

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ สาขาวิชาภาษาอังกฤษ (หลักสูตรปรับปรุง 2562)

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา 1554115

ชื่อวิชา ภาษาอังกฤษสำหรับศาสตร์การทำอาหาร
(English for Culinary Arts)

1.2 จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต (3-0-6) หน่วยกิต

1.3 หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

1) หลักสูตร: ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาอังกฤษ

2) ประเภทของรายวิชา: หมวดวิชาเลือก/วิชาภาษาอังกฤษเฉพาะทาง/ภาษาอังกฤษในการทำงาน
ทางด้านคหกรรมศาสตร์

1.4 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นวรัตน์ เตชะโชควิวัฒน์

2) อาจารย์ผู้สอน: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นวรัตน์ เตชะโชควิวัฒน์ (ตอนเรียน A1)

1.5 ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษา 2 ปีการศึกษา 2564 / ชั้นปี 1

1.6 รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

1.7 รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ภายในมหาวิทยาลัย

ตอนเรียน A1 วันพุธ เวลา 9:00 – 12:00 น อาคาร 32 ห้อง 32501 (ออนไลน์)

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

15 ธันวาคม 2564

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1. แสดงออกซึ่งความรับผิดชอบต่อการเรียน และการทำงานที่ได้รับมอบหมายรวมทั้งสามารถแสวงหาความรู้ และประยุกต์ใช้ความรู้ได้อย่างมีคุณธรรมและซื่อสัตย์สุจริต

1.2. มีความรู้ในหลักการและทฤษฎีการสื่อสารในสาขาวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์การทำอาหาร เรียนรู้ คำศัพท์เฉพาะ และสำนวนที่เกี่ยวข้องกับสิ่งต่างๆ กิจกรรมการทำอาหารและงานบริการ รวมถึงการดูแลความปลอดภัยในการทำอาหารและการบริการอาหาร เพื่อพัฒนาทักษะการสื่อสารที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์การทำอาหารในขั้นตอนต่างๆ งานบริการ

1.3. มีความสามารถประมวลผลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาในการสื่อสารภาษาอังกฤษในสาขาวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์การทำอาหาร แก้ไขปัญหาโดยสามารถบูรณาการความรู้ภาคทฤษฎี และทักษะการใช้ภาษาอังกฤษเฉพาะด้านมาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม

1.4. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างสร้างสรรค์ มีการแสดงออกถึงภาวะผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสม

1.5. สามารถเลือกและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการสืบค้น รวบรวมและนำเสนอข้อมูลรวมทั้งสามารถสื่อสารโดยใช้ภาษาอังกฤษและภาษาไทยทั้งในการพูดและการเขียนได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนารายวิชา

เพื่อพัฒนารายวิชาให้สอดคล้องกับสถานการณ์การเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (learner-centered learning) และการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนพัฒนาตนเองในด้านการสื่อสารข้อมูลผ่านภาษาอังกฤษในสาขาวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์การทำอาหาร เพื่อปรับตัวเข้าสู่ประชาคมอาเซียนและประชาคมโลก

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

คำศัพท์เฉพาะทางการทำอาหาร สำนวน ฝึกการสื่อสารในงานบริการ การจัดเตรียมอาหาร อุปกรณ์ เครื่องครัว วิธีการปรุงอาหาร เมนูอาหาร การดูแลความปลอดภัยในอาหารและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

Culinary terminology, expressions, communicative practice in hospitality, catering, kitchen and equipment, food and cooking methods, food menus, food safety and foods and drink serving.

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 45 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	ให้คำปรึกษา แนะนำ และสอนเสริมตามความ	ไม่มี	90 ชั่วโมงต่อภาค การศึกษา

	จำเป็นโดยพิจารณาจาก พัฒนาการต้องการของ นักศึกษาแต่ละราย ตาม ความจำเป็น		
--	---	--	--

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

3.1 โดยปกติ ผู้สอนจัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่มตามความต้องการ 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (เฉพาะรายที่ต้องการ)

วันพุธ: 13:00-16:00

3.2 ผู้สอนให้คำปรึกษาผ่านทางระบบอีเลิร์นนิง

<http://elearning.dusit.ac.th/>

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

วิธีการสอนและการประเมินผล

ผลการเรียนรู้ที่ต้องการพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	ค่าน้ำหนักของการประเมินผล
<p>ด้านคุณธรรม จริยธรรม</p> <p>1.1 สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างถูกต้องและคล่องตามเวลาที่กำหนด</p> <p>1.2 สามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายโดยไม่ละเมิดจรรยาบรรณทางวิชาการ</p> <p>1.3 สามารถนำองค์ความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษมาประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่ตนเองและสังคม</p>	<p>1. จัดการเรียนการสอนโดยมอบหมายงานพร้อมกำหนดเวลาที่ชัดเจน</p> <p>2. การแทรกคุณธรรม จริยธรรม ในระหว่างสอนโดยเน้นให้นักศึกษาตระหนักถึงความรับผิดชอบ ความซื่อสัตย์ อดทน มีจิตใจเอื้ออาทรต่อผู้อื่น และมีความสามัคคี</p> <p>3. มอบหมายงานที่ทำให้ผู้เรียนได้ฝึกประยุกต์ใช้ความรู้อย่างถูกต้องและไม่ละเมิดจรรยาบรรณทางวิชาการ</p>	<p>1. สังเกตการแสดงออกด้านพฤติกรรมและการแสดงความคิดเห็นระหว่างผู้เรียน</p> <p>2. ประเมินการแบบประเมินการเรียนการสอนโดยนักศึกษา และประเมินจากการตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน การส่งงานและการแต่งกายของนักศึกษา</p> <p>3. ตรวจสอบประเมินจากพฤติกรรมในการทำกิจกรรม และผลงานนักศึกษา</p>	1-15	10%
<p>ด้านความรู้</p> <p>2.1 สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษในประเด็นต่างด้านวิชาชีพด้านการทำอาหารได้ สรุปใจความและประเด็นสำคัญจากสิ่งที่ฟังได้ถูกต้อง สามารถแยกแยะประเภทของข้อมูลที่อ่านในสื่อสิ่งพิมพ์ และสื่อออนไลน์ และสามารถนำเสนอรายงานปากเปล่าอย่างถูกต้องครบถ้วน ทั้งนี้เทียบเท่าระดับ C1 (Proficient User) ตามมาตรฐานสากล Common European Framework of Reference for Languages: learning, teaching, assessment (CEFR)</p> <p>2.2 สามารถอ่านและเขียนด้วยภาษาอังกฤษใน</p>	<p>1. วิธีการแบบนิรนัย (Inductive Learning) บรรยายให้ความรู้เชิงทฤษฎีและมอบหมายงานที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารภาษาอังกฤษในสาขาวิชาชีพที่เกี่ยวข้องกับศาสตร์การทำอาหาร จัดกิจกรรมแบบผู้เรียนมีส่วนร่วม (Active Learning) มอบหมายให้ทำรายงานการเขียน (Project work) เป็นกลุ่มนำเสนอความคิดเห็นและอภิปรายในชั้นเรียน</p> <p>2. จัดกิจกรรมการเรียนรู้แบบร่วมมือ (Cooperative Learning)</p> <p>3. การจัดกิจกรรมเพื่อให้เกิดการค้นคว้าและใช้</p>	<p>1. การมอบหมายงานเกี่ยวกับการสื่อสารในสาขาวิชาชีพด้านการทำอาหาร</p> <p>2. แบบทดสอบเก็บคะแนน (Quizzes)</p>	1-15 2-15	10% 10%

ผลการเรียนรู้ที่ต้องการพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	ค่าน้ำหนักของการประเมินผล
<p>หัวข้อด้านวิชาการ สังคมและวิชาชีพได้ สรุปใจความและประเด็นสำคัญจากสิ่งที่อ่านได้ถูกต้อง สามารถแยกแยะประเภทของข้อมูลที่อ่านในสื่อสิ่งพิมพ์ และสื่อออนไลน์ และสามารถนำเสนอรายงานในการเขียนอย่างถูกต้องครบถ้วน ทั้งนี้เทียบเท่าระดับ C1 (Proficient User) ตามมาตรฐานสากล Common European Framework of Reference for Languages: learning, teaching, assessment (CEFR)</p> <p>2.5 สามารถแปลข้อความและตัวบทประเภทต่างๆ จากภาษาอังกฤษเป็นภาษาไทยและภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ เช่น ตัวบทประเภทให้ข้อมูล (ข่าวและสารคดี) แสดงความรู้สึก โน้มน้าว (สุนทรพจน์และคำปราศรัย) ตลอดจนการแปลตัวบทที่ใช้คำศัพท์เฉพาะสาขาวิชาให้ถูกต้อง ครบถ้วนและสละสลวย อันเป็นผลมาจากความเข้าใจภาษาและโครงสร้างของทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ</p>	<p>สื่อเทคโนโลยี (Presentation)</p> <p>4. จัดกิจกรรมส่งเสริมการแก้ปัญหา (Problem-Based Learning) วิเคราะห์รูปแบบการเขียนภาษาอังกฤษประเภทต่างๆ</p>			
<p>ด้านทักษะทางปัญญา</p> <p>3.1 สามารถใช้ภาษาอังกฤษที่ได้จากการประมวลผลการเรียนรู้ทั้งหมดเพื่อใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>3.2 สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษในการคิดวิเคราะห์วิจารณ์อย่างมีเหตุผลและสามารถ</p>	<p>1. ส่งเสริมการเรียนรู้จากการแก้ปัญหา (Problem-based Instruction)</p> <p>2. มอบหมายงานที่ส่งเสริมการคิด วิเคราะห์ และสังเคราะห์</p> <p>3. มอบหมายให้ศึกษา ค้นคว้า และรายงานข้อมูลในชั้นเรียนออนไลน์</p>	<p>1. Communicative Project</p> <p>2. สอบปลายภาค (Final Exam)</p>	<p>4-15</p> <p>16</p>	<p>20%</p> <p>30%</p>

ผลการเรียนรู้ที่ต้องการพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	ค่าน้ำหนักของการประเมินผล
แก้ปัญหาอย่างเป็นระบบ				
<p>ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ</p> <p>4.1 สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านภาษาอังกฤษในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีภาวะผู้นำ เข้าใจบทบาทของตนเอง และรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ปรับตัวให้เข้ากับ ความหลากหลายในชั้นเรียนและสถานที่ทำงานในอนาคต รวมทั้งในสังคมที่อยู่</p> <p>4.2 สามารถประมวลทักษะและองค์ความรู้ด้านภาษาอังกฤษเพื่อนำมาใช้ในการทำงานของตนเองอย่างมีประสิทธิภาพ</p>	<p>1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นกระบวนการกลุ่ม และการเรียนรู้แบบใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based learning)</p> <p>2. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนโดยวิธีการเรียนแบบร่วมมือ (Cooperative learning) เพื่อส่งเสริมให้เกิดการทำงานร่วมกัน</p> <p>3. มอบหมายงานการค้นคว้าที่ต้องมีการประยุกต์ใช้ความรู้ ทักษะในการใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมต่างๆ และทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ</p>	<p>1. สังเกตการแสดงออกด้านพฤติกรรมและการร่วมกิจกรรมกลุ่ม</p> <p>2. สังเกตการแสดงออกในฐานะผู้นำและผู้ตาม</p> <p>3. สังเกตพฤติกรรมด้านการมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี</p> <p>4. สังเกตพฤติกรรมการเคารพสิทธิของตนเองและผู้อื่น</p> <p>5. ประเมินความสม่ำเสมอของการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม</p>	1-15	10%
<p>ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ</p> <p>5.1 สามารถแยกแยะประเภทของข้อมูลภาษาอังกฤษที่ใช้ในสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อออนไลน์ และนำมาสรุปและรายงานโดยใช้สื่อเทคโนโลยีได้</p> <p>5.2 สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลที่มีอยู่ในปัจจุบัน มาใช้เพื่อพัฒนากระบวนการทำงานด้านภาษาอังกฤษเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน</p>	<p>1. จัดกิจกรรมการเรียนการสอนที่เน้นการเรียนรู้แบบใช้ปัญหาเป็นฐาน (Problem-based learning)</p> <p>2. มอบหมายงานให้มีการสืบค้นข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการนำเสนอข้อมูลโดยใช้สื่อเทคโนโลยี</p> <p>3. มอบหมายให้มีการนำเสนอผลงานโดยใช้ภาษาอังกฤษ</p>	<p>1. สังเกตการแสดงผลออกด้านพฤติกรรม และการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนและการทำงานกลุ่ม</p> <p>2. ตรวจสอบประเมินการนำเสนอผลงานโดยการใช้สื่อเทคโนโลยี</p> <p>3. ตรวจสอบประเมินการนำเสนอผลงานในด้านการใช้ภาษาที่ถูกต้องและเหมาะสม</p>	1-15	10%

ผลการเรียนรู้ที่ต้องการพัฒนา	วิธีการสอน	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	ค่าน้ำหนักของการประเมินผล
(Digital Literacy)				

หมายเหตุ ผลการเรียนรู้ตัวเข้ม = ความรับผิดชอบหลัก ผลการเรียนรู้ตัวธรรมดา = ความรับผิดชอบรอง

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่ (ชม.)	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน/ใบงาน	สื่อที่ใช้	การวัดและประเมินผล (สัดส่วนการประเมิน)	ผู้สอน
1 (3 ชม.) <input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online	***แนะนำข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับ รายวิชาภาษาอังกฤษสำหรับ ศาสตร์การทำอาหาร	กิจกรรมการเรียนการสอน : 1. แนะนำเกี่ยวกับเนื้อหาของรายวิชา เกณฑ์ การเก็บคะแนน และกฎระเบียบในการเข้าชั้น เรียนและการส่งงาน 2. อธิบายเนื้อหา 3. กิจกรรมเพื่อทดสอบความรู้ด้าน ภาษาอังกฤษในสาขาวิชาชีพด้านการทำอาหาร ของผู้เรียน	- มคอ. 3 - Pretest	การเข้าชั้นเรียน 10%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์
2 (3 ชม.) <input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online	Chapter 1: What would you like to have?	1. ยกตัวอย่างการสื่อสารเพื่อเลือกอาหารและ เครื่องดื่ม 2. สรุปความรู้ด้านสำนวนและโครงสร้าง ภาษาอังกฤษที่ใช้ 3. ทำกิจกรรมตามบทบาทสมมุติ	- video clip - MS Word - ใบงาน - เอกสารประกอบการเรียน	1. เข้าชั้นเรียน online 10% 2. งานที่มอบหมาย 10% 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วม ชั้นและผู้สอน 10%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์
3 (3 ชม.) <input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online	Chapter 2: Let's shop for food.	1. ยกตัวอย่างการสื่อสารเพื่อเลือกซื้อวัตถุดิบ ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม 2. สรุปความรู้ด้านสำนวนและโครงสร้าง ภาษาอังกฤษที่ใช้ 3. ทำกิจกรรมตามบทบาทสมมุติ	- video clip - MS Word - ใบงาน - เอกสารประกอบการเรียน	1. เข้าชั้นเรียน online 10% 2. งานที่มอบหมาย 10% 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วม ชั้นและผู้สอน 10%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์
4 (3 ชม.) <input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online	Chapter 3: What do you call the tools and equipment?	1. ยกตัวอย่างการสื่อสารเพื่อทำความเข้าใจ เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการ ทำอาหาร 2. สรุปความรู้ด้านสำนวนและโครงสร้าง	- video clip - MS Word - ใบงาน - เอกสารประกอบการเรียน	1. เข้าชั้นเรียน online 10% 2. งานที่มอบหมาย 10% 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วม ชั้นและผู้สอน 10%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์

สัปดาห์ที่ (ชม.)	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน/ใบงาน	สื่อที่ใช้	การวัดและประเมินผล (สัดส่วนการประเมิน)	ผู้สอน
		ภาษาอังกฤษที่ใช้ 3. ทำกิจกรรมตามบทบาทสมมุติ			
5-7 (9 ชม.) <input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online	Chapter 4: What are the steps of food preparation, cooking and serving?	1. ยกตัวอย่างการสื่อสารในกระบวนการทำอาหาร 2. สรุปความรู้ด้านสำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ 3. ทำกิจกรรมตามบทบาทสมมุติ	- video clip - MS Word - ใบงาน - เอกสารประกอบการเรียน	1. เข้าชั้นเรียน online 10% 2. งานที่มอบหมาย 10% 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นและผู้สอน 10%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์
8 (3 ชม.) <input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online	Chapter 5: What is this dish?	1. ยกตัวอย่างการสื่อสารเกี่ยวกับการบรรยายรายละเอียดรายการอาหารจานต่างๆ 2. สรุปความรู้ด้านสำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ 3. ทำกิจกรรมตามบทบาทสมมุติ	- video clip - MS Word - ใบงาน - เอกสารประกอบการเรียน	1. เข้าชั้นเรียน online 10% 2. งานที่มอบหมาย 10% 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นและผู้สอน 10%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์
9 (3 ชม.) <input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online	Chapter 6: How should I set the table?	1. ยกตัวอย่างการเตรียมจัดโต๊ะอาหาร 2. สรุปความรู้ด้านสำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ 3. ทำกิจกรรมตามบทบาทสมมุติ	- video clip - MS Word - ใบงาน - เอกสารประกอบการเรียน	1. เข้าชั้นเรียน online 10% 2. งานที่มอบหมาย 10% 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นและผู้สอน 10%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์
10 (3 ชม.) <input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online	Chapter 7: How should I receive customers?	1. ยกตัวอย่างการสื่อสารในการต้อนรับลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหาร 2. สรุปความรู้ด้านสำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ 3. ทำกิจกรรมสมมุติ	- video clip - MS Word - ใบงาน - เอกสารประกอบการเรียน	1. เข้าชั้นเรียน online 10% 2. งานที่มอบหมาย 10% 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นและผู้สอน 10%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์
11-12 (3 ชม.) <input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online	Chapter 8: How should you follow the safety instruction in the kitchen?	1. ยกตัวอย่างการสื่อสารเกี่ยวกับมาตรการรักษาความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารและการบริการ 2. สรุปความรู้ด้านสำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้	- video clip - MS Word - ใบงาน - เอกสารประกอบการเรียน	1. เข้าชั้นเรียน online 10% 2. งานที่มอบหมาย 10% 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นและผู้สอน 10%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์

ลำดับที่ (ชม.)	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน/ใบงาน	สื่อที่ใช้	การวัดและประเมินผล (สัดส่วนการประเมิน)	ผู้สอน
		3. ทำกิจกรรมสมมุติ			
13 (3 ชม.) <input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online	Chapter 9: Where exactly would you like to work?	1. ยกตัวอย่างการสื่อสารเกี่ยวกับบทบาทที่ต้องการปฏิบัติงานในด้านทำอาหารและบริการ 2. สรุปความรู้ด้านสำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ 3. ทำกิจกรรมสมมุติ	- video clip - MS Word - ใบงาน - เอกสารประกอบการเรียน	1. เข้าชั้นเรียน online 10% 2. งานที่มอบหมาย 10% 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นและผู้สอน 10%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์
14 (3 ชม.) <input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online	Chapter 10: This is the project for the future	1. มอบหมายให้เตรียมการสำหรับรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับบทบาทและงานที่ต้องการปฏิบัติในอนาคต 2. สรุปความรู้ด้านสำนวนและโครงสร้างภาษาอังกฤษที่ใช้ 3. ทำกิจกรรมสมมุติ	- video clip - MS Word - ใบงาน - เอกสารประกอบการเรียน	1. เข้าชั้นเรียน online 10% 2. งานที่มอบหมาย 10% 3. การประเมินโดยเพื่อนร่วมชั้นและผู้สอน 10%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์
15 (3 ชม.) <input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online	Individual presentation of future job in culinary arts	1. นำเสนอรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับบทบาทและงานที่ต้องการปฏิบัติในอนาคต 2. เปิดโอกาสให้เพื่อนร่วมชั้นและผู้สอนซักถามและเสนอแนะ		1. การเข้าชั้นเรียน 10% 2. การทำกิจกรรมในชั้นเรียน In-class Practices 10% 3. การนำเสนองาน Future Project 10%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์
16 (3 ชม.)	Final Exam	ทำการทดสอบข้อเขียน	- แบบทดสอบ	การเข้าทำแบบทดสอบ 30%	ผศ.ดร.นวรรตน์ เตชะ โชควิวัฒน์

สัปดาห์ที่ (ชม.)	หัวข้อ/รายละเอียด	กิจกรรมการเรียนการสอน/ใบงาน	สื่อที่ใช้	การวัดและประเมินผล (สัดส่วนการประเมิน)	ผู้สอน
<input type="checkbox"/> Onsite <input checked="" type="checkbox"/> Online					

5.2 การวัดและการประเมินผล

1) การวัดผล :

1.1 การเข้าชั้นเรียน	10%
1.2 การทำแบบฝึกหัด	10%
1.3 การทำแบบทดสอบย่อย	30%
1.4 Future Project และการนำเสนองาน	20%
1.5 สอบปลายภาค	30%

2) การประเมินผล : ใช้ระบบ อิงกลุ่ม อิงเกณฑ์ของมหาวิทยาลัย ดังนี้

ระดับคะแนน (คะแนน)	ระดับผลการเรียน
85-100	A
79-84	B ⁺
73-78	B
67-72	C ⁺
61-66	C
55-60	D ⁺
50-54	D
0-50	F

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

6.1 เอกสารและตำราหลัก

Techachokwiat, N. (2021). *English in Culinary Arts*. Bangkok: Graphic Site Media and Printing Solutions.

6.2 เอกสารและข้อมูลสำคัญ

- <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132318572/pendidikan/buku-esp.pdf>
- <https://pdfroom.com/books/on-cooking-update-5th-edition/0andLNoZ2e3>

6.3 เอกสารและข้อมูลแนะนำ

- <http://www.youtube.com/playlist?list=PL3C5A1C45651937D3>
- <http://www.translationjournal.net/journal/49cooking.htm>
- <http://www.theartcareerproject.com/culinary-art-career/405/>
- <http://www.youtube.com/watch?v=kRh6gpBQvWQ>
- <http://www.youtube.com/watch?v=nL9s2hkahdg&list=PL1223832FEABC32E1>
- <http://www.youtube.com/watch?v=aGS89KtrBnM&list=PL1223832FEABC32E1&index=25>
- <http://www.youtube.com/watch?v=mBT5O3OXXKY>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

7.1 กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- 1) การประเมินอาจารย์ผู้สอนโดยนักศึกษา

2) นักศึกษาประเมินตนเองในผลการเรียนรู้แต่ละด้าน

7.2 กลยุทธ์การประเมินการสอน

- 1) ใช้แบบประเมินอาจารย์ผู้สอนโดยนักศึกษา
- 2) ใช้แบบประเมินตนเองสำหรับนักศึกษา

7.3 การปรับปรุงการสอน

นำผลการประเมินที่ได้จากข้อที่ 7.1 และ 7.2 มาปรับปรุงการเรียนการสอน โดยนำผลการประเมินและข้อเสนอแนะ มาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนในครั้งต่อไป

7.4 การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

การทวนสอบผลการเรียนรู้ของนักศึกษาจากการสังเกตพฤติกรรม คะแนนการสอบ การปฏิบัติ และการนำเสนอผลงาน

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน		
	การสังเกตพฤติกรรม	การสอบ	การปฏิบัติ/การนำเสนอผลงาน
คุณธรรม จริยธรรม	✓		
ความรู้	✓	✓	✓
ทักษะทางปัญญา		✓	✓
ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ	✓		✓
ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ไอที	✓		✓

7.5 การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- 1) อาจารย์ผู้สอนดำเนินการทวนสอบด้วยตนเอง ด้วยการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษาตามวิธีการ ข้อ 7.4
- 2) กรณีที่ผลการเรียนรู้นักศึกษายังไม่ได้ประสิทธิผลของรายวิชา อาจารย์ผู้สอนจะให้โอกาสนักศึกษาปรับปรุงแก้ไขได้ตามความจำเป็นเป็นรายกรณี