

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                      โรงเรียนการท่องเที่ยวและบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- รหัสและชื่อรายวิชา  
4512223 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารนานาชาติ
- จำนวนหน่วยกิต  
3(2-2-5) หน่วยกิต
- หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
กลุ่มวิชาเลือกแขนง
- อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
นางนพมาศ กลัดแก้ว
- ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 1 ภาคเรียน 2556/ ชั้นปีที่ 2
- รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่ระบุ
- รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่ระบุ
- สถานที่เรียน  
ในมหาวิทยาลัย
- วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
8 ตุลาคม 2554

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

- จุดมุ่งหมายของรายวิชา  
เพื่อรู้และเข้าใจในความเป็นมา รวมถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมด้านอาหารและการกิน
- วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
  - เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับอาหารและเครื่องดื่ม
  - เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับพฤติกรรมการบริโภค
  - เพื่อให้นักศึกษาเห็นความแตกต่างในเรื่องพฤติกรรมการบริโภคระหว่างชนชาติต่างๆ
  - เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจรสนิยมการบริโภคในยุคสมัยปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวัฒนธรรม ตลอดจนแนวคิดของกลุ่มต่างๆ ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมกรรมการรับประทานอาหาร อาหาร และเครื่องดื่ม มีอาหาร การจัดเลี้ยง และเฉลิมฉลองตลอดจนธรรมเนียมปฏิบัติ ข้อกำหนด ข้อห้าม อันพึงทราบสำหรับการต้อนรับขับสู้ผู้เยี่ยมชมเยือนจากต่างวัฒนธรรม เพื่อสร้างความประทับใจในการบริการ

#### 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

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การ สอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนวการสอน / ความหมาย วัฒนธรรม / มนุษย์ในกระบวน วิวัฒนาการ / อาหารแห่งสหัสวรรษ	4	บรรยาย คอมพิวเตอร์ PPT	อ.นพมาศ กลัดแก้ว
2	เส้นทางเครื่องเทศ /ตำนาน อาหาร / อาหารกับการ แลกเปลี่ยนวัฒนธรรม / กรณีศึกษา	4	บรรยาย คอมพิวเตอร์ PPT	อ.นพมาศ กลัดแก้ว
3 - 16	การเรียนการสอนแบบ บูรณาการในโครงการความร่วมมือ MOU	4	ฝึกประสบการณ์กับโรงแรม ในความร่วมมือ	อ.แขนงธุรกิจ การโรงแรม

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	วัฒนธรรม มนุษย์ใน กระบวนการวิวัฒนาการ อาหารแห่งสหัสวรรษ เส้นทางเครื่องเทศ ตำนาน อาหาร	การทดสอบ ท้าย บทเรียน	2	20
2	ความมีวินัย	การแต่งกาย รายงานการ ฝึกงาน	1-16	10
3	การฝึกงานกับโรงแรมใน ความร่วมมือ			30
4		สอบปลาย ภาค		20

## หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

## 1. เอกสารและตำราหลัก

พิสิทธิ์ ธงพุดชา (2553). เอกสารประกอบการสอนวัฒนธรรมการบริโภคอาหารนานาชาติ. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.

## 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

[www.google.co.th/search?q=food+and+society](http://www.google.co.th/search?q=food+and+society)

[www.google.co.th/search?hl=th&q=food+anthropology](http://www.google.co.th/search?hl=th&q=food+anthropology)

[www.foodedsoc.org](http://www.foodedsoc.org)

## 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

กรรณิการ์ พรหมเสาร์ และนันทา เบญจศิลาธิรักษ์ (2542). แกะรอยสำหรับไทย. เชียงใหม่: วรณรักษ์.

กระทรวงศึกษาธิการ. (2538). *การวัฒนธรรม กระบวนการบริหารและจัดการวัฒนธรรม*.

กรุงเทพมหานคร: ผู้แต่ง

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

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

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

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

ประหยัด สายวิเชียร. (2546). *อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พจน์ สัจจะ. (2540). *โลกวัฒนธรรมของอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แสงแดด.

สัญใจ พูลทรัพย์. (บรรณาธิการ). (2544). *อาหาร: ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้น

ตั้งแอนด์พับลิชชิง.

สถาบันพิพิธภัณฑสถานการเรียนรู้แห่งชาติ. (2548). ชีวิต วัฒนธรรม ธรรมชาติ. กรุงเทพฯ: ผู้แต่ง.  
อมรา พงศาพิชญ์. (2543). *ความหลากหลายทางวัฒนธรรม*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร:  
สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

### หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา
  - การทดสอบ กลางภาค ปลายภาค กรณีศึกษา
2. กลยุทธ์การประเมินการสอน
  - แบบประเมินหลังการสอน และคะแนนสอบ
3. การปรับปรุงการสอน
  - การปรับปรุงการนำเสนอ เนื้อหาที่สอน กิจกรรมที่มอบหมาย
4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา
  - คะแนนสอบเฉลี่ย
5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา
  - จัดแบ่งน้ำหนักของเนื้อหาให้สอดคล้องกับความจำเป็น และระดับความรู้ความสามารถของนักศึกษา