

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คณะ / ภาควิชา โรงเรียนการท่องเที่ยวและบริการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

3572313 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารโลก

2. จำนวนหน่วยกิต หรือจำนวนชั่วโมง

3 (3-0-6)

3. หลักสูตรและประเภทรายวิชา

ธุรกิจโรงแรม

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

นางสาวพรรณกาญจน์ จีรางกุล

5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560

6. รายวิชาที่เรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

กรกฎาคม 2560

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นมา รวมถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมด้านอาหารและการกิน

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่ม
2. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับพฤติกรรมกรรมการบริโภค
3. เพื่อให้นักศึกษาเห็นความแตกต่างในเรื่องพฤติกรรมกรรมการบริโภคระหว่างชนชาติต่างๆ
4. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจรสนิยมการบริโภคในยุคสมัยปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวัฒนธรรม ตลอดจนแนวคิดของกลุ่มต่างๆ ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมกรรมการรับประทานอาหาร อาหารและเครื่องดื่ม มีอาหาร การจัดเลี้ยง การเฉลิมฉลอง ตลอดจนธรรมเนียมปฏิบัติ ข้อกำหนด ข้อห้าม อันพึงทราบสำหรับการต้อนรับขับสู้ ผู้เยี่ยมเยือนจากต่างวัฒนธรรม เพื่อสร้างการประทับใจในการบริการ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยายและปฏิบัติ	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติงาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
ทฤษฎี 45 (3ชั่วโมงx 15 สัปดาห์)	เฉพาะรายบุคคลที่ ต้องการให้สอน	-	90 (6ชั่วโมงx 15 สัปดาห์)

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

ทุกวันจันทร์ อาคาร 32 ห้อง 207 ช่วงเวลา 8.00-12.00 น.และผ่านช่องทางการสื่อสารต่างๆ เช่น E-mail หรือ Social network เช่น Facebook , Line เป็นต้น

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

มีความฉลาดทางคุณธรรม (M.Q.) พัฒนาให้ผู้เรียนตระหนักถึงหน้าที่ ความรับผิดชอบ การมีวินัย การรู้ถึงบทบาทหน้าที่ของตนเอง การปฏิบัติตนเมื่ออยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี โดยมีคุณธรรม จริยธรรมตามคุณสมบัติของหลักสูตรดังนี้

1.1.1. ผู้เรียนเป็นผู้ที่มีบุคลิกภาพทั้งภายนอกและภายในที่ดี เหมาะสมกับการเป็นบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

1.1.2. มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพบริการ มีใจรักในด้านการบริการ

1.1.3. ตรงต่อเวลา ส่งงานตรงตามเวลาที่กำหนด มีวินัยในการเข้าชั้นเรียนให้ความร่วมมือในชั้นเรียน

1.2 วิธีการสอน

1.2.1 การบรรยายหลักจริยธรรมและการฝึกปฏิบัติในชั้นเรียน โดยใช้สถานการณ์จำลองที่เกี่ยวข้องกับจริยธรรมและจรรยาบรรณในธุรกิจบริการ

1.2.2 การบรรยายพร้อมยกตัวอย่าง กรณีศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมของบุคคลที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการ เพื่อส่งเสริมให้เกิดความภาคภูมิใจในวิชาชีพ มีทัศนคติที่ดีต่อการทำงาน

1.2.3. บรรยาย อภิปรายร่วมกันทั้งนักศึกษาและอาจารย์ โดยยึดผู้เรียนเป็นศูนย์กลางในการเรียนรู้

1.3 วิธีการประเมินผล

1.3.1 การประเมินจากการร่วมกิจกรรมและฝึกปฏิบัติในชั้นเรียนที่แสดงให้เห็นถึงการมีจริยธรรมและจรรยาบรรณ ความภาคภูมิใจในวิชาชีพ และการมีทัศนคติที่ดีต่อการทำงาน

1.3.2. ประเมินจากการตรงต่อเวลาในการเข้าชั้นเรียน และการส่งงานที่ได้รับมอบหมายทั้งในและนอกชั้นเรียน

1.3.3. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียน

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

ความเป็นมาของวัฒนธรรมอาหารและการกินของชาติสำคัญๆ

2.2 วิธีการสอน

2.2.1 การบรรยายในชั้นเรียนและมอบหมายงาน

2.2.2 กระตุ้นให้เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของนักศึกษาในชั้นเรียนเกี่ยวกับวิถีปฏิบัติงานและการสร้างจิตสำนึกที่ดีในการทำงานในอุตสาหกรรมบริการ

2.3 วิธีการประเมินผล

2.3.1 การทำแบบฝึกหัดในชั้นเรียน และนอกชั้นเรียน

2.3.2 การสอบกลางภาคและการสอบปลายภาค

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

3.1.1 ความสามารถในการประยุกต์ใช้ข้อมูลจากแหล่งข้อมูลและสาขาวิชาที่หลากหลายเพื่อปรับใช้ให้เหมาะสมกับการวางตัวที่เหมาะสม และการแสดงออกในสถานการณ์ต่าง ๆ ได้

3.2 วิธีการสอน

3.2.1. การบรรยาย

3.2.2. การฝึกฝนการศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง

3.2.3. การฝึกฝนการแก้ปัญหาจากกรณีศึกษา

3.2.4. การอภิปรายผลการแก้ปัญหาร่วมกันในชั้นเรียน

3.3 วิธีการประเมินผล

3.3.1. การประเมินผลการอภิปรายในชั้นเรียน

3.3.2. การตรวจสอบความเข้าใจจากการทำกิจกรรมในชั้นเรียน

3.3.3. การสังเกตจากพฤติกรรม การแสดงให้เห็นถึงการมีทัศนคติที่ดีต่องานบริการ

3.3.4. การสอบกลางภาค และการสอบปลายภาค

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

4.1.1. การมีส่วนร่วมอย่างสร้างสรรค์ในการอภิปรายปัญหาอุปสรรคที่เกิดขึ้นในการพัฒนาบุคลิกภาพของตนเอง การแสดงความคิดเห็นอย่างสร้างสรรค์และสุภาพ

4.2 วิธีการสอน

4.2.1. การกระตุ้นให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นร่วมกับผู้อื่นในการอภิปรายปัญหาและอุปสรรคในการพัฒนาตนเอง

4.3 วิธีการประเมินผล

4.3.1. การสังเกตการณ์พฤติกรรมการแสดงความคิดเห็น มารยาทในการแสดงความคิดเห็นที่ขัดแย้งในการอภิปรายในชั้นเรียน

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์ตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

5.1.1. ทักษะการนำเสนอความคิดเห็นของตนเองด้วยภาษาไทยได้อย่างชัดเจน และมีทักษะในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง

5.2 วิธีการสอน

5.2.1. กิจกรรมเพื่อฝึกการสื่อสารที่เหมาะสม และแบบฝึกหัดเพื่อฝึกการค้นคว้าหาความรู้เพิ่มเติมด้วยตนเอง

5.3 วิธีการประเมินผล

5.3.1. การประเมินจากการอภิปรายในชั้นเรียน การประเมินจากแบบฝึกหัด การสอบกลางภาคและปลายภาค

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ /รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน/สื่อ ที่ใช้	ผู้สอน
1	แนวการสอน	3	บรรยายอภิปรายและแสดง ตัวอย่าง	อ.พรรณกาญจน์ จิรางกุล
2	วัฒนธรรม (ความหมาย ประเภท องค์ประกอบ ลักษณะ การ เปลี่ยนแปลง) ความสัมพันธ์ของประเพณีกับ วัฒนธรรม ความสัมพันธ์ระหว่างประเพณีกับ พิธีกรรม	3	บรรยายอภิปราย และทำ แบบฝึกหัด	อ.พรรณกาญจน์ จี รางกุล
3	มนุษย์ในกระบวนการวิวัฒนาการ	3	บรรยายอภิปราย และทำ แบบฝึกหัด	อ.พรรณกาญจน์จิ รางกุล
4	อาหารและเครื่องดื่ม	3	บรรยายอภิปราย และทำ แบบฝึกหัด	อ.พรรณกาญจน์ จี รางกุล
5	เส้นทางเครื่องเทศและเครื่องปรุงรส	3	บรรยายอภิปราย และทำ แบบฝึกหัด	อ.พรรณกาญจน์ จี รางกุล
6	สอบกลางภาค	3	-	อ.พรรณกาญจน์ จี รางกุล
7	ตำนานอาหาร	3	บรรยายอภิปราย และทำ แบบฝึกหัด	อ.พรรณกาญจน์ จี รางกุล

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ /รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อ ที่ใช้	ผู้สอน
8	วัฒนธรรมเครื่องต้มบนโต๊ะอาหาร	3	บรรยายอภิปราย และทำ แบบฝึกหัด	อ.พรรณกาญจน์ จี รางกูล
9	อาหารกับการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม	3	ทำข้อสอบกลางภาค	อ.พรรณกาญจน์ จี รางกูล
10	การกินตามหลักศาสนา	3	บรรยายอภิปราย และทำ แบบฝึกหัด	อ.พรรณกาญจน์ จี รางกูล
11	วัฒนธรรมอาหารอาเซียน#1	3	บรรยายอภิปราย และทำ แบบฝึกหัด	อ.พรรณกาญจน์ จี รางกูล
12	วัฒนธรรมอาหารอาเซียน#2	3	บรรยายอภิปราย และทำ แบบฝึกหัด พร้อมทั้งนำเสนอ งานกลุ่ม	อ.พรรณกาญจน์จี รางกูล
13	นำเสนองาน#1	3	บรรยายอภิปราย และทำ แบบฝึกหัด พร้อมทั้งนำเสนอ งานกลุ่ม	อ.พรรณกาญจน์จี รางกูล
14	นำเสนองาน#2	3	บรรยายอภิปราย และทำ แบบฝึกหัด พร้อมทั้งนำเสนอ งานกลุ่ม	อ.พรรณกาญจน์จี รางกูล
15	Exam-revision	3	บรรยายสรุปและทบทวน บทเรียนที่ผ่านมา	อ.พรรณกาญจน์จี รางกูล

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	1.1	ความสม่ำเสมอในการเข้า เรียน	1-15	10%
2.	1.1-5.3	งานในชั้นเรียน	1-15	10%
3	1.1-5.3	สอบกลางภาค	8	20%
4	1.1-5.3	งานที่มอบหมายและการ นำเสนอ	1-15	30%
5	1.1-5.3	สอบปลายภาค	16	30%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารตำราหลัก
2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ
-
3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

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
F	0-49	0.00

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

แบบประเมินหลังการสอน และคะแนนสอบ

3. การปรับปรุงการสอน

การปรับปรุงการนำเสนอ เนื้อหาที่สอน กิจกรรมที่มอบหมาย

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

การฝึกคิดและฝึกปฏิบัติ การสอบย่อย ปลายภาค

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

นำข้อมูลที่ได้รับจากการสอนเทอมปัจจุบันไปปรับปรุงพัฒนาประสิทธิผลของรายวิชาในภาคเรียนต่อไป