาม-ตอบปัญหาทางวิชาการ และการอภิปรายร่วมกันระหว่าง เรียน - ประเมินความเข้าใจเนื้อหาวิชา จากการถาม-ตอบในระหว่างเรียน 2) การฝึกวิเคราะห์ข้อมูล - ประเมินทักษะการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อนำเสนอ - ประเมินความสามารถในการสืบค้น ข้อมูล และแสวงหาความรู้ทางด้าน เทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเอง เพื่อ ใช้ในการแก้โจทย์ปัญหา 3) ประเมินทักษะการนำเสนองาน จากงานที่มอบหมาย	1-15 1-15 13-15	10% 10% 15%
4	ทักษะ ความสัมพันธ์	1) สามารถสื่อสารกับกลุ่ม คนที่หลากหลาย และ	1) การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน	1-15	10%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนการ ประเมินผล
	ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	สามารถสนทนาทั้ง 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 ความรักองค์กร	- อาจารย์สังเกตพฤติกรรม แสดงออกในชั้นเรียนรายบุคคลและ 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 ทำงานรูปแบบโครงการ (Project oriented)	1) งานมอบหมาย - ประเมินทักษะการวางแผนการ นำเสนองานวิจัยด้านอาหาร	1-15	10%

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

3. การประเมินผลการศึกษา

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

อิงเกณฑ์มหาวิทยาลัย อิงกลุ่ม

ใช้เกณฑ์คะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน	ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100	C	61-66
B+	79-84	D+	55-60
B	73-78	D	50-54
C+	67-72	F	ต่ำกว่า 50

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า 80%

(ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น) หากเกิน 80% ถือว่าไม่มีสิทธิ์สอบ

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. หนังสือและเอกสารประกอบการสอนหลัก
2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่สำคัญ
3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

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 มีการประชุมอาจารย์เพื่อหาหรือปัญหาการเรียนรู้ของนักศึกษาและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

หลักสูตรมีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการสุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบ และระดับคะแนนของรายวิชา 60% ของรายวิชาทั้งหมด ในความรับผิดชอบของหลักสูตร ภายในรอบเวลาหลักสูตร

5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการประเมินการสอนของหลักสูตร การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อประธานหลักสูตรฯ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป