



มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชา

Course Specification

0115484 English for Food and Beverages

ภาษาอังกฤษเพื่อการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาภาษาตะวันตก

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ 2564

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยทักษิณ

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัส ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน รายวิชาที่เรียนพร้อมกัน และคำอธิบายรายวิชา

[0115484] ภาษาอังกฤษเพื่อการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)

English for Food and Beverages

บูรพาวิชา : (ถ้ามี) -

ควบคู่ : (ถ้ามี) ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม

ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงานสายการบิน

### คำอธิบายรายวิชา

คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาที่ใช้ในธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม

Vocabulary, expressions and language structures in food and beverage services;

types of food and beverage business; food and beverage services in hotels

### 2. ประเภทของรายวิชา

- ศึกษาทั่วไป
- วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน
- วิชาเอกบังคับ
- / วิชาเอกเลือก
- วิชาโท
- วิชาเลือกเสรี

### 3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผศ. จุรีภรณ์ มะเลโลहित

อาจารย์ผู้สอน ผศ. จุรีภรณ์ มะเลโลहित

### 4. ปีการศึกษา/ ภาคการศึกษา/ กลุ่มผู้เรียน

2/ภาคการศึกษาที่ 2/นิสิตชั้นปีที่ 2-4 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาภาษาอังกฤษ

### 5. สถานที่เรียน

อาคาร 15 ห้อง 15303

### 6. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 พฤศจิกายน 2567

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้/มีความสามารถ/สมรรถนะที่ต้องการด้านต่าง ๆ

- 1.1 ผู้เรียนสามารถอธิบายความหมายคำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาที่ใช้ในธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 1.2 ผู้เรียนสามารถอธิบายประเภทของธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
- 1.3 ผู้เรียนสามารถอธิบายแนวทางการบริการอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม

### ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Course-level Learning Outcomes: CLOs)

#### เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนแล้ว นิสิตที่สำเร็จการศึกษาในรายวิชาสามารถ (CLOs)

1. CLO1 สามารถอธิบายคำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาที่ใช้ในธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ภาษาอังกฤษได้
2. CLO2 สามารถอธิบายประเภทของธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
3. CLO3 สามารถใช้ทักษะในการทำงานกลุ่ม โดยใช้วิธีการอภิปรายและมีส่วนร่วมในการออกแบบโครงการแนวทางการบริการอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม โดยการรวบรวมคำศัพท์ สำนวน โครงสร้าง ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
4. CLO4 สามารถแสดงออกซึ่งการมีเจตคติที่ดีต่อการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ผ่านการสอนโดยใช้กระบวนการจัดการเรียนรู้โดยใช้การจัดการเรียนรู้แบบเชิงรุก (Active Learning) อาทิ การสอนแบบใช้โครงงานเป็นฐานการเรียนรู้ ( Project-Based Learning) การแสดงบทบาทสมมติ (Simulation), การเรียนรู้แบบนำตนเอง (Self-directed Learning) การเรียนรู้แบบผสมผสาน (Blended Learning) การเรียนรู้โดยใช้เทคโนโลยีเป็นฐาน (Technology-based instruction) การจัดการเรียนการสอนภาษาอังกฤษตามแนวคิดบูรณาการ เนื้อหาและภาษา (Content and Language Integrated Learning (CLIL))
5. CLO5 สามารถแสดงออกซึ่งความรับผิดชอบต่อการเข้าชั้นเรียนและส่งงานที่ได้รับมอบหมายตรงเวลา (แบบประเมินพฤติกรรมการเข้าเรียนและการส่งงาน)

### 2. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาที่ใช้ในธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของธุรกิจการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม

### หมวดที่ 3 ลักษณะการดำเนินการ

#### 1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคบรรยาย	ภาคปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 2x 15 สัปดาห์	จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 2x 15 สัปดาห์	จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 2x 15 สัปดาห์

คำชี้แจง : ภาคการศึกษาคิดเป็นไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

#### 2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์และช่องทางที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่ผู้เรียนเป็นรายบุคคล

จำนวน 4 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ อย่างน้อย 1 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

Facebook: 0115484 Food and Beverage 2/67

เบอร์โทรศัพท์ 0964948895 Email: mjureeporn@gmail.com

### หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

#### 1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		บรรยาย	ปฏิบัติ		
1	Course Introduction อธิบายรายละเอียด รายวิชาการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม โดยใช้การจัดการเรียนรู้แบบเชิง รุก (Active Learning) อาทิ การสอนแบบใช้ โครงงานเป็นฐานการเรียนรู้ ( Project-Based Learning) การแสดงบทบาทสมมติ (Simulation), การเรียนรู้แบบนำตนเอง (Self- directed Learning) การเรียนรู้แบบผสมผสาน (Blended Learning) การเรียนรู้โดยใช้ เทคโนโลยีเป็นฐาน (Technology-based instruction) การจัดการเรียนการสอน ภาษาอังกฤษตามแนวคิดบูรณาการ เนื้อหาและภาษา (Content and Language Integrated Learning (CLIL))	2	2	ระดมความคิด บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียนตามหนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	Asst. Prof. Jureeporn Malelohit
2	Chapter 1 The foodservice industry Guest speakers Talks แขกรับเชิญด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2	2	ระดมความคิด เรื่อง The foodservice industry บรรยาย สาธิต อภิปราย	

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		บรรยาย	ปฏิบัติ		
				บทเรียนตามหนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	
3	Chapter 2 Staff attributes, skills and knowledge	2	2	ระดมความคิด เรื่อง Staff attributes, skills and knowledge บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียนตาม หนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	
4	Chapter 3 Food and beverage service areas and equipment	2	2	ระดมความคิด เรื่อง Food and beverage service areas and equipment บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียนตามหนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	
5	Chapter 4 The menu, menu knowledge and accompaniments	2	2	ระดมความคิด เรื่อง menu, menu knowledge and accompaniments บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียนตาม หนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	
6	Chapter 5 Beverages – non-alcoholic and alcoholic	2	2	ระดมความคิด เรื่อง Beverages – non- alcoholic and alcoholic บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียนตามหนังสือ Food and Beverage	

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		บรรยาย	ปฏิบัติ		
				Service 9 <sup>th</sup> Edition	
7	Chapter 6 The service sequence (table service)	2	2	ระดมความคิด เรื่อง บรรยาย The service sequence (table service สาธิต อภิปราย บทเรียนตามหนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	
8	Chapter 7 The service sequence (self-service, assisted service and single point service)	2	2	ระดมความคิด เรื่อง The service sequence (self- service, assisted service and single point service บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียนตาม หนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	
9	Chapter 8 The service of breakfast and afternoon tea	2	2	ระดมความคิด เรื่อง The service of breakfast and afternoon tea บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียนตามหนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	
10	Chapter 9 Specialised forms of service	2	2	ระดมความคิด เรื่อง Specialised forms of service บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียนตามหนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียน การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		บรรยาย	ปฏิบัติ		
11	Chapter 10 Enhanced service techniques	2	2	ระดมความคิด เรื่อง Enhanced service techniques บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียนตามหนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	
12	Chapter 11 Events	2	2	ระดมความคิด เรื่อง Events บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียนตามหนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	
13	Chapter 12 Supervisory aspects of food and beverage service	2	2	ระดมความคิด เรื่อง Supervisory aspects of food and beverage service บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียนตามหนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	
14	Project work :Oral presentation	2	2	ระดมความคิด บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียน ตามหนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	
15	Project work : Oral presentation	2	2	ระดมความคิด บรรยาย สาธิต อภิปราย บทเรียน	

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		บรรยาย	ปฏิบัติ		
				ตามหนังสือ Food and Beverage Service 9 <sup>th</sup> Edition	
16-17	สอบปลายภาค				
รวม		30	30		

## 2. แผนพัฒนาประสิทธิภาพรายวิชา (ระบุได้มากกว่า 1 ข้อ)

1. จัดการเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐานไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของระยะเวลาทั้งหมดของรายวิชา
2. จัดการเรียนรู้ร่วมกับสถานประกอบการ องค์กร หรือหน่วยงาน
- / 3. จัดการเรียนรู้เชิงรุก
- / 4. รายวิชาส่งเสริมทักษะผู้ประกอบการของผู้เรียน
5. รายวิชาก่อให้เกิดนวัตกรรมของผู้เรียน โดยมีหนังสือรับรองการใช้ประโยชน์จากหน่วยงาน
6. จัดการเรียนรู้ผ่านช่องทางออนไลน์ (online) ร่วมกับ ในที่ตั้ง (on-site)
7. มีการพัฒนาสื่อการสอนแบบออนไลน์โดยผ่าน TSU MOOC
- / 8. เปิดเผยคะแนนเก็บก่อนการสอบปลายภาค
- / 9. ส่งระดับขึ้นตามเวลาที่กำหนด โดยไม่มีข้อผิดพลาด
10. มีการทวนสอบรายวิชาในระบบของคณะฯ
11. อื่น ๆ ระบุ .....

## 3. แผนการวัดและประเมินผลการเรียนรู้

ลำดับ	หัวข้อเรื่อง/ประเด็น/รายละเอียด	วิธีการประเมิน/ลักษณะการประเมิน	ลำดับที่ประเมิน	คะแนน
1.	1.1 เข้าเรียนตรงเวลา	1.2 มีเอกสารประกอบการเรียน 1.3 อนุญาตให้ลากิจ ลาป่วยมีใบลาที่มีลายเซ็นอาจารย์ที่ปรึกษา 1.4 แต่งกายเรียบร้อย (ไม่ใส่รองเท้าแตะ แต่งกายด้วยชุดนิสิต ชุดพลະเสื่อ	ทุกสัปดาห์	10%



ลำดับ	หัวเรื่อง/ประเด็น/รายละเอียด	วิธีการประเมิน/ลักษณะการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	คะแนน
		วิชาเอกของสาขาวิชา 1.5 และมีส่วนร่วมใน การทำกิจกรรมการเรียนรู้		
2	แบบทดสอบย่อย 6 แบบทดสอบ	20%	3-6	20%
3	งานที่ได้รับมอบหมาย Assignment 1 [10%] Assignment 2 [10%]	20%	2-9	20%
4	สอบกลางภาค [Project work]	30%	9	30%
5	สอบปลายภาค	20%	16	20%
คะแนนรวม				100

วิธีการตัดเกรด /  อิงเกณฑ์ (FIX-Rate)

อิงกลุ่ม (T-Score)

การกำหนดช่วงคะแนนของเกรด

เกรด	A	B+	B	C+	C	D+	D	E/F
ช่วงคะแนน	≥80	≥75	≥70	≥65	≥60	≥55	≥50	≥0

#### หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

##### 1. ตำรา เอกสารหลัก และข้อมูลสำคัญ

Cousins, J., & Weekes, S. (2020). Food and beverage service. Hachette UK.

Drummond, K. E., & Brefere, L. M. (2021). Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals. John Wiley & Sons.

Noroozi, E., & Taherian, A. R. (2023). Occupational Health and Safety in the Food and Beverage Industry. CRC Press.

Rudhi Achmadi, S. S., MM, M. P., & Atmaja, K. (2021). English for Food & Beverage Services. Penerbit Andi.

Phillips, J. A. (2021). Dietary guidelines for Americans, 2020–2025. Workplace health & safety, 69(8), 395-395.

Susanto, B., Sumawidari, I. A. K., & Nadra, N. M. (2022). English for Food and Beverage Service.

## 2. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

กติกากา กลิ่นจันทร์แดง และ ศิริเพ็ญ ดาบเพชร. "การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น." วารสารชุมชนวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา 15.3 (2021): 144-157.

เจนจิรา หวังหลี่, ชาคริต โคจรนา, ธรรมาภรณ์ ยวนใจ, & ธนกฤต รัตนสิมานนท์. (2020). การพัฒนาเว็บไซต์ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ จังหวัดตรัง. วารสารเกษตรศาสตร์และเทคโนโลยี, 1(1), 84-93.

จิราพร เกียรติคุณมณ, อัปสร อีซอ, & อุษณีย์ พรหมศรียา. การสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรม จังหวัดชายแดนใต้.

จินาพร สังข์ทอง,พรพันธุ์ เขมคุณาศัย,ณัฐพงศ์ จิตรนิรัตน์ และ พรไทย ศิริสาธิตกิจ (2564). เปิดประตูอาหารท้องถิ่น “เต้า คั่ว” สู่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมสร้างสรรค์ จังหวัดสงขลา. Journal of Social Science and Buddhistic Anthropology, 6(7), 209-222.

ฉันทนา ปาปัตถา, เกษม เข้มพุ่ม เรื่องศรี, พรพรรณ ใจเที่ยง, & สุรักคณา ว่องไว พาณิชย์. (2022). การผลิตสารคดีแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวพืชรากถิ่นสถานแห่งชาติสุพรรณบุรี.วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีวิทยาลัยเซาธ์อีสท์บางกอก, 2(1), 30-39.

ชุตติภา สิงห์ศักดิ์เสรี. (2021). การผลิตสื่อวีดิทัศน์เพื่อให้ข้อมูลการท่องเที่ยว ตำบลบางกอบัว อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ. SIAM COMMUNICATION REVIEW, 20(2), 256-267.

เดชา ตาละนิก, สำราญ ชันสำโรง,วิสุทธิชัย ไชยสิทธิ, ปันอะทะเทพ, & พระครูใบฎีกาทิพย์พนาภรณ์ ขยาภินนุโท. (2020). การพัฒนาสื่อการเรียนรู้ด้วยตนเองเพื่อพัฒนาทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบธุรกิจท่องเที่ยวในชุมชน: กรณีศึกษา อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่. วารสารบัณฑิตแสงโคมคำ, 5(2), 294-312.

ต้นตรา สืบ, & นันทิยา. รูปแบบการท่องเที่ยวอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ในจังหวัดเชียงใหม่ (Doctoral dissertation, มหาวิทยาลัยพะเยา).

ธาวิณี เนียมมาค. การศึกษาการสร้างสรรคเนื้อหาเชิงท่องเที่ยวประเภทคู่มือผ่านสื่อสังคมออนไลน์ เฟซบุ๊ก แฟนเพจ กรณีศึกษา: Facebook Fanpage ไปกันนะ.

ทวีศักดิ์ ชูมา, ศักดิ์ชัย โพธิ์สัย. (2565). การพัฒนานวัตกรรมสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยวเชิงนิเวศวัฒนธรรมสำหรับบุคลากรด้านการท่องเที่ยวเขตพัฒนาราชภูรบนพื้นที่สูงจังหวัดอุทัยธานี. วารสารมจรสังคมศาสตร์ปริทรรศน์, 241-254.

ภัทรภรณ์ กิตติวรกุล. ประสิทธิภาพของการสื่อสารการตลาดบนช่องทาง Facebook และ Instagram ของร้าน Ken Hashimaki. วิทยานิพนธ์

ศศิพัชร บุญขวัญ.(2022). การออกแบบและพัฒนาระบบฐานข้อมูลอาหารพื้นถิ่น อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช. Journal of Social Science and Buddhistic Anthropology, 7(5), 33-48.

ศุศราภรณ์ แต่งตั้งลำ. (2021). สื่อออนไลน์ที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย. วารสารวิชาการคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 5(1), 37-56.

ศุศราภรณ์ แต่งตั้งลำ. (2021). สื่อออนไลน์ที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย. วารสารวิชาการคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 5(1), 37-56.

## ภาษาอังกฤษ

Anggayana, I. W. A., Asriyani, R., & Lindawati, N. P. (2024). A Linguistic Approach To Teaching English For Specific Purposes For Food And Beverage Service Students. *International Journal of Linguistics and Discourse Analytics*, 6(1), 22-42.

Antara, I. M. A. R., & Anggreni, N. P. Y. (2023). Exploring Management Food and Beverage Students' Perception and Expectation of Using Presentation and Dialogue in English Language Learning. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 7(1), 241-259.

Arunvong Na Ayutthaya, J., Kunthonjinda, K., Somwang, K., & Laosrirattanachai, P. (2022). Making Beverage Service Word List for English for Specific Purposes Classroom. *rEFLECTIONS*, 29(2), 325-343.

Asriyani, R., & Anggayana, I. W. A. (2023). Mastering the Language of Service: English Communication Skills for Food and Beverage Professionals. *Jurnal Manajemen Pelayanan Hotel*, 7(2), 1127-1139.

Arbaniah, I., Regina, R., & Ismiyani, N. (2019). Developing an ELT supplementary student book on saprahan for cookery department. *Journal of English Language Teaching Innovations and Materials (Jeltim)*, 1(2), 73-80.

Astawa, I. G., & Ardiasa, I. K. (2022). Enhancing English-speaking skills for food and beverage services for tourism students through a collaborative learning. *Jurnal Kajian dan Terapan Pariwisata*, 2(2), 26-36.

ASTERIA, N. (2024). Designing English Learning Maketing Through Video for Food and Beverage (Research and Development to Student of SMK Negeri 5 Pontianak) (Doctoral dissertation, IKIP PGRI PONTIANAK).

Boniface, P. (2017). *Tasting tourism: Travelling for food and drink*. Routledge.

Chandra, B. R. (2021). *The Effectiveness of Using English in Menu* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

- Dewi, N. L. K. W. K. (2023). Developing English Learning Material for Food and Beverage Services of First-Semester Students in 8<sup>th</sup> Grade at SMK NEGERI 2 TABANAN (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha).
- Ekasani, K. A., & Lestari, D. (2020). Basic English for Food and Beverage Service. Denpasar: IPB Internasional Press. Andriani, Dewi, Riska Veronika, and Nila Sartika Achmadi, 59-65.
- Falah, M. A., Wiraningsih, P., Adnyani, N. L. P. S., Putra, G. S. D., & Barustyawati, A. A. S. (2024, July). BASIC ENGLISH AND ASL FOR INDONESIAN RESTAURANT STAFF WHO ARE DEAF AND HARD OF HEARING. In Seminar Nasional Trilingual Bahasa, Sastra, dan Pariwisata (Vol. 1, pp. 37-42).
- Fauziah, D. (2019). An Analysis of Speaking English Skills of the Guest Service Agent at the Front Office of Aryaduta Hotel. Desy Fauziah: 147010030 (Doctoral dissertation, Sastra Inggris).
- Gopal, K., Quah, W. B., & Gengatharan, S. (2021). Need analysis of English for Hospitality students: A case study in Sungai Petani Community College. AJELP: Asian Journal of English Language and Pedagogy, 9(2), 43-53.
- Gustiani, S., Ridhwan, M., & Yusri, Y. (2022). The Impact of English on Products Branding in a Non-Speaking English Area: Customers' Perception. Edukasi: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran, 34-50.
- Haratikka, H., Nizar, M. A. K., Mardayanti, I., Arfah, Y., & Arseto, D. D. (2023). Investigating the Consumers' Perception of Prices on English Food Menu: A Case Study of STIE Bina Karya's Students. Global Journal of Business, Economics & Social Development, 1(1), 40-44.
- Holmes, S. (2019). Food procurement in English-language Canadian public schools: Opportunities and challenges. Canadian Food Studies/La Revue canadienne des études sur l'alimentation, 6(1), 75-99.
- Hutagalung, V. K. (2017). The Effect of Taking Order Service Simulations On Students' Speaking English Skill For Hotel Program At Politeknik Mbp Medan.
- Kusuma, A. Z., Hatim, M., & Uzer, Y. (2023). Need analysis of English language used for students in Hospitality Industry Department. Esteem Journal of English Education Study Programme, 6(1), 1-9.

- Lestari, D. (2017). Developing a method of learning English speaking skills based on the language functions used in the food and beverage service. *E-Journal of Linguistics*.
- Manan, A., Wiley, V., & Lucas, T. (2019). Application Design for Food and Beverage Online Delivery System Based of Android Framework. *JUITA: Jurnal Informatika*, 7(2), 101-107.
- Naima, S., Khatun, H., & Gurung, S. (2022). The Ability of Students in the Hospitality Accommodation Program at Vocational High School to Write Paragraphs Wsing English Terms in the Food and Beverage Service Subject. *Journal Evaluation in Education (JEE)*, 3(4), 130-134.
- NGUYEN, X. T., NGUYEN, T. H., DANG, H. P., PHAM, T. L. P., BUI, T. T., TRAN, N. M., ... & NGUYEN, N. P. (2022). E-commerce adoption in distribution: An empirical study on household businesses in food and beverage industry. *Journal of Distribution Science*, 20(2), 65-77.
- Nurdiana, N. (2024). Teaching English to Food and Beverage Staff: Problems, Challenges, and Possible Solutions. *English Journal Antartika*, 2(1), 1-7.
- Ozturk, S. B., & Akoglu, A. (2020). Assessment of local food use in the context of sustainable food: A research in food and beverage enterprises in Izmir, Turkey. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 20, 100194.
- Phannukit, P., & Jeanjaroonsri, R. (2022). Needs analysis on English communication for hotel food and beverage staff (Doctoral dissertation, Thammasat University).
- Pongganta, S., & Taylor, P. (2019). English language oral communication needs of hotel food and beverage staff in Chiang Mai (No. 176121). Thammasat University.
- Praptono, G. S., Artini, P., & Suarnajaya, I. W. (2020). Developing English Learning Materials For Food And Beverage Service in Singaraja Hotel School. *Journal of Education Technology*, 4(1), 7-10.
- Putra, I. N. T. D. (2018). Analysis of Students' Ability in Using English for Taking Order Procedure in Restaurant. *Jo-ELT (Journal of English Language Teaching) Fakultas Pendidikan Bahasa & Seni Prodi Pendidikan Bahasa Inggris IKIP*, 5(1), 12-20.

- Ratnah, R., Saputri, F., & Badollahi, M. Z. (2022). Designing English Teaching Materials for Students of the Food and Beverage Service Study Program based on industry needs. *Journal La Edusci*, 3(5), 197-203.
- Rerung, M. K. S. T. (2021). The influence of social media in learning English for hospitality and tourism students. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 4(1), 1-8.
- Šalinović, I., & Sundji, I. (2023, December). Importance of gastronomy topics in English for tourism books. In *International Scientific Conference on Economy, Management and Information Technologies* (Vol. 1, No. 1, pp. 335-340).
- Santhi, I. G. A. I. K., Wedhanti, N. K., & Mahendrayana, M. (2023). Developing English Material for Food and Beverage Service Used by Students at SMKN 1 Singaraja. *JL3T (Journal of Linguistics, Literature and Language Teaching)*, 9(2), 92-105.
- Syahid, A., Rahmi, A., Nuralisa, N., Syahida, W. Q., & Hasanah, R. (2024). Content Analysis of English Language Teaching Materials in The Food and Beverage Industry. *PUSTAKA: Jurnal Bahasa dan Pendidikan*, 4(2), 145-154.
- Thi, P. B., & Cheng, Y. H. (2024). English needs analysis of food & beverage employees: A case study of a 5-star resort in Vietnam. *English for Specific Purposes*, 76, 74-105.
- Utami, G. A. P. A. (2020). *Developing English Material for Food And Beverage Service For XI Grade Students of SMK SMSR Ubud* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha).
- Wayan, P. N., Lilasari, L. N. T., Muliana, I. W., & Ariasri, N. R. (2024). Analysis of the Importance of Mastering English for Waiters at Several Restaurants in Ubud Bali. *Journal La Edusci*, 5(1), 15-23.
- Wicaksono, G. A. (2023). Developing English Learning Material for the Hospitality Students. *Journal Corner of Education, Linguistics, and Literature*, 3(1), 27-39.