



รายละเอียดของรายวิชา

รายวิชาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร  
(Gastronomic Tourism)  
รหัสวิชา 3573274

ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยว  
โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## สารบัญ

หมวด	หน้า
1. ข้อมูลทั่วไป	3
2. จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์	3
3. ลักษณะและการดำเนินการ	4
4. การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา	5
5. แผนการจัดการเรียนรู้และการประเมินผล	8
6. ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน	19
7. การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา	20

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา	โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยว

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

#### 1. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา 3573274	วิชาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism)
------------------	---

#### 2. จำนวนหน่วยกิต

3 (3-0-6) หน่วยกิต

#### 3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

- 3.1 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยว
- 3.2 สาขาวิชาการท่องเที่ยว ประเภทวิชาเฉพาะเลือก (กลุ่มวิชาความสนใจเฉพาะ)

#### 4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

- 4.1 อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ไพริน เวชธัญญะกุล
- 4.2 อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ไพริน เวชธัญญะกุล      ตอนเรียน A1

#### 5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 2/ ชั้นปีที่ 3

#### 6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

#### 8. สถานที่เรียน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

#### 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

วันที่ 17 พฤศจิกายน 2562

## หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### 1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เมื่อนักศึกษาเรียนรายวิชานี้แล้ว นักศึกษาจะเกิดการเรียนรู้/ความสามารถ/สมรรถนะที่ต้องการในด้านต่าง ๆ ได้แก่

1.1 นักศึกษาสามารถเข้าใจแนวคิดและหลักการการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยสามารถอธิบายถึงความสำคัญของการนำแนวความคิดด้านอาหารไปประยุกต์ร่วมกับการจัดการท่องเที่ยวได้

1.2 นักศึกษาสามารถอธิบายถึงปัจจัยที่ทำให้เกิดการสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้

1.3 นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ถึงความสัมพันธ์ระหว่างสภาพภูมิศาสตร์ วัฒนธรรมท้องถิ่นกับการกำเนิดอาหารท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาค ตลอดจนการวิเคราะห์วัฒนธรรมประจำชาติที่นำไปสู่การกำเนิดอาหารประจำชาติในภูมิภาคอาเซียน

1.4 นักศึกษาได้เกิดการเรียนรู้ถึงแหล่งท่องเที่ยวด้านอาหารที่ได้รับความนิยมในภูมิภาคทั้งในประเทศไทยและภูมิภาคอาเซียน ตลอดจนการท่องเที่ยวเชิงอาหารระดับโลก

1.5 นักศึกษาสามารถเรียนรู้และวิเคราะห์พฤติกรรมนักท่องเที่ยวและกลุ่มเป้าหมายทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพื่อการออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้ตรงกับความต้องการของนักท่องเที่ยวโดยไม่สร้างผลกระทบทางลบต่อวัฒนธรรมท้องถิ่นของแต่ละภูมิภาค

1.6 นักศึกษาได้เรียนรู้และมีทักษะการประกอบอาหารเบื้องต้นเพื่อนักศึกษาสามารถนำไปประยุกต์เพื่อการจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยนักศึกษาจะมีความสามารถด้านการให้คำแนะนำและให้ความรู้ด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยวได้

### 2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เนื่องจากรายวิชาเป็นรายวิชาใหม่และกำลังเป็นรายวิชาที่ทันสมัย ดังนั้นการเพิ่มสื่อในรายวิชาทั้งสื่ออินเตอร์เน็ต วารสารวิชาการด้านอาหาร จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งเพื่อให้ผู้เรียนเปิดมุมมองเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในทุกมุมโลก ผู้สอนจึงได้ทำการคัดเลือกสื่อข้อมูลจากแหล่งต่างๆ ที่หลากหลายที่เป็นแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ทางวิชาการ โดยนำมาใช้ประกอบการเรียนการสอนแก่นักศึกษา

## หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

### 1. คำอธิบายรายวิชา

แนวคิดและหลักการการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อาหารท้องถิ่นและอาหารประจำชาติ วัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่น แหล่งท่องเที่ยวด้านอาหารที่ได้รับความนิยมในภูมิภาค พฤติกรรม และกลุ่มเป้าหมายการท่องเที่ยว การออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การให้คำแนะนำและให้ความรู้ด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว และการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

Concept and principle of gastronomic tourism, gastronomic tourism activities, local and national food, culture of local food, popular cuisine tourism attractions in regions, behavior of tourism, program design for food tourism, advising and educating food for tourists and food tourism management.

## 2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย/การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
45 ชั่วโมง (3 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)	ไม่มี	ไม่มี	90 ชั่วโมง (6 ชั่วโมง x 15 สัปดาห์)

## 3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาตามความต้องการของนักศึกษาเป็นเวลา 6 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
- อาจารย์ให้คำปรึกษาผ่านทาง E-mail kimmy\_pairin@hotmail.com

### หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

#### 1. คุณธรรม จริยธรรม

##### 1.1 ผลการเรียนรู้ด้านคุณธรรม จริยธรรม

1. มีความซื่อสัตย์ สุจริต และสามารถจัดการปัญหาความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

2. มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่นอย่างสม่ำเสมอ

● 3. มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา มีภาวะผู้นำ และเป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น

○ 4. มีวินัยในการทำงาน และปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

##### 1.2 วิธีการสอน

1.2.1 ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้ ด้วยการเรียนรู้จากตัวอย่างกรณีศึกษาจากงานวิจัย บทความวิชาการ เพื่อให้เกิดการพัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ และการประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงและการปฏิบัติงาน

1.2.2 มอบหมายงานกลุ่มและงานเดี่ยวให้นักศึกษาโดยให้วิเคราะห์งานวิจัย บทความทางวิชาการและวิดิทัศน์ตัวอย่างการท่องเที่ยวเชิงอาหารจากหลากหลายภูมิภาคและเน้นการนำเสนอหน้าชั้นเรียนที่ผู้เรียนต้องแสดงออกถึงความเป็นมืออาชีพในการนำเสนองาน

##### 1.3 การประเมินผลการเรียน

1.3.1 มีการประเมินการเข้าเรียนและการส่งงานของนักศึกษาตามกำหนดเวลา

1.3.2 มีการประเมินระหว่างเข้าร่วมกิจกรรม และการแสดงออกทางพฤติกรรมที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงานร่วมกัน

## 2. ความรู้

### 2.1 ผลการเรียนรู้ด้านความรู้

● 1. มีความรู้ในสาขาวิชาการท่องเที่ยวและสาขาวิชาการโรงแรมทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติอย่างกว้างขวาง เป็นระบบ เป็นสากล และทันสมัยต่อสถานการณ์โลก

● 2. มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

○ 3. มีความรู้ในกระบวนการ และเทคนิคการวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาและต่อยอดองค์ความรู้ในงานอาชีพ

### 2.2 วิธีการสอน

2.2.1 ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย เช่น การใช้กรณีศึกษา การสนทนา อภิปรายกลุ่ม และการนำเสนอเนื้อหาความรู้หน้าชั้นเรียน

2.2.3 ส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง การทำกิจกรรมเพื่อฝึกทักษะการประกอบอาหาร และการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ทักษะการประกอบอาหาร เพื่อให้เกิดการบูรณาการความรู้ด้านการจัดการท่องเที่ยวและพื้นฐานการประกอบอาหารเพื่อการประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานทางการท่องเที่ยว

### 2.3 การประเมินผลการเรียน

2.3.1 มีการประเมินการเข้าเรียนและการส่งงานของนักศึกษาตามกำหนดเวลา

2.3.2 มีการประเมินระหว่างการเรียนรู้กิจกรรม และการแสดงออกทางพฤติกรรมที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำงานร่วมกัน

2.3.3 ทดสอบย่อยหลังจบการเรียนรู้ในแต่ละสัปดาห์

2.3.4 การประเมินจากการปฏิบัติจริง

## 3. ทักษะทางปัญญา

### 3.1 ผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

○ 1. มีความสามารถประมวลและศึกษาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาและความขัดแย้ง รวมทั้งหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างเหมาะสม ทั้งเชิงกว้างและเชิงลึก

● 2. มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการฝึกประสบการณ์ภาคสนาม และการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม

● 3. มีสามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรมจากภาคธุรกิจ และจากศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาทักษะการทำงานให้เกิดประสิทธิผล

### 3.2 วิธีการสอน

3.2.1 ศึกษากรณีศึกษาเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของประเทศต่างๆ และวิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การวิเคราะห์พฤติกรรมนักท่องเที่ยว ตลอดจนการออกแบบกลยุทธ์การตลาดเพื่อการดึงดูดนักท่องเที่ยวเชิงอาหารได้อย่างเหมาะสม

3.2.2 การอภิปรายกลุ่มตามหัวข้อบทความทางวิชาการที่กำหนด โดยการวิเคราะห์สังเคราะห์ข้อมูล พร้อมการนำเสนอหน้าชั้นเรียน

### 3.3 กลยุทธ์การประเมินผลการเรียนรู้ด้านทักษะทางปัญญา

- 3.3.1 มีการประเมินผลตามสภาพจริงในระหว่างการศึกษากรณีศึกษา การอภิปราย ทั้งเดี่ยวและกลุ่ม
- 3.3.2 การถาม – ตอบในระหว่างการจัดการเรียนรู้
- 3.3.3 การทดสอบย่อย
- 3.3.4 การสอบกลางภาคและปลายภาค

#### 4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

##### 4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

- 1. มีความสามารถในการปฏิบัติและรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมายตามหน้าที่และบทบาทของตนในกลุ่มงานได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ไขปัญหภายในกลุ่ม
- 2. มีความสามารถในการพัฒนาตนเองและพัฒนาวิชาชีพให้ทันสมัยอย่างต่อเนื่องและตรงตาม

##### 4.2 วิธีการสอน

- 4.2.1 ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับรายวิชาด้วยการเสริมภาคปฏิบัติด้านการฝึกทักษะการทำอาหารไทยและอาหารนานาชาติ
- 4.2.2 มีจัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นการจัดกิจกรรมกลุ่มเพื่อการวิเคราะห์กรณีศึกษา
- 4.2.3 มีการจัดการเรียนการสอนโดยมอบหมายงาน และแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ ในการจัดทำคลิปวิดีโอสั้นความยาว 5 นาที หัวข้อเรื่องอาหารกับวัฒนธรรม

##### 4.3 การประเมินผลการเรียนรู้

- 4.3.1 มีการประเมินผลการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม และการทำงานเป็นทีม
- 4.3.2 มีการประเมินผลจากงานที่ได้รับมอบหมาย

#### 5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

##### 5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

- 1. มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย และภาษาต่างประเทศในการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และการสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2. มีความสามารถในการสื่อสารกับชาวต่างชาติได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์และวัฒนธรรม
- 3. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร รู้จักเลือกรูปแบบของการนำเสนอที่เหมาะสมสำหรับเรื่อง และผู้ฟังที่แตกต่างกันได้อย่างมี
- 4. มีความสามารถในการใช้เทคนิคพื้นฐานทางคณิตศาสตร์และสถิติในการประมวล การแปล ความหมาย และการวิเคราะห์ข้อมูล

##### 5.2 วิธีการสอน

- 5.2.1 มีการมุ่งเน้นการใช้เทคโนโลยีในรูปแบบที่หลากหลายเพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนสามารถศึกษาค้นคว้าได้ด้วยตนเองทั้งก่อนและหลังการเข้าชั้นเรียน ด้วยการแนะนำสื่อออนไลน์ที่เหมาะสมสำหรับนักศึกษาที่เกี่ยวกับการจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

##### 5.3 การประเมินผลการเรียนรู้

- 5.3.1 มีการใช้วิธีการถาม – ตอบความรู้ที่เกี่ยวข้องในระหว่างการจัดการเรียนรู้
- 5.3.2 ทดสอบย่อยหลังจบการจัดการเรียนรู้ในแต่ละสัปดาห์
- 5.3.3 มีการฝึกนำเสนอผลงานในห้องเรียน

หมวดที่ 5 แผนการจัดการเรียนรู้และการประเมินผล

1. แผนการจัดการเรียนรู้

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อการเรียนรู้ /แหล่งการเรียนรู้
1	ปฐมนิเทศและ แนะนำแนวทาง จัดการเรียนการ สอนในรายวิชา	3	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ชี้แจงแนวการสอนและผลงานต่างๆ</li> <li>- ทดสอบความรู้ก่อนเรียน (Pre-test)</li> <li>- ชมคลิปวิดีโอทัศน์ “อาหารจีนโอชารส ตอน วัตถุดิบจากธรรมชาติ”</li> <li>- จัดบันทึกสรุปความรู้ลงในสมุดบันทึก</li> </ul> <p><b>สื่อ</b></p> <p><b>ชิ้นงาน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 1 โครงการจัดทำคลิปสั้นขนาด 5 นาที “อาหารไทยกับวัตถุดิบจากธรรมชาติ”</li> </ul> <p><b>ประเมินการเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม</li> <li>2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้</li> <li>3. การนำเสนอผลงาน</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.อธิบายกิจกรรมการเรียนการสอน</li> <li>2.แนะนำหนังสือและ Web Site เพิ่มเติม</li> <li>3.แบ่งกลุ่มศึกษาข้อมูล</li> </ol>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ความหมายการท่องเที่ยวยั่งยืน</li> <li>• ความสำคัญของการท่องเที่ยวยั่งยืน</li> <li>• ความรู้แนวคิดและหลักการการท่องเที่ยวยั่งยืน</li> </ul>	3	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายเนื้อหา</li> <li>- สนทนา และอภิปรายแบบมีปฏิสัมพันธ์เกี่ยวกับการท่องเที่ยวกับการประยุกต์การท่องเที่ยวกับอาหารท้องถิ่น</li> <li>- ชมคลิปวิดีโอทัศน์ “Food trends: Food Tourism”</li> <li>- ชมคลิปวิดีโอทัศน์ของ Lonely Planet Food “The world’s top 10 food experiences”</li> <li>- วิเคราะห์คลิปวิดีโอทัศน์ของ Lonely Planet Food “The world’s top 10 food experiences”</li> </ul>	บรรยายด้วยPower Point และสื่อภาพเคลื่อนไหว ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง



สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อการเรียนรู้ /แหล่งการเรียนรู้
			<p>- วิเคราะห์กรณีศึกษาจากบทความด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร “What is food tourism” โดยAshleigh Ellisa , Eerang Parkb, Sangkyun Kimc , Ian Yeoman</p> <p>- ชักถามและอภิปรายเนื้อหาที่เรียนร่วมกัน</p> <p>- จัดบันทึกสรุปความรู้ลงในสมุดบันทึก</p> <p><b>ชิ้นงาน</b></p> <p>- มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมกลุ่ม วิเคราะห์กรณีศึกษาจากบทความด้านการท่องเที่ยวพร้อมการนำเสนอ</p> <p><b>ประเมินการเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม</li> <li>2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้</li> <li>3.การนำเสนอผลงาน</li> </ol>	
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร</li> </ul>	3	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <p>- บรรยายเนื้อหา</p> <p>- ชมคลิปวิดีโอ “อาหารจีนโอซารส Season 2 : ตอน 1 รอยเท้า (Footstep)” พร้อมทั้งอภิปรายร่วมกัน</p> <p>- วิเคราะห์กรณีศึกษาจากบทความด้านการท่องเที่ยวเรื่อง “Enhancing Iris food experieces”</p> <p>- จัดบันทึกสรุปความรู้ลงในสมุดบันทึก</p> <p><b>ชิ้นงาน</b></p> <p>- มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมกลุ่ม วิเคราะห์กรณีศึกษาจากบทความด้านการท่องเที่ยวพร้อมการนำเสนอ</p> <p><b>ประเมินการเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม</li> </ol>	<p>บรรยายด้วยPower Point และสื่อภาพเคลื่อนไหว ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง</p>

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อการเรียนรู้ /แหล่งการเรียนรู้
			2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้ 3.การนำเสนอผลงาน	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• วัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่น</li> <li>• อาหารท้องถิ่นและอาหารประจำชาติ</li> </ul>	3	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - บรรยายเนื้อหาและนำเสนอตัวอย่างและกรณีศึกษาของประเทศไทย - สนทนา และอภิปรายแบบมีปฏิสัมพันธ์ในเนื้อหาที่เรียนร่วมกัน - ชมคลิปวิดีโอทัศน์ “วัฒนธรรมการกิน: อาหารจีนโอซารส” และ “การถนอมอาหาร: อาหารจีนโอซารส” พร้อมทั้งอภิปรายร่วมกัน - วิเคราะห์กรณีศึกษาจากบทความด้านการท่องเที่ยวเรื่อง “utilizing local cuisine to market Malaysia as a tourist destination” <b>ชิ้นงาน</b> - มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมกลุ่มย่อย ค้นคว้าและนำเสนอคลิปวิดีโอทัศน์ เกี่ยวกับ วัฒนธรรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร <b>ประเมินการเรียนรู้</b> 1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม 2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้ 3.การนำเสนอผลงาน	บรรยายด้วยPower Point และสื่อ ภาพเคลื่อนไหว ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อการเรียนรู้ /แหล่งการเรียนรู้
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• วัฒนธรรมอาหารในท้องถิ่น (ต่อ)</li> <li>• อาหารท้องถิ่นและอาหารประจำชาติ</li> </ul>	3	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายเนื้อหาและนำเสนอตัวอย่างและกรณีศึกษาของประเทศไทย</li> <li>- สนทนา และอภิปรายแบบมีปฏิสัมพันธ์ในเนื้อหาที่เรียนร่วมกัน</li> <li>- ชมคลิปวิดีโอทัศน์ “วัฒนธรรมการทำอาหารสมัยเอโดะโอซารุส” พร้อมทั้งอภิปรายร่วมกัน</li> <li>- วิเคราะห์กรณีศึกษาจากบทความด้านการท่องเที่ยวเรื่อง “Tourism: Challenges and Opportunities to Value Traditional Mexican Cuisine.”</li> </ul> <p><b>ชิ้นงาน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 5 กิจกรรมกลุ่มย่อย ค้นคว้าและนำเสนอคลิปวิดีโอทัศน์ เกี่ยวกับวัฒนธรรมกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในมิติชุมชน</li> </ul> <p><b>ประเมินการเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม</li> <li>2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้</li> <li>3. การนำเสนอผลงาน</li> </ol>	<p>บรรยายด้วยPower Point และสื่อภาพเคลื่อนไหว ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง</p>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• แหล่งท่องเที่ยวด้านอาหารที่ได้รับ ความ นิ ย ม ใน ประเทศไทยและ ภูมิภาคอาเซียน</li> </ul>	3	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายเนื้อหาและนำเสนอตัวอย่างและกรณีศึกษาแหล่งท่องเที่ยวด้านอาหารที่ได้รับ ความนิยมในประเทศไทยและภูมิภาคอาเซียน</li> <li>- สนทนา และอภิปรายแบบมีปฏิสัมพันธ์ในเนื้อหาที่เรียนร่วมกัน</li> <li>- วิเคราะห์กรณีศึกษา “What is ‘Local Food?’ Dynamic culinary heritage in the World Heritage Site of Hoi An, Vietnam”</li> <li>- จัดบันทึกสรุปความรู้ลงในสมุดบันทึก</li> </ul>	<p>บรรยายด้วยPower Point และสื่อวิดีโอทัศน์ ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง กรณีศึกษาจากบทความด้านการท่องเที่ยว วารสารวิชาการ</p>

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อการเรียนรู้ /แหล่งการเรียนรู้
			<p><b>ชิ้นงาน</b></p> <p>- มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 6 กิจกรรมกลุ่มย่อย ค้นคว้าและนำเสนอคลิปวีดิทัศน์ แหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารกรณีศึกษา “What is ‘Local Food?’ Dynamic culinary heritage in the ASEAN”พร้อมนำเสนอเป็น link แหล่งที่มา</p> <p><b>ประเมินการเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม</li> <li>2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้</li> <li>3.การนำเสนอผลงาน</li> </ol>	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• พฤติกรรมและกลุ่มเป้าหมายการท่องเที่ยวเชิงอาหาร</li> </ul>	3	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายเนื้อหา</li> <li>- ชมคลิปวีดิทัศน์ “อาหารและการท่องเที่ยวในภูมิภาคอาเซียน” พร้อมทั้งอภิปรายร่วมกัน</li> <li>- สนทนา และอภิปรายแบบมีปฏิสัมพันธ์ในเนื้อหาที่เรียนร่วมกัน</li> <li>- จัดบันทึกสรุปความรู้ลงในสมุดบันทึก</li> </ul> <p><b>ชิ้นงาน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 7 แบ่งกลุ่มวิเคราะห์บทความวิชาการ “Food in tourism:: Attraction and Impediment”</li> </ul> <p><b>ประเมินการเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม</li> <li>2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้</li> <li>3.การนำเสนอผลงาน</li> </ol>	<p>บรรยายด้วยPower Point และสื่อภาพเคลื่อนไหว ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง กรณีศึกษาจากบทความด้านการท่องเที่ยววารสารวิชาการ</p>

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อการเรียนรู้ /แหล่งการเรียนรู้
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>พฤติกรรมและกลุ่มเป้าหมายการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ต่อ)</li> </ul>	3	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรยายเนื้อหา</li> <li>- ชมคลิปวิดีโอ “อาหารและการท่องเที่ยวในภูมิภาคอาเซียน” พร้อมทั้งอภิปรายร่วมกัน</li> <li>- สนทนา และอภิปรายแบบมีปฏิสัมพันธ์ในเนื้อหาที่เรียนร่วมกัน</li> <li>- จัดบันทึกสรุปความรู้ลงในสมุดบันทึก</li> </ul> <p><b>ชิ้นงาน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 8 แบ่งกลุ่มวิเคราะห์บทความวิชาการ “An assessment on the motivation of International tourists for the consumption of local cuisine in Mauritius”</li> </ul> <p><b>ประเมินการเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความสำเร็จ และมีส่วนร่วม</li> <li>2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้</li> <li>3. การนำเสนอผลงาน</li> </ol>	<p>บรรยายด้วยPower Point และสื่อภาพเคลื่อนไหว</p> <p>ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>กรณีศึกษาจากบทความด้านการท่องเที่ยว</p> <p>วารสารวิชาการ</p>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>การออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร</li> </ul>	3	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิเคราะห์ “Food and cuisine image in destination branding: Toward a conceptual model”</li> <li>- สนทนา และอภิปรายแบบมีปฏิสัมพันธ์ในเนื้อหาที่เรียนร่วมกัน</li> <li>- ฝึกทักษะการออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย</li> <li>- จัดบันทึกสรุปความรู้ลงในสมุดบันทึก</li> </ul> <p><b>ชิ้นงาน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 9 แบ่งกลุ่มการออกแบบโปรแกรมและเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย</li> </ul> <p><b>ประเมินการเรียนรู้</b></p>	<p>บรรยายด้วยPower Point และสื่อภาพเคลื่อนไหว</p> <p>ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>กรณีศึกษาจากบทความด้านการท่องเที่ยว</p> <p>วารสารวิชาการ</p>

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อการเรียนรู้ /แหล่งการเรียนรู้
			1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความ รับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม 2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้ 3.การนำเสนอผลงาน	
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>การออกแบบ โปรแกรมการ ท่องเที่ยวเชิง อาหาร (ต่อ)</li> </ul>	3	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - วิเคราะห์ “Understanding Gastronomic Image from Tourists' Perspective: A Repertory Grid Approach” - สนทนา และอภิปรายแบบมีปฏิสัมพันธ์ใน เนื้อหาที่เรียนร่วมกัน - ฝึกทักษะการทำคลิปีวีดีโอเพื่อการ ประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารใน ประเทศไทย โดยวิทยากรรับเชิญ - จัดบันทึกสรุปความรู้ลงในสมุดบันทึก <b>ชิ้นงาน</b> - มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 10 แบ่งกลุ่มการทำ คลิปีวีดีโอเพื่อการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว เชิงอาหารในประเทศไทย <b>ประเมินการเรียนรู้</b> 1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความ รับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม 2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้ 3.การนำเสนอผลงาน	บรรยายด้วยPower Point และสื่อ ภาพเคลื่อนไหว ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง กรณีศึกษาจาก บทความด้านการ ท่องเที่ยว วารสารวิชาการ

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อการเรียนรู้ /แหล่งการเรียนรู้
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• กลยุทธ์การตลาดเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร</li> </ul>	3	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิเคราะห์ “THE ROLE OF GASTRONOMY TOURISM IN DESTINATION MARKETING”</li> <li>- สนทนา และอภิปรายแบบมีปฏิสัมพันธ์ในเนื้อหาที่เรียนร่วมกัน</li> <li>- จัดบันทึกสรุปความรู้ลงในสมุดบันทึก</li> </ul> <p><b>ชิ้นงาน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 11 แบ่งกลุ่มเขียนแผนการตลาดเพื่อการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารในประเทศไทย</li> </ul> <p><b>ประเมินการเรียนรู้</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม</li> <li>2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้</li> <li>3. การนำเสนอผลงาน</li> </ol>	<p>บรรยายด้วยPower Point และสื่อภาพเคลื่อนไหว ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง กรณีศึกษาจากบทความด้านการท่องเที่ยววารสารวิชาการ</p>
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การให้คำแนะนำและการให้ความรู้ด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว</li> </ul>	3	<p><b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ชมคลิปวิดีโอทัศน์ “การให้คำแนะนำและการให้ความรู้ด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว” พร้อมทั้งอภิปรายร่วมกัน</li> <li>- ฝึกทักษะแบบมีคฤเทศก์มืออาชีพ หัวข้อ “การให้คำแนะนำและการให้ความรู้ด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว”</li> <li>- จัดบันทึกสรุปความรู้ลงในสมุดบันทึก</li> <li>- สนทนา และอภิปรายแบบมีปฏิสัมพันธ์ในเนื้อหาที่เรียนร่วมกัน</li> </ul> <p><b>ชิ้นงาน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 12 ทดสอบทักษะแบบมีคฤเทศก์มืออาชีพ หัวข้อ “การให้คำแนะนำและการให้ความรู้ด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว”</li> </ul> <p><b>ประเมินการเรียนรู้</b></p>	<p>บรรยายด้วยPower Point และสื่อภาพเคลื่อนไหว ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง</p>

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อการเรียนรู้ /แหล่งการเรียนรู้
			1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความ รับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม 2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้ 3. การนำเสนอผลงาน	
13	• อาหารไทย	3	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - บรรยายเนื้อหา - ฝึกปฏิบัติการอาหารไทยกับผู้เชี่ยวชาญด้าน อาหาร ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวน ดุสิต <b>ชิ้นงาน</b> - มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 13 ทดสอบทักษะ ฝึกปฏิบัติการอาหารไทยกับผู้เชี่ยวชาญด้าน อาหาร <b>ประเมินการเรียนรู้</b> 1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความ รับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม 2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้ 3. การนำเสนอผลงาน	บรรยายด้วยPower Point และภาคปฏิบัติ
13	• อาหารไทยและ อาหารนานาชาติ	3	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - บรรยายเนื้อหา - ฝึกปฏิบัติการอาหารกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต <b>ชิ้นงาน</b> - มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 14 ทดสอบทักษะ ฝึกปฏิบัติการอาหารไทยกับผู้เชี่ยวชาญด้าน อาหาร <b>ประเมินการเรียนรู้</b> 1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความ รับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม 2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้	บรรยายด้วยPower Point และภาคปฏิบัติ



สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อการเรียนรู้ /แหล่งการเรียนรู้
			3.การนำเสนอผลงาน	
14	• การจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - บรรยายเนื้อหา - วิเคราะห์กรณีศึกษาร่วมกันเรื่อง “Gastronomy tourism product development and hybridization” และ “Gastronomy, Tourism and Michelin-starred Restaurants in Spain” - สนทนาและอภิปรายแบบมีปฏิสัมพันธ์ในเนื้อหาที่เรียนร่วมกัน - จัดบันทึกสรุปความรู้ลงในสมุดบันทึก <b>สื่อ</b> <b>ชิ้นงาน</b> - มอบหมายงาน กิจกรรมที่ 15 แบ่งกลุ่มนำเสนอวิเคราะห์กรณีศึกษาร่วมกันเรื่อง “Gastronomy tourism product development and hybridization” และ “Gastronomy, Tourism and Michelin-starred Restaurants in Spain” <b>ประเมินการเรียนรู้</b> 1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม 2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้ 3.การนำเสนอผลงาน	บรรยายด้วยPower Point และสื่อภาพเคลื่อนไหว ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง
15	• ปัจฉิมนิเทศ ทบทวนบทเรียน	4	<b>กิจกรรมการเรียนการสอน</b> - สรุป ทบทวนบทเรียนและซักถาม รวมทั้งอภิปรายเนื้อหาที่เรียนร่วมกัน	บรรยายด้วยPower Point และสื่อภาพเคลื่อนไหว ค้นคว้าหนังสือและ website ที่เกี่ยวข้อง

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/ รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน	สื่อการเรียนรู้ /แหล่งการเรียนรู้
16	สอบปลายภาค	1.5	ทดสอบความรู้ (Post-test)	ทดสอบความรู้ (Post-test)

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	ผู้เรียนมีความรู้ และเข้าใจเกี่ยวกับการ การท่องเที่ยวเชิง อาหาร (1.1, 2.1, 3.1, 4.1 และ 5.1)	1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม 2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้ 3. การนำเสนอผลงานผลงานต่างๆ และ สัมฤทธิ์ผลของงาน	1,3,4,6,12	20 %
2	ผู้เรียนสามารถ เข้าใจและสามารถ ประยุกต์ความรู้ ด้านการจัดการ ท่องเที่ยวเกี่ยวกับ วัฒนธรรมอาหาร ของแต่ละภูมิภาค และเอเชียได้ (1.1, 2.1, 3.1, 4.1 และ 5.1)	1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม 2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้ 3. การนำเสนอผลงาน ผลงานต่างๆ และ สัมฤทธิ์ผลของงานโดยได้	2,3,4,5,6, 7,8	20 %
3	ผู้เรียนมีทักษะใน การนำเสนอ กิจกรรมการ แนะนำอาหารแก่นัก ท่องเที่ยวได้ (1.1, 2.1, 3.1, 4.1 และ 5.1)	1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม 2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้ 3. การนำเสนอผลงานผลงานต่างๆ และ สัมฤทธิ์ผลของงาน	5	15 %

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
4	ผู้เรียนสามารถเข้าใจและสามารถประยุกต์ความรู้และทักษะเพื่อการออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (1.1, 2.1, 3.1, 4.1 และ 5.1)	1. พฤติกรรม ระเบียบวินัย การแสดงออก ความรับผิดชอบ และการมีส่วนร่วม 2. ประเด็นองค์ความรู้ ทักษะ การบูรณาการ การสืบค้นข้อมูล และการประยุกต์ไปใช้ 3. การนำเสนอผลงานผลงานต่างๆ และสัมฤทธิ์ผลของงาน 4. แบบทดสอบความรู้	7	15 %
5	ข้อสอบปลายภาค	1. ตามจุดประสงค์จากเนื้อหาในหน่วยการเรียนรู้ของรายวิชา 2. ประเมินตามเกณฑ์มหาวิทยาลัย	16	30%

### หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

#### 1. เอกสารและตำราหลัก

ไพริน เวชัญญกุล. (2562). การท่องเที่ยวเชิงอาหาร. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต.

#### 2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

World Tourism Organization. (2019). Global Report on Food Tourism - WTO. 68 (2018) 250-263. Available online at:

file:///C:/Users/Asus/Downloads/Global\_Report\_on\_Food\_Tourism\_-\_WTO.pdf

Gauri Nur Ündey KALPAKLIOGLU. (2017). THE ROLE OF GASTRONOMY TOURISM IN DESTINATION MARKETING.

Available online at:

[https://www.academia.edu/14855915/THE\\_ROLE\\_OF\\_GASTRONOMY\\_TOURISM\\_IN\\_DESTINATION\\_MARKETING](https://www.academia.edu/14855915/THE_ROLE_OF_GASTRONOMY_TOURISM_IN_DESTINATION_MARKETING)

#### 3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

Jaksa Kivela. (2017). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. Available online at:

file:///C:/Users/Asus/Downloads/Tourism\_and\_Gastronomy\_Gastronomys\_Influ.pdf

Shunali and Manik Arora. (2018). Gastronomy Tourism & Destination Image Formation.

Available online at:

[https://www.academia.edu/6449846/Gastronomy\\_Tourism\\_and\\_Destination\\_Image\\_Formation](https://www.academia.edu/6449846/Gastronomy_Tourism_and_Destination_Image_Formation)

## หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

นักศึกษาทุกคนประเมินประสิทธิผลของรายวิชา ทั้งวิธีการสอน การจัดกิจกรรมในชั้นเรียน สื่อการสอน และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ ตลอดจนเสนอแนะเพื่อปรับปรุงรายวิชา ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย

### 2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

1. การประเมินจากผลการเรียนของผู้เรียน
2. การสังเกตการสอนของคณาจารย์
3. การประเมินผลความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอนวิชาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
4. การประเมินประสิทธิภาพการจัดการเรียนการสอนโดยนักศึกษา ผ่านระบบ On-line

### 3. การปรับปรุงการสอน

1. สัมภาษณ์นักศึกษาหาข้อปรับปรุงการเรียนการสอน
2. มีการนำผลการประเมินจาก pre-test และ post มาปรับปรุงเนื้อหาสาระการเรียนการสอน
3. มีการนำผลการประเมินประสิทธิภาพการจัดการเรียนการสอนโดยนักศึกษา ผ่านระบบ On-line ด้วยระบบคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย มาปรับปรุงการเรียนการสอน

### 4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

1. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรแต่งตั้งคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประจำหลักสูตร เพื่อให้ดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานการเรียนรู้ของนักศึกษาทุกภาคการศึกษา และกำหนดให้เป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร

2. คณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประจำหลักสูตร กำหนดรายวิชาที่จะทวนสอบ เช่น ทุกรายวิชา ในหมวดวิชาชีพ หรือสุมรายวิชาในหมวดพื้นฐานวิชาชีพ และหมวดวิชาเลือกเสรี จำนวนไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละภาคการศึกษา

3. คณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประจำหลักสูตรแจ้งอาจารย์ผู้สอนตามรายวิชาที่กำหนดไว้ ดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้โดยแบบประเมินทวนสอบผลสัมฤทธิ์ (แบบสอบถาม) และคะแนนสอบปลายภาคของนักศึกษา

4. อาจารย์ผู้สอนดำเนินการประมวลผลและรายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ของนักศึกษา เพื่อใช้ประกอบการจัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5)

5. อาจารย์ผู้สอนนำเสนอรายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ต่อคณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ประจำหลักสูตร พร้อมแนวทางปรับปรุง รายงานในรายงานผลการดำเนินการของรายวิชา (มคอ.5) หรือ รายงานการดำเนินการของประสบการณ์วิชาชีพ (มคอ.6)

6. คณะกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ประจำหลักสูตร ศึกษารายงานการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของอาจารย์ผู้สอนโดยพิจารณาจากเอกสารหลักฐานและสามารถเก็บข้อมูลเพิ่มเติมโดยใช้เครื่องมือการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในแต่ละด้านและภาพรวม

7. คณะกรรมการการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ประจำหลักสูตร ทำการประมวลผลข้อมูลและจัดทำรายงานพร้อมเสนอแนวทางปรับปรุง เพื่อเสนอต่อคณะกรรมการบริการโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

8. คณะกรรมการการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ประจำหลักสูตร แจ้งผลและแนวทางปรับปรุงต่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และอาจารย์ผู้สอน เพื่อปรับปรุงวิธีสอนหรือรูปแบบการสอน และนำไปเขียนไว้ในรายละเอียดของรายวิชา (มคอ.3) ของภาคการศึกษาต่อไป

9. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเขียนผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ ในรายงานการดำเนินการของหลักสูตร (มคอ.7) เพื่อใช้ในการพิจารณาปรับปรุง และพัฒนากลยุทธ์การประเมินผล และการแก้ไขปัญหาและอุปสรรคในการจัดการเรียนการสอนต่อไป

## **5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

1. จัดการประชุมคณาจารย์ผู้สอนในรายวิชาร่วมกัน

2. การทบทวนและปรับปรุงการสอนของรายวิชาในทุกภาคการศึกษา โดยนำประสิทธิผลของรายวิชา ทั้งวิธีการสอน การจัดกิจกรรมในชั้นเรียน สื่อการสอน และผลการเรียนรู้ที่ได้รับ ตลอดจนเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงรายวิชา

3. ปรับปรุงรายวิชาทุก 4 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์