

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
โรงเรียนการท่องเที่ยวและบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา
3572313 วัฒนธรรมบริโภคอาหารโลก
- จำนวนหน่วยกิต
3(3-0-6) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
กลุ่มวิชาเลือกแขนง
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
นายพิสิทธิ์ ธงพุดชา และอาจารย์ ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพิณิจ
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 2556 / ชั้นปีที่ 2
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่ระบุ
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่ระบุ
- สถานที่เรียน
ในมหาวิทยาลัย
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
8 มีนาคม 2555

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา
เพื่อรู้และเข้าใจในความเป็นมา รวมถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมด้านอาหารและการกิน
- วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
 - เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับอาหารและเครื่องดื่ม
 - เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับพฤติกรรมกรรมการบริโภค
 - เพื่อให้นักศึกษาเห็นความแตกต่างในเรื่องพฤติกรรมกรรมการบริโภคระหว่างชนชาติต่างๆ
 - เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจรสนิยมการบริโภคในยุคสมัยปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

- คำอธิบายรายวิชา
ศึกษาความสำคัญ ความเป็นมาของการรับประทานอาหารกับสังคมมนุษย์โลก ศึกษาวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร การดื่มที่สำคัญ ศึกษาธรรมเนียม พิธีการ ข้อกำหนด ข้อห้ามเกี่ยวกับการรับประทานอาหาร

อาหาร การดื่มของชนชาติต่างๆ ศึกษาการสร้างวัฒนธรรมการรับประทานอาหารที่มีผลทางการตลาดของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
30	-	30	5

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล ไม่ระบุ

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

ความซื่อสัตย์ ความมีวินัย

1.2 วิธีการสอน

การมอบหมายงาน

1.3 วิธีการประเมินผล

จำนวนงานที่ส่งครบตามที่กำหนด ตรงเวลา

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารและการกินของชาติสำคัญๆ

2.2 วิธีการสอน

บรรยายและมอบหมายรายงาน

2.3 วิธีการประเมินผล

ข้อสอบ และการตอบคำถามหลังการรายงานหน้าชั้นเรียน

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

การวิเคราะห์ปัญหา และจัดการปัญหาอย่างเป็นระบบ

3.2 วิธีการสอน

การมอบหมายรายงาน

3.3 วิธีการประเมินผล

การทำรายงานอย่างครบถ้วน และครอบคลุม ชัดเจน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ
- 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา
การทำงานเป็นกลุ่ม
- 4.2 วิธีการสอน
การมอบหมายรายงาน
- 4.3 วิธีการประเมินผล
เนื้อหารายงานครบถ้วน ส่งตรงเวลา
5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
- 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา
ความสามารถในการสืบค้นแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
- 5.2 วิธีการสอน
การมอบหมายรายงาน
- 5.3 วิธีการประเมินผล
เนื้อหารายงานครบถ้วน ภาพประกอบถูกต้องสอดคล้องกับเนื้อหา และอ้างอิงแหล่งที่มาอย่างถูกต้อง

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนวการสอน ความหมายวัฒนธรรม มนุษย์ในกระบวน อาหาร	6	บรรยาย คอมพิวเตอร์	อาจารย์ผู้สอน
2	วิวัฒนาการ อาหารแห่งสหัสวรรษ เส้นทางเครื่องเทศ	6	บรรยาย คอมพิวเตอร์	อาจารย์ผู้สอน
3	กับการแลกเปลี่ยน วัฒนธรรม	6	บรรยาย คอมพิวเตอร์	อาจารย์ผู้สอน
4	การปฐมนิเทศก่อนฝึก ปฏิบัติงานในโรงแรมตาม โครงการความร่วมมือ (MoU)	4	บรรยาย คอมพิวเตอร์	อาจารย์ผู้สอน
5-13	ฝึกปฏิบัติงานในโรงแรม ตามโครงการความร่วมมือ (MoU)	360	ทดสอบภาคปฏิบัติ	อาจารย์ผู้สอน
14-15	รายงานผลการฝึก ปฏิบัติงาน	8	นำเสนอรายงาน	อาจารย์ผู้สอน
16	สอบปลายภาค	4	แบบสอบ	อาจารย์ผู้สอน

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของ การ ประเมินผล
1	วัฒนธรรม มนุษย์ในกระบวน วิวัฒนาการ อาหารแห่ง สหัฐวรรษ เส้นทางเครื่องเทศ ตำนานอาหาร	การทำแบบฝึกหัด ทดสอบด้วย ข้อสอบ	1-3	20%
2	ความสามารถในการประเมิน ปัญหาและการแก้ปัญหาเฉพาะ หน้าได้ รวมความสามารถในการ ทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่าง หลากหลาย	แบบประเมินผล การฝึกปฏิบัติงาน	4-13	30%
3	รายงานสรุปผลการฝึก ปฏิบัติงาน	รูปเล่มรายงานและ การนำเสนอ	14-15	20%
4	การสอบปลายภาค	แบบสอบ	16	20%
5	ความมีวินัย	การแต่งกาย	1-16	10%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

พิสิทธิ ธงพุดชา (2553). เอกสารประกอบการสอนวัฒนธรรมการบริโภคอาหารนานาชาติ. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

www.google.co.th/search?q=food+and+society

www.google.co.th/search?hl=th&q=food+anthropology

www.foodedsoc.org

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศิลารักษ์ (2542). แกะรอยสำหรับไทย. เชียงใหม่: วรณรักษ์. ภัทรวงศศึกษาธิการ. (2538). *การวัฒนธรรม กระบวนการบริหารและจัดการวัฒนธรรม*.

กรุงเทพมหานคร: ผู้แต่ง

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, คณะรัฐศาสตร์, ภาควิชาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา. (2544). *สังคมและวัฒนธรรม*. (พิมพ์ครั้งที่ 7). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2545). *ครัวไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.

ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์. (2542). *รู้ที่มา อาหารอร่อย*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.

ประเวศ วะสี. (2547). *การพัฒนาต้องเอาวัฒนธรรมเป็นตัวตั้ง*. กรุงเทพมหานคร: ภัทรวงศวัฒนธรรม, สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, กองทุนส่งเสริมงานวัฒนธรรม.

ประหยัด สายวิเชียร. (2546). *อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
 พจน์ สัจจะ. (2540). *โลกวัฒนธรรมของอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.
 สัญใจ พูลทรัพย์. (บรรณาธิกา). (2544). *อาหาร: ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้น
 ตั้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
 สถาบันพิพิธภัณฑการเรียนรู้แห่งชาติ. (2548). *ชีวิต วัฒนธรรม ธรรมชาติ*. กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.
 อมรา พงศาพิชญ์. (2543). *ความหลากหลายทางวัฒนธรรม*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร:
 สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ระดับคะแนน	ค่าร้อยละ	ค่าระดับคะแนน
A	90-100	4.00
B ⁺	85-89	3.50
B	75-84	3.00
C ⁺	70-74	2.50
C	60-69	2.00
D ⁺	55-59	1.50
D	50-54	1.00
E	0-49	0.00

การทดสอบ กลางภาค ปลายภาค กรณีศึกษา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

แบบประเมินหลังการสอน และคะแนนสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

การปรับปรุงการนำเสนอ เนื้อหาที่สอน กิจกรรมที่มอบหมาย

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

คะแนนสอบเฉลี่ย

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จัดแบ่งน้ำหนักของเนื้อหาให้สอดคล้องกับความจำเป็น และระดับความรู้ความสามารถของนักศึกษา