



มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชา

Course Specification

0115484 ภาษาอังกฤษเพื่อการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

English for Food and Beverages

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ภาษาอังกฤษ

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

บุรพวิชา : (ถ้ามี) -

ควบคู่ : (ถ้ามี) ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม

ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงานสายการบิน

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 อาจารย์รวยริน พาหุจินดา

อาจารย์ผู้สอน อาจารย์รวยริน พาหุจินดา

4. ปีการศึกษา/ ภาคการศึกษา/ กลุ่มผู้เรียน

ปีการศึกษา 2568 ภาคเรียนที่ 1

กลุ่ม S101 นิสิตหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ภาษาอังกฤษ ปี 3

กลุ่ม S102 นิสิตหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ภาษาอังกฤษ ปี 3

5. สถานที่เรียน

กลุ่ม S101 ศุกร์ 08.00 - 12.10 ห้อง SC219 มหาวิทยาลัยทักษิณ สงขลา

กลุ่ม S102 พฤหัสบดี 13.00 - 17.10 ห้อง SC312 มหาวิทยาลัยทักษิณ สงขลา

6. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

มิถุนายน 2568

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้/มีความสามารถ/สมรรถนะที่ต้องการด้านต่าง ๆ

1.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับเข้าใจและใช้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

1.2 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความหมายของศัพท์ หรือสำนวนที่ใช้สื่อสารในสถานการณ์ต่างๆที่เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

1.3 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆระหว่างพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มกับลูกค้าที่มาใช้บริการได้

2. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

2.1 เพื่อช่วยให้ผู้เรียนได้รับความรู้เกี่ยวกับพื้นที่การทำงานที่สำคัญของการดำเนินงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม

2.2 เพื่อทำความเข้าใจภาษาที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม และประเภทของอาหารและเครื่องดื่มที่แตกต่างกัน สามารถใช้ภาษาในการสื่อสารเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.3 จัดการความเหมาะสมของวิธีการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่แตกต่างกันเพื่อจัดการกับความคาดหวังของลูกค้า

หมวดที่ 3 ลักษณะการดำเนินการ

1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคบรรยาย	ภาคปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 2 x 15 สัปดาห์	จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 2 x 15 สัปดาห์	จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ 5 x 15 สัปดาห์

คำชี้แจง : ภาคการศึกษาคิดเป็นไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์และช่องทางที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่ผู้เรียนเป็นรายบุคคล

-ให้คำปรึกษาตามช่วงเวลาที่มีนัดแจ้งล่วงหน้า อย่างน้อย 1 ชั่วโมง/สัปดาห์ (เฉพาะนิสิตที่ต้องการเข้ามาปรึกษา) ห้อง 13420

-email : rueyruenpahujinda@gmail.com , telephone 086-3821462 และ FB กลุ่ม

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		บรรยาย	ปฏิบัติ		
1	Course outline + Unit 1 1. Course outline 2. Unit 1 : Introduction to food and beverage industry	2	2	- PowerPoint - Worksheet - Discussion - Pair work	อ.รวยริน พาหุจินดา
2	Unit 1 : Introduction to food and beverage industry	2	2	- PowerPoint - Worksheet - Discussion - Audio and/or video recording - Pair work - Group work	อ. รวยริน พาหุจินดา
3	Unit 2 : Reservation Quiz 1	2	2	- PowerPoint - Worksheet - Discussion - Audio and/or video recording - Pair work - Quiz 1	อ. รวยริน พาหุจินดา
4	Unit 3 : Setting table	2	2	- PowerPoint - Worksheet - Discussion - Audio and/or video recording - Pair work - Group work	อ. รวยริน พาหุจินดา

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		บรรยาย	ปฏิบัติ		
5	Unit 4: Welcoming and Seating guests Quiz 2	2	2	- PowerPoint - Worksheet - Discussion - Audio and/or video recording - Pair work - Group work	อ. รว ย รัตน์ พาหุจินดา
6	Unit 5 : Giving menu	2	2	- PowerPoint - Worksheet - Discussion - Audio and/or video recording - Pair work - Group work - Role play	อ. รว ย รัตน์ พาหุจินดา
7-8	Unit 6 : Food order	4	4	- PowerPoint - Worksheet - Discussion - Audio and/or video recording - Pair work - Group work	อ. รว ย รัตน์ พาหุจินดา
9-10	Unit 7 : Serving guests Quiz 3	4	4	- PowerPoint - Worksheet - Discussion - Audio and/or video recording - Pair work - Group work	อ. รว ย รัตน์ พาหุจินดา
11-12	Unit 8 : Clearing table	4	4	- PowerPoint - Worksheet - Discussion	อ. รว ย รัตน์ พาหุจินดา

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		บรรยาย	ปฏิบัติ		
				- Audio and/or video recording - Pair work - Group work	
13	Unit 9 : Presenting bill	2	2	- PowerPoint - Worksheet - Discussion - Audio and/or video recording - Pair work - Group work	อ. รวย รื่น พาหุจินดา
14	Unit 10 : Handling complaint	2	2	- PowerPoint - Worksheet - Discussion - Audio and/or video recording - Pair work - Group work	อ. รวย รื่น พาหุจินดา
15	Revisions	2	2		
16	สอบปลายภาค				
17					
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

- ☐ v8. เปิดเผยคะแนนเก็บก่อนการสอบปลายภาค
- ☐ v9. ส่งระดับชั้นตามเวลาที่กำหนด โดยไม่มีข้อผิดพลาด
- ☐ v10. มีการทวนสอบรายวิชาในระบบของคณะฯ
- ☐ 11. อื่น ๆ ระบุ

3. แผนการวัดและประเมินผลการเรียนรู้

ลำดับ	หัวเรื่อง/ประเด็น/รายละเอียด	วิธีการประเมิน/ ลักษณะการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	คะแนน
1	จริยธรรม คุณธรรม ความซื่อสัตย์ ความรับผิดชอบต่อการเรียน การแต่งกายที่เหมาะสม	การเข้าเรียน การส่งงาน การแต่งกาย	ตลอดเทอม	10
2	Quiz 1 (บทที่ 1 - บทที่ 2)	แบบทดสอบ	สัปดาห์ 3	10
3	Quiz 2 (บทที่ 3 - บทที่ 4)	แบบทดสอบ	สัปดาห์ 5	10
4	Quiz 3 (บทที่ 5-บทที่ 7)	แบบทดสอบ	สัปดาห์ที่ 10	10
5	Assignment	มอบหมายให้ผลิตนำเสนอชิ้นงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่มที่ตนเองสนใจ	ตลอดเทอม	15
6	ความรู้ด้านคำศัพท์ด้านอาหารและเครื่องดื่ม	การสอบพูดโดยการ ใช้คำศัพท์แต่ง ประโยคให้ถูกต้อง	สัปดาห์ 14	15
7	ความสามารถในการสื่อสาร	การสอบพูดตาม สถานการณ์และ บทบาทที่ได้รับ	สัปดาห์ 15	10
8	สอบปลายภาค		สัปดาห์ 16-17	20
คะแนนรวม				100

- วิธีการตัดเกรด ☐ v 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

เอกสารประกอบการเรียนการสอนรายวิชา 0115484 ภาษาอังกฤษเพื่อการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Hetthong, R. (2018) English for food and beverage services. Prince of Songkla University Surat Thani Campus.

Thompson Hill, K. (2010) Career Opportunities in the Food and Beverage Industry. Ferguson New York.

Singaravelavan, R. (2016) Food and Beverage Services 2nd Edition. Oxford University Press.

<https://www.statista.com/outlook/253/126/food-beverages/thailand>

<https://www.marketresearch.com/seek/Food-Beverage-Thailand/84/1245/1.html>

<https://www.wongnai.com/news/2020-food-trends>

<https://3bmarketresearch.wordpress.com/2020/01/30/global-halal-food-beverage-market-2019-2027/>

<https://www.reply.com/en/covid-19-food-and-beverage>