

03754373 ภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
(English for Food and Beverage Service)

ประมวลการสอน ภาคปลาย 2562

โครงการปริญญาตรี การจัดการโรงแรมและท่องเที่ยว (ภาคพิเศษ)

โครงการจัดตั้งวิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ผู้สอน : อาจารย์ปรางฉาย ปรัตตจรรยา

สถานที่ทำงาน : ห้องสำนักงาน อาคาร 2

Email : prangchay@hotmail.com

คำอธิบายรายวิชา:

ฝึกฝนการอ่านและการเขียนในหัวข้อต่างๆ รวมทั้งเรียนรู้คำศัพท์ สำนวน และบทสนทนาที่ใช้ในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

แนะนำรายวิชา:

วิชานี้ประกอบด้วยการเรียนรู้ทั้งหมด 15 สัปดาห์ในภาคปลาย ปีการศึกษา 2562 กิจกรรมการเรียนรู้ในแต่ละสัปดาห์ประกอบการบรรยายเนื้อหาวิชา บางสัปดาห์จะเป็นการนำเสนอรายงานของนิสิต รวมถึงการแสดงบทบาทสมมติโดยเนื้อหาวิชาจะเกี่ยวข้องกับศัพท์และสำนวนภาษาอังกฤษที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม เช่น การอธิบายรายการอาหารและเครื่องดื่ม การคิดเงิน บริการรูมเซอร์วิส การจัดโต๊ะอาหาร ขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และการแก้ไขข้อร้องเรียนของลูกค้า ทั้งนี้ เนื้อหาเหล่านี้ได้ครอบคลุมสำนวนและคำศัพท์ที่ใช้ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อให้ให้นิสิตได้ นำความรู้ที่ได้เรียนไปใช้ติดต่อสื่อสารและให้บริการกับลูกค้าต่างชาติได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เป้าหมายการเรียนรู้

รายวิชานี้มีเป้าหมายที่จะให้นิสิตมีความรู้การใช้คำศัพท์และสำนวนภาษาอังกฤษในหน้าที่ต่างๆ ที่เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ซึ่งมีมาตรฐานการเรียนรู้ในด้านต่อไปนี้

- 1.ด้านคุณธรรมและจริยธรรม

นิสิตเชื้อสายไทย ไม่คดโกง ด้วยการคัดลอกงานของผู้อื่น หรือนำงานของผู้อื่นมาอย่างผิดจริยธรรม และนิสิตต้องมีระเบียบวินัยทั้งด้านมารยาทในการเรียน และการแต่งกายถูกต้องตามระเบียบของมหาวิทยาลัย และไม่สูบบุหรี่ในเขตมหาวิทยาลัย

2. ด้านความรู้

นิสิตมีความรู้ทั้งคำศัพท์และสำนวนที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมทั้งสามารถใช้ภาษาอังกฤษติดต่อสื่อสารกับลูกค้าต่างชาติได้อย่างถูกต้องตามหลักไวยากรณ์และมีประสิทธิภาพ

3. ด้านทักษะทางปัญญา

นิสิตต้องสามารถนำความรู้ที่เรียน อาทิ คำศัพท์และสำนวนที่ใช้แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มไปใช้ในการประกอบอาชีพและฝึกงานได้

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

นิสิตมีความรับผิดชอบในการทำงานส่งให้ตรงเวลา ช่วยเหลือกันทำงานกลุ่มให้สำเร็จ ไม่เกี่ยงงานกัน

5. ทักษะด้านการสื่อสารและเทคโนโลยี

นิสิตมีทักษะการเรียนรู้ด้วยเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการศึกษา ค้นคว้าหาข้อมูล

การเข้าชั้นเรียน

ข้อพึงปฏิบัติในการเรียน มีดังต่อไปนี้

- การเข้าชั้นเรียน

นิสิตต้องเข้าชั้นเรียนทุกครั้ง เพื่อเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนการสอนต่างๆ เช่น การฟังบรรยาย การนำเสนองาน การทำแบบฝึกหัด การแสดงบทบาทสมมติ การแต่งเครื่องแบบนิสิต หากนิสิตแต่งกายไม่ถูกต้องตามระเบียบของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทั้งนอกและในเวลาเรียน อาจารย์จะหักคะแนนการแต่งกายครั้งละ 0.25 คะแนน

- การสูบบุหรี่

หากอาจารย์พบเห็นนิสิตคนใด สูบบุหรี่ในเขตมหาวิทยาลัย อาจารย์จะหักครั้งละ 1 คะแนน โดยจะนำไปหักคะแนนก่อนตัดเกรด

- การส่งงาน

นิสิตต้องส่งงานภายในวันและเวลาที่กำหนด หากไม่ส่งงานตามที่กำหนด ถือว่างานชิ้นนั้นไม่ได้ส่ง

เครื่องมือที่ใช้ในการสอน

เอกสารประกอบการบรรยาย Power Point

แหล่งเรียนรู้

ตำราและเอกสารหลักได้แก่

1. Keit Harding and Paul Henderson. High Season. Oxford University Press, 2004.
2. Francis O'Hara. Be my Guest. Cambridge University Press, 2002.
3. Leo Jones. Welcome. Cambridge University Press, 2004
4. Miriam Jacob and Peter Strutt. English for International Tourism. Pearson Education, 2005.
5. Ravinderjit K. Narula. English for Restaurants. Bangkok:Dhurakijpundit University,2002.
6. Trish Stott and Alison Pohl. Highly Recommended 2. Oxford University Press ,2010
7. Sylvia Mayers et al. Professional Table Service. Van Nostranf Reinhold
8. Dennis Liliicra.Food and Beverage Service.Hodder & Stroughton, 2002.

การประเมินผลการเรียน

คะแนนเข้าชั้นเรียน 10 %

คะแนนส่งงาน 10 %

คะแนนรายงาน 20 %

คะแนนแสดงบทบาทสมมติ 10 %

คะแนนสอบปลายภาค 25%

คะแนนสอบกลางภาค 25 %

เกรดในการประเมิน มีดังนี้

A = 80 – 100 %

B = 70– 74%

C = 60 – 64 %

D = 50 – 54%

B+ =75 – 79 %

C+ = 65– 69%

D+ = 59– 55 %

F = 0 – 49 %

กรณีการเรียนไม่สมบูรณ์ (I)

เกิดจากหลายๆกรณีเช่น กรณีที่นิสิตมีความจำเป็นที่ไม่สามารถเข้าสอบได้ หรือมีเหตุจำเป็นอื่นที่นิสิตไม่สามารถส่งงานได้ตามกำหนด หากมีเหตุจำเป็นใดๆ หรือไม่มีเหตุผลเพียงพอนิสิตจะได้ผลการเรียน F

ตารางการเรียนและรายละเอียดการสอน

วันที่	เนื้อหา	สื่อการสอนและกิจกรรม
13 ธ.ค. 62	แนะนำรายวิชา แนะนำอาจารย์ผู้สอน ระเบียบข้อตกลง การวัดผลประเมินผล การทดสอบก่อนเรียน บทที่ 1 คำศัพท์ของอาหาร เครื่องดื่ม เครื่องปรุง อุปกรณ์ที่ใช้ในห้องอาหาร ตำแหน่งต่างๆของพนักงาน	แบบทดสอบก่อนเรียน เอกสารประกอบคำบรรยาย การทำแบบฝึกหัด
20 ธ.ค. 62	บทที่ 1 (ต่อ) คำศัพท์ของอาหาร เครื่องดื่ม เครื่องปรุง อุปกรณ์ที่ใช้ในห้องอาหาร ตำแหน่งต่างๆของพนักงาน (ต่อ)	เอกสารประกอบคำบรรยาย การทำแบบฝึกหัด การแสดงบทบาทสมมติ
27 ธ.ค. 62	บทที่ 2 การจองโต๊ะอาหาร	เอกสารประกอบคำบรรยาย การแสดงบทบาทสมมติ
3 ม.ค. 63	บทที่ 3 การต้อนรับลูกค้า การรับคำสั่งอาหาร	เอกสารประกอบคำบรรยาย การแสดงบทบาทสมมติ
10 ม.ค. 63	บทที่ 4 การแนะนำอาหารและเครื่องดื่ม	เอกสารประกอบคำบรรยาย การแสดงบทบาทสมมติ
17 ม.ค. 63	นำเสนอรายงานหัวข้อ การแนะนำอาหาร และเครื่องดื่ม	การนำเสนอรายงาน
24 ม.ค. 63	บทที่ 4 ขั้นตอนและวิธีการบริการอาหาร การคิดเงิน	เอกสารประกอบคำบรรยาย การแสดงบทบาทสมมติ การทำแบบฝึกหัด
25-31 ม.ค. 63	สอบกลางภาค	

วันที่	เนื้อหา	สื่อการสอนและกิจกรรม
7 ก.พ. 63	บทที่ 4 (ต่อ) ขั้นตอนและวิธีการบริการอาหาร การคิดเงิน	เอกสารประกอบคำบรรยาย การแสดงบทบาทสมมุติ การทำแบบฝึกหัด
14 ก.พ. 63	บทที่ 5 อาหารและขนมไทย	เอกสารประกอบคำบรรยาย การแสดงบทบาทสมมุติ การทำแบบฝึกหัด
21 ก.พ. 63	บทที่ 5 (ต่อ) อาหารและขนมไทย	เอกสารประกอบคำบรรยาย การแสดงบทบาทสมมุติ การทำแบบฝึกหัด
28 ก.พ. 63	การนำเสนอรายงาน หัวข้อ การประกอบอาหาร	การนำเสนอรายงาน
6 มี.ค. 63	บทที่ 6 การจัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตก	เอกสารประกอบคำบรรยาย การแสดงบทบาทสมมุติ
13 มี.ค. 63	บทที่ 6 (ต่อ) การจัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตก	เอกสารประกอบคำบรรยาย การแสดงบทบาทสมมุติ
20 มี.ค. 63	บทที่ 7 การแก้ไขข้อร้องเรียนของลูกค้า	เอกสารประกอบคำบรรยาย
27 มี.ค. 63	การนำเสนอรายงาน	การนำเสนอรายงาน
30 มี.ค. -10 เม.ย. 63	สอบปลายภาค	

สิทธิในการเปลี่ยนแปลงใดๆ

อาจารย์ผู้สอนมีสิทธิ์ที่จะเปลี่ยนแปลงใดๆในเรื่องของวิธีการประเมินผลการเรียน หรือรูปแบบของการจัดการเรียนการสอน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลพินิจ เหตุผลและความจำเป็นใดๆที่อาจเกิดขึ้นได้