

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี กรุงเทพฯ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา 1554501 ภาษาอังกฤษในงานคหกรรมศาสตร์
2. จำนวนหน่วยกิต 3(3-0-6)
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา หลักสูตร ระดับปริญญาตรี หมวดวิชาเฉพาะ (บังคับ)
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน ผศ. อรุณช ร้อยแก้ว
5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน 2/2563 / นักศึกษาชั้นปี 2
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน(Pre- requisites) (ถ้ามี)
7. สถานที่เรียน มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี กรุงเทพฯ
8. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด พฤษภาคม 2563

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องหลักการและรูปแบบภาษาอังกฤษในงานคหกรรมศาสตร์ ลักษณะโครงสร้างภาษาและศัพท์ที่ใช้ในงานคหกรรมกรรม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้พื้นฐาน ในเรื่องหลักการและรูปแบบของภาษาอังกฤษในงานคหกรรม เข้าใจในเรื่องหลักภาษา รวมทั้งมีความรู้ เรื่อง คำศัพท์ ในงานคหกรรมประเภทต่างๆ

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

เนื้อหาของรายวิชานี้มุ่งเน้นฝึกทักษะการฟัง การพูดและคำศัพท์เกี่ยวกับงานคหกรรมศาสตร์ และสามารถนำไปใช้ได้ถูกต้องและเหมาะสม

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 45 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	สอนเสริมตาม ความ ต้องการ ของนักศึกษา เฉพาะราย	มีกิจกรรม ฝึกปฏิบัติ ใน ชั้นเรียน	การศึกษาด้วยตนเอง 6 ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็น รายบุคคล

อาจารย์ประจำวิชาจัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่มตามความต้องการ

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม และ จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

1. พัฒนาผู้เรียนรู้ให้มีความรับผิดชอบ มีวินัย มีคุณธรรม จริยธรรมตามคุณสมบัตินักศึกษาดังนี้
 - 1.1.1 ตระหนักในคุณค่า และคุณธรรม จริยธรรม
 - 1.1.2 มีวินัย ตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบทั้งต่อตนเองและส่วนรวม
 - 1.1.3 มีภาวะความเป็นผู้นำ และ ผู้ตาม สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
 - 1.1.4 เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
 - 1.1.5 เคารพกฎระเบียบและข้อบังคับต่างๆ ของสังคมไม่ว่าจะเป็นหน่วยเล็กหรือหน่วยใหญ่
 - 1.1.6 ตระหนักในคุณค่าและคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต และมี จรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ

1.2 วิธีการสอน

- 1.2.1 บรรยายพร้อมให้ฝึกปฏิบัติ
- 1.2.2 อภิปราย การทำงานรายบุคคลและกิจกรรมกลุ่ม .
- 1.2.3 กำหนดและให้งานตามหัวข้อที่เรียน
- 1.2.4 มอบหมายงานให้นักศึกษาศึกษานอกชั้นเรียนด้วยตนเอง (Self-study)

1.3 วิธีการประเมินผล

- 1.3.1 พฤติกรรมการเข้าเรียน และส่งงานที่ได้รับมอบหมายตามขอบเขตที่ให้และตรงตามกำหนดเวลา
- 1.3.2 ประเมินผลการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย
- 1.3.3 ประเมินผลกิจกรรมฝึกปฏิบัติตามสถานการณ์ที่ได้รับมอบหมาย

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

- 2.1.1 มีความรู้ความเข้าใจในหลักภาษาและโครงสร้างไวยากรณ์ภาษาอังกฤษ
- 2.1.2 สามารถเลือกใช้คำศัพท์ได้เหมาะสมกับสถานการณ์และ บริบทในการให้บริการด้านงานคหกรรมศาสตร์
- 2.1.3 สามารถการออกเสียงคำศัพท์และประโยคภาษาอังกฤษที่พบในงานคหกรรม
- 2.1.4 สามารถอ่าน ทำความเข้าใจ สรุปงาน รู้จักเขียนสื่อ แนะนำ รายการงานคหกรรมศาสตร์ได้

2.2 วิธีการสอน

- 2.2.1 บรรยาย อภิปราย
- 2.2.2 ฝึกปฏิบัติ การทำรายงาน รายบุคคล และกิจกรรมกลุ่มในชั้นเรียน
- 2.2.3 มอบหมายให้นักศึกษาฝึกเขียนบรรยายโดยใช้ตัวอย่าง และแบบฝึกหัดในบทเรียนเป็นแนวทาง โดยเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

2.3 วิธีการประเมินผล

- 2.3.1 ทดสอบย่อย สอบกลางภาค สอบปลายภาค
- 2.3.2 ประเมินจากการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย และการปฏิบัติงาน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- 3.1.1 พัฒนาความสามารถในการคิดอย่างเป็นระบบและมีวิจารณญาณ
- 3.1.2 พัฒนาทักษะการแก้ปัญหา
- 3.1.3 สามารถสืบค้น ดีความ รวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ ประเมินและสรุปข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหา
- 3.1.4 สามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการทำงานในอนาคตได้

3.2 วิธีการสอน

- 3.2.1 การมอบหมายให้นักศึกษาทำกิจกรรมทั้งรายบุคคลและรายกลุ่ม เพื่อฝึกการคิด วิเคราะห์และแก้ไขปัญหา
- 3.2.2 อภิปรายกลุ่ม
- 3.2.3 การสะท้อนแนวคิดจากพฤติกรรม

3.3 วิธีการประเมินผล

- 3.3.1 สอบกลางภาค/ปลายภาค โดยเน้นข้อสอบการคิดวิเคราะห์ และการประยุกต์ใช้
- 3.3.2 ประเมินจากการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย
- 3.3.3 สังเกตพฤติกรรมในการแก้ไขปัญหา

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

4.1.1 พัฒนาทักษะในการสร้างสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียน

4.1.2 พัฒนาทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่น

4.1.3 พัฒนาการเรียนรู้ด้วยตนเอง และ มีความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมายครบถ้วน และส่งงานตรงตามกำหนดเวลา

4.2 วิธีการสอน

4.2.1 จัดกิจกรรมกลุ่มในการวิเคราะห์ แก้ไขปัญหา

4.2.2 มอบหมายงานรายบุคคลและรายกลุ่ม เช่นการเขียนบรรยายเหตุการณ์หรืออ่านข่าวแล้วทำกิจกรรม

4.2.3 การนำเสนองาน

4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1 ประเมินจากรายงาน การนำเสนองาน พฤติกรรมการทำงานกลุ่ม

4.3.2 ประเมินจากรายงานการศึกษาด้วยตนเอง

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้อง พัฒนา

5.1.1 มีทักษะในการอ่าน และเขียนภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ

5.1.2 สามารถเลือกใช้คำศัพท์และวลีที่เหมาะสมกับสถานการณ์

5.1.3 มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม

5.2 วิธีการสอน

5.2.1 มอบหมายงานให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง

5.2.2 นำเสนอโดยใช้รูปแบบและเทคโนโลยีที่เหมาะสม

5.3 วิธีการประเมินผล

5.3.1 ประเมินจากงานที่ได้รับมอบหมาย และรูปแบบการนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยี และรูปเล่ม

5.3.2 ประเมินจากการมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมกลุ่ม

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน				
ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรม การเรียน การสอน / สื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	บทที่ 1: Taking care of your home	3	<p>ปฐมนิเทศ ศึกษา วิเคราะห์ผู้เรียน แนะนำ บทเรียน / รายละเอียด แนวการสอน และการวัดผล ประเมินผล</p> <p>บรรยาย / ซักถาม อภิปราย สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด</p>	ผศ. อรุณช ร้อยแก้ว
2	บทที่ Taking care of your home	3	<p>บรรยาย / อภิปราย นำ เสนองงานกลุ่ม สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด</p>	ผศ. อรุณช ร้อยแก้ว
3	บทที่ 2: Basic for Food Safety	3	<p>บรรยาย / อภิปราย นำ เสนองงานกลุ่ม สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด</p>	ผศ. อรุณช ร้อยแก้ว
4	บทที่ 2: Basic for Food Safety	3	<p>บรรยาย / ซักถาม อภิปราย สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด</p>	ผศ. อรุณช ร้อยแก้ว
5	บทที่ 3: Food and Drink	3	<p>บรรยาย / ซักถาม อภิปราย สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด</p>	ผศ. อรุณช ร้อยแก้ว

6	บทที่ 3: Food and Drink	3	บรรยาย / ซักถาม อภิปราย สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด	ผศ. อรณัฐ ร้อยแก้ว
7	บทที่ 3: Food and Drink Revision 1	3	บรรยาย / ซักถาม อภิปราย สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด	ผศ. อรณัฐ ร้อยแก้ว
8	สอบกลางภาค			ผศ. อรณัฐ ร้อยแก้ว
9	บทที่ 4: Classified Food Nutrition	3	บรรยาย / ซักถาม อภิปราย สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด	ผศ. อรณัฐ ร้อยแก้ว
10	บทที่ 4: Tools of the trade		บรรยาย / ซักถาม อภิปราย สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด	ผศ. อรณัฐ ร้อยแก้ว
11	บทที่ 5: Thai herbs	3	บรรยาย / ซักถาม อภิปราย สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด	ผศ. อรณัฐ ร้อยแก้ว
12	บทที่ 5: Thai herbs	3	บรรยาย / ซักถาม อภิปราย สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด	ผศ. อรณัฐ ร้อยแก้ว
13	บทที่ 6: Let's go the supermarkets	3	บรรยาย / ซักถาม อภิปราย สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด	ผศ. อรณัฐ ร้อยแก้ว
14	บทที่ 6: Let's go the supermarkets	3	บรรยาย / ซักถาม อภิปราย สรุปบทเรียน / ทำ แบบฝึกหัด	ผศ. อรณัฐ ร้อยแก้ว

15	บทที่ 6: Menu in English Revision	3	การนำเสนอผลงาน และสรุปบทเรียน	ผศ. อรนุช ร้อยแก้ว
16	สอบปลายภาค			ผศ. อรนุช ร้อยแก้ว

หมวดที่ 6 ทฤษฎีการประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

1. Oranuch Roykhaew (2020). English for Home Economics

2. เอกสารจาก Internet และ สื่อสิ่งพิมพ์ วารสาร นิตยสาร ที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษเพิ่มเติม

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ: ไม่มี

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ : website ที่มีเนื้อหาเชื่อมโยงกับบทเรียน หรือเป็นประโยชน์ต่อการศึกษเพิ่มเติม

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยผู้สอน และ นักศึกษาสนทนา กลุ่ม และ ระดมสมอง เพื่อแสดงความคิดเห็น

2. หาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอน จัดทำวิจัยในและนอกชั้นเรียน