



รายละเอียดของรายวิชา

5073364 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร  
(English Academic Writing Skills in Food Technology)

ภาคฤดูร้อน/2562

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร  
โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
พฤษภาคม 2563

## รายละเอียดของรายวิชา

### ชื่อสถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

### วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

โรงเรียนการเรือน/ หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

5073364 ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร (English Academic Writing Skills in Food Technology)

### 2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3(3-0-6)

### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

#### 3.1 หลักสูตร

เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

#### 3.2 ประเภทของรายวิชา

หมวดวิชาเฉพาะ กลุ่มวิชาเทคโนโลยีเฉพาะสาขา (วิชาบังคับ)

### 4. ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล

#### 4.2 อาจารย์ผู้สอน

1) ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล

2) ดร.สุธาสินี ชื่นทอง

### 5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคฤดูร้อน/ ชั้นปีที่ 3

### 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

### 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

### 8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร

### 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

14 พฤษภาคม 2563

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

#### 1.1 พุทธิพิสัย (ความรู้ทั่วไปและวิชาชีพที่ได้รับจากการเรียน)

1.1.1 เพื่อให้ นักศึกษาทราบถึงเทคนิควิธีการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบททางเทคโนโลยีอาหาร

1.1.2 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ด้านการจัดบันทึกย่อ การเขียนคำนิยาม การเขียนบทคัดย่อ การเขียนรายงาน การเขียนสรุปและอภิปราย การเขียนอธิบายกระบวนการ การเขียนเชิงเปรียบเทียบ การเขียนแสดงเหตุและผล ด้วยภาษาอังกฤษที่เหมาะสมกับงานด้านเทคโนโลยีอาหาร

#### 1.2 ทักษะพิสัย (ความสามารถ ทักษะการปฏิบัติ ที่ได้รับจากการเรียน)

1.2.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความสามารถด้านการคิดวิเคราะห์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูลด้วยลายลักษณ์อักษร และการสื่อความหมาย จากการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบททางเทคโนโลยีอาหาร

1.2.2 เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะในการจัดบันทึกย่อ การเขียนคำนิยาม การเขียนบทคัดย่อ การเขียนรายงาน การเขียนสรุปและอภิปราย การเขียนอธิบายกระบวนการ การเขียนเชิงเปรียบเทียบ การเขียนแสดงเหตุและผล ด้วยภาษาอังกฤษที่เหมาะสมกับงานด้านเทคโนโลยีอาหาร

1.2.3 เพื่อให้ นักศึกษามีทักษะในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับวิธีการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษ

#### 1.3 จิตพิสัย (ทัศนคติ คุณธรรม จริยธรรม ที่ได้รับจากกิจกรรมการเรียนการสอน)

1.3.1 นักศึกษามีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมาย และมีทัศนคติที่ดีต่อการเรียนรู้

1.3.2 นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ และแก้ปัญหาเพื่อส่วนรวมในอนาคต

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

2.1 เพื่อให้ นักศึกษาทราบถึงวิธีการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับงานด้านเทคโนโลยีอาหาร

2.3 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถใช้ความรู้วิธีการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษไปประยุกต์ใช้หรือต่อยอด/พัฒนาในงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเทคนิควิธีการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องเหมาะสมกับบริบททางเทคโนโลยีอาหาร การจัดบันทึกย่อ การเขียนคำนิยาม การเขียนบทคัดย่อ การเขียนรายงาน การเขียนสรุปและอภิปราย การเขียนอธิบายกระบวนการ การเขียนเชิงเปรียบเทียบ การเขียนแสดงเหตุและผล

Study academic English writing techniques with the correct context of food technology, taking notes, writing definitions, abstract, report, summary and discussion, writing process, comparison as well as cause and effect

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/ งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา	ไม่มี	ไม่มี	96 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา

## 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

2 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 สามารถพัฒนาองค์ความรู้ที่ตนมีอยู่ให้สูงขึ้นไป เพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนางาน พัฒนาสังคมและประเทศชาติ ดังนั้น มาตรฐานด้านความรู้ต้องครอบคลุม

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 การนำเสนอรายงานการค้นคว้า

2) ประเมินจากการสอบข้อเขียน

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถเลือกวิธีการแก้ไขปัญหาต่างๆ ในการประกอบวิชาชีพได้อย่างเหมาะสม ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะทางปัญญาต้องครอบคลุม

○ 1) มีความคิดอย่างมีวิจารณญาณที่ดี

2) สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหา และความต้องการทางด้านเทคโนโลยี

3) สามารถคิด วิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาด้านเทคโนโลยีได้อย่างมีระบบ รวมถึงการใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

● 4) มีจินตนาการและความยืดหยุ่นในการปรับใช้องค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการพัฒนานวัตกรรมหรือต่อยอดองค์ความรู้จากเดิมได้อย่างสร้างสรรค์

○ 5) สามารถสืบค้นข้อมูล และแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเอง เพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางองค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ

### 3.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) การแนะนำและฝึกกระบวนการคิดอย่างสร้างสรรค์เมื่อเริ่มเข้าศึกษา เริ่มจากโจทย์ที่ง่าย และเพิ่มความยากตามระดับชั้นเรียนที่สูงขึ้น ในรายวิชาที่เหมาะสม

2) การมอบหมายงานการแก้ปัญหาจากโจทย์ปัญหาและกรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง

3) การสอนแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้และทักษะการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษในหัวข้อที่สนใจซึ่งเกี่ยวข้องกับงานหรือนวัตกรรมด้านอาหารในปัจจุบันทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

1) ประเมินจากผลงานการแก้ปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

2) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

## 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

### 4.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผู้เรียนต้องมีทักษะในการอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมได้อย่างมีความสุข มีมนุษยสัมพันธ์และมีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทักษะในด้านการทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถบริหารจัดการการทำงานได้อย่างเหมาะสม มีจิตสำนึกรักองค์กรและเป็นผู้มีทัศนคติที่ดีในการทำงาน ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความรับผิดชอบต้องครอบคลุม

1) สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลาย และสามารถสนทนาทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ความรู้ในสาขาวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีสื่อสารต่อสังคมได้ในประเด็นที่เหมาะสม

● 2) สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์เชิงสร้างสรรค์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม รวมทั้งให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่างๆ

3) สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการพัฒนาการเรียนรู้ทางด้านเทคโนโลยีทั้งของตนเอง และสอดคล้องกับทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง

○ 4) รู้จักบทบาท หน้าที่ และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่มอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่ม สามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบ มีความรักองค์กร

5) มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อความปลอดภัยในการทำงานด้านเทคโนโลยีและการรักษา สภาพแวดล้อมและพลังงาน

#### 4.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) ใช้การการสอนแบบกลุ่มร่วมมือ ซึ่งต้องแนะนำกฎ กติกา มารยาท บทบาทความรับผิดชอบของแต่ละคนในการเรียนรู้ร่วมกัน

2) มอบหมายการทำงานแบบกลุ่มย่อย ที่สลับหมุนเวียนสมาชิกกลุ่ม และตำแหน่งหน้าที่ในกลุ่ม

3) ยกตัวอย่างผลกระทบของทักษะด้านนี้ที่มีต่อตนเองและสังคม สอดแทรกในเนื้อหาวิชาเรียน

#### 4.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

1) มอบหมายนักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อนในกลุ่ม สรุปผลการประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่

2) สังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียนรายบุคคลและรายกลุ่ม

### 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 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) มอบหมายงานที่ต้องใช้ทักษะในการวิเคราะห์ ติดตามตรวจสอบงาน และตรวจแก้พร้อมให้คำแนะนำ

2) มอบหมายงานที่มีการเรียบเรียงนำเสนอเป็นภาษาเขียน และที่ต้องมีการนำเสนอด้วยวาจา ทั้งแบบปากเปล่าและใช้สื่อประกอบการนำเสนอ

3) มอบหมายงานที่ต้องมีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

## 5.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1) ประเมินทักษะการสื่อสารด้วยภาษาเขียนจากรายงานแต่ละบุคคล หรือรายงานกลุ่มในส่วนที่นักศึกษาได้รับผิดชอบด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

## 6. ทักษะการปฏิบัติงาน

### 6.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติงาน

ผู้เรียนต้องมีทักษะปฏิบัติในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารและการแปรรูปอาหารได้ สามารถวางแผน บริหารจัดการและพัฒนาปรับปรุงระบบการทำงาน สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีต่างๆ ในการทำงานรูปแบบโครงการ และในสถานประกอบการได้ ดังนั้น มาตรฐานด้านทักษะการปฏิบัติงานต้องครอบคลุม

1) มีทักษะปฏิบัติ การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานรวมถึงเทคโนโลยีเพื่อประกอบวิชาชีพในสาขาที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

2) มีทักษะในการบริหารจัดการ วางแผน การบริหารความเสี่ยง รวมทั้งการปรับปรุงพัฒนาระบบการทำงานอย่างต่อเนื่อง

○ 3) สามารถบูรณาการการเรียนรู้ร่วมกับการทำงาน

● 4) มีทักษะปฏิบัติและความสามารถในการทำงานรูปแบบโครงการ (Project oriented)

5) สามารถปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ

### 6.2 กลยุทธ์การสอนที่ใช้ในการพัฒนาการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติงาน

1) ใช้การเรียนการสอนแบบ work based learning เพื่อฝึกทักษะการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษในงานที่เกี่ยวข้องกับนวัตกรรมและเทคโนโลยีทางอาหาร

2) มอบหมายงานให้นักศึกษาทำรายงานกลุ่มในรูปแบบโครงการ

### 6.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะการปฏิบัติงาน

1) ประเมินโดยอาจารย์ในระหว่างการฝึกเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษที่ถูกต้องและเหมาะสมกับบริบทด้านเทคโนโลยีอาหาร

2) ประเมินคุณภาพจากรายงานและการนำเสนอผลงานในรูปแบบโครงการ



## หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

### 1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	<p>- ชี้แจงรายวิชาและการประเมินผล</p> <p><b>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษ</b></p> <p>- คำศัพท์และหลักการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารเชิงวิชาการ</p>	3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ชี้แจงรายละเอียดวิชาตาม มคอ.3</li> <li>2. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร</li> <li>3. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรมการประชุมออนไลน์ MS-Teams</li> <li>4. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัดท้ายบท</li> </ol>	<p>ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล</p> <p>อ.สุธาสินี ชื่นทอง</p>
	<p><b>ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเขียนงานเชิงวิชาการด้วยภาษาอังกฤษ</b></p> <p>- Types of Academic Writing</p> <p>- Academic Essay Structure and Format</p>	3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร</li> <li>2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรมการประชุมออนไลน์ MS-Teams</li> <li>3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัดท้ายบท</li> <li>4. งานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคล</li> </ol>	<p>ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล</p> <p>อ.สุธาสินี ชื่นทอง</p>
2	<p><b>การจดบันทึกย่อ</b></p> <p>- Phrases for writing</p> <p>- The elements of effective paraphrasing</p> <p>- Technique for paraphrasing</p>	3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร</li> <li>2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรมการประชุมออนไลน์ MS-Teams</li> <li>3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัดท้ายบท</li> <li>4. งานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคล</li> </ol>	<p>ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล</p> <p>อ.สุธาสินี ชื่นทอง</p>
	<p><b>การเขียนคำนิยาม</b></p> <p>- Phrases for writing</p> <p>- The elements of effective paraphrasing</p> <p>- Technique for paraphrasing</p>	3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร</li> <li>2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรมการประชุมออนไลน์ MS-Teams</li> <li>3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัดท้ายบท</li> <li>4. งานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคล</li> </ol>	<p>ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล</p> <p>อ.สุธาสินี ชื่นทอง</p>

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
3	<b>การเขียนบทคัดย่อ</b> - Structure - Phrases for writing - Technique for paraphrasing	3	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร 2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรม การประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัด ท้ายบท 4. งานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคล	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล อ.สุธาสินี ชื่นทอง
	<b>การเขียนรายงาน</b> - Structure - Phrases for writing - Technique for paraphrasing	3	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร 2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรม การประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัด ท้ายบท 4. งานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคล	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล อ.สุธาสินี ชื่นทอง
4	<b>การเขียนสรุปและอภิปราย</b> - What makes a good summary? - Stages of summarizing	3	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร 2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรม การประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัด ท้ายบท	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล อ.สุธาสินี ชื่นทอง
	<b>การเขียนสรุปและอภิปราย</b> - กระบวนการเขียน - โครงสร้างการเขียน	3	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร 2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรม การประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัด ท้ายบท 4. งานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคล	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล อ.สุธาสินี ชื่นทอง
5	<b>การเขียนอธิบายกระบวนการ</b> - กระบวนการเขียน	3	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล อ.สุธาสินี ชื่นทอง

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรม การประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัด ท้ายบท	
	การเขียนอธิบายกระบวนการ - โครงสร้างการเขียน	3	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิง วิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร 2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรม การประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัด ท้ายบท 4. งานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคล	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล อ.สุธาสินี ชื่นทอง
6	การเขียนเชิงเปรียบเทียบ - กระบวนการเขียน	3	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิง วิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร 2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรม การประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัด ท้ายบท	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล อ.สุธาสินี ชื่นทอง
	การเขียนเชิงเปรียบเทียบ - โครงสร้างการเขียน	3	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิง วิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร 2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรม การประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัด ท้ายบท 4. งานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคล	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล อ.สุธาสินี ชื่นทอง
7	การเขียนแสดงเหตุและผล - กระบวนการเขียน	3	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิง วิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร 2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรม การประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัด ท้ายบท	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล อ.สุธาสินี ชื่นทอง

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
	การเขียนแสดงเหตุและผล - โครงสร้างการเขียน	3	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิง วิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร 2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรม การประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัด ท้ายบท 4. งานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคล	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล อ.สุธาสินี ชื่นทอง
8	การนำเสนองานด้วยการบรรยายและแผ่น โปสเตอร์	3	1. เอกสารประกอบการเรียนรายวิชา ทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิง วิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร 2. PowerPoint ผ่านการเรียนออนไลน์ ในระบบ WBSC-LMS และโปรแกรม การประชุมออนไลน์ MS-Teams 3. ทำแบบทดสอบย่อยหรือแบบฝึกหัด ท้ายบท 4. งานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคล	ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล อ.สุธาสินี ชื่นทอง

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	ลำดับที่ที่ ประเมิน	สัดส่วนการ ประเมินผล
1	คุณธรรมและ จริยธรรม	2) มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบตนเองและสังคม เคารพกฎระเบียบและ ข้อบังคับต่างๆ ขององค์กรและ สังคม	1) อาจารย์สังเกตพฤติกรรม แสดงออกในชั้นเรียนรายบุคคลใน ระหว่างการเรียนออนไลน์ผ่านระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุม ออนไลน์ MS-Teams และประเมิน ความมีวินัย ตรงต่อเวลาในการเข้า ชั้นเรียนและการส่งรายงานผ่าน ระบบออนไลน์ 2) นักศึกษาประเมินตนเองและเพื่อน ในกลุ่มจากการทำงานร่วมกันผ่าน ระบบออนไลน์และสรุปผลการ ประเมินโดยใช้เสียงส่วนใหญ่	1-8	10%
2	ความรู้	2) มีความรู้และความเข้าใจ เกี่ยวกับหลักการที่สำคัญ ทั้ง ในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติ ใน เนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะ ด้านทางเทคโนโลยี	1) ประเมินความรู้ ความเข้าใจ เนื้อหาวิชาจากแบบฝึกหัดท้ายบท และงานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคล	1-8	15%

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	รายละเอียด	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนการ ประเมินผล
			2) ประเมินจากถาม-ตอบปัญหาทาง วิชาการระหว่างเรียนผ่านระบบออน ไลน์		
3	ทักษะทางปัญญา	4) มีจินตนาการและความ ยืดหยุ่นในการปรับใช้องค์ ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่ เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสมในการ พัฒนานวัตกรรมหรือต่อยอด องค์ความรู้จากเดิมได้อย่าง สร้างสรรค์	การสอบกลางภาค - ประเมินความรู้ ความเข้าใจใน เนื้อหาวิชาและการนำความรู้มา ประยุกต์ใช้จากการทำแบบทดสอบ งานมอบหมาย รายงานเดี่ยว และกลุ่ม การสอบปลายภาค - ประเมินความรู้ความเข้าใจใน เนื้อหาวิชาและการนำความรู้มา ประยุกต์ใช้จากการทำโครงการที่ มอบหมาย	1-8  1-8	25%  25%
4	ทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ	2) สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดง ประเด็นในการแก้ไข สถานการณ์เชิงสร้างสรรค์ทั้ง ส่วนตัวและส่วนรวม พร้อมทั้ง แสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้ง ของตนเองและของกลุ่ม รวมทั้งให้ความช่วยเหลือและ อำนวยความสะดวกในการ แก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่างๆ	1) ประเมินโดยอาจารย์จากการ แสดงออกในชั้นเรียนรายบุคคลและ รายกลุ่ม การทำงานร่วมกับผู้อื่นใน ชั้นเรียนผ่านระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุมออนไลน์ MS- Teams	1-8	10%
5	ทักษะวิเคราะห์เชิง ตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ	1) มีทักษะในการใช้ คอมพิวเตอร์ สำหรับการ ทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้ เป็นอย่างดี	1) ประเมินจากผลงานหรืองาน มอบหมายที่ใช้ทักษะในการใช้ คอมพิวเตอร์ รวมทั้งการแก้โจทย์ ปัญหาผ่านระบบ WBSC-LMS และ โปรแกรมประชุมออนไลน์ Zoom หรือ MS-Teams 2) ประเมินการสื่อสารจากการเขียน งานที่มีการนำความรู้ทางทฤษฎีมา คิดวิเคราะห์และอธิบาย ด้วย เทคโนโลยีสารสนเทศผ่านระบบ WBSC-LMS และโปรแกรมประชุม ออนไลน์ MS-Teams	1-8	5%
6	ทักษะการ ปฏิบัติงาน	4) มีทักษะปฏิบัติและ ความสามารถในการทำงาน รูปแบบโครงการ (Project oriented)	1) ประเมินจากโครงการที่ได้รับ มอบหมายผ่านระบบ WBSC-LMS และโปรแกรมประชุมออนไลน์ MS- Teams	1-8	10%

### 3. การประเมินผลการศึกษา

เกณฑ์การประเมินให้ระดับผลการเรียนตามช่วงคะแนน ดังนี้

ระดับผลการเรียน	ช่วงคะแนน
A	85-100
B+	79-84
B	73-78
C+	67-72
C	61-66
D+	55-60
D	50-54
F	0-49

หมายเหตุ นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า 80%

(ยกเว้นกรณีมีเหตุจำเป็น) หากเกิน 80% ถือว่าไม่มีสิทธิ์สอบ

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. หนังสือและเอกสารประกอบการสอนหลัก

กนกกานต์ วีระกุล และ สุชาสินี ชื่นทอง. 2563. *เอกสารประกอบการเรียน รายวิชาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับการเขียนเชิงวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหาร*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

#### 2. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่สำคัญ

กันยรัตน์ เกตุขำ. 2562. *ภาษาอังกฤษเพื่อการเขียนงานวิจัย*. กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสือแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

Chin, P., Samuel, R., Wray, S., Yamazaki, Y., Garner, J., Juhasz, M. and Blalock, Z. 2014. *Academic writing skills: teacher's manual*. Singapore: Cambridge University Press.

Osmond, A. 2013. *Academic writing and grammar for students*. London: SAGE.

#### 3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

Chin, P., Samuel, R., Wray, S., Yamazaki, Y., Garner, J., Juhasz, M. and Blalock, Z. 2014. *Academic writing skills: student's book*. Singapore: 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 มีการประชุมอาจารย์เพื่อหาหรือปัญหาการเรียนรู้ของนักศึกษาและร่วมกันหาแนวทางแก้ไข

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

หลักสูตรมีคณะกรรมการประเมินการสอนทำหน้าที่ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา โดยการสุ่มประเมินข้อสอบและความเหมาะสมของการให้คะแนน ทั้งคะแนนดิบ และระดับคะแนนของรายวิชา 60% ของรายวิชาทั้งหมด ในความรับผิดชอบของหลักสูตร ภายในรอบเวลาหลักสูตร

### 5. การดำเนินการทบทวนและวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

หลักสูตรมีระบบการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา โดยพิจารณาจากผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา ผลการประเมินโดยคณะกรรมการประเมินการสอนของหลักสูตร การรายงานรายวิชาโดยอาจารย์ผู้สอน หลังการทบทวนประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนรับผิดชอบในการทบทวนเนื้อหาที่สอนและกลยุทธ์การสอนที่ใช้ และนำเสนอแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา เสนอต่อประธานหลักสูตรฯ เพื่อนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาให้ความคิดเห็นและสรุปวางแผนพัฒนาปรับปรุงสำหรับใช้ในปีการศึกษาถัดไป