

รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งหัวหิน

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา
4512223 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารนานาชาติ
2. จำนวนหน่วยกิต
3(3-0-6) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา
หลักสูตรอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ ประเภทของรายวิชาศึกษาทั่วไป
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน
อาจารย์กัลยารัตน์ สุขนันท์ชนะ
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน
ภาคการศึกษาที่ 1/2556
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)
ไม่มี
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)
ไม่มี
8. สถานที่เรียน
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งหัวหิน

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับอาหารและเครื่องดื่ม
- 1.2 เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับพฤติกรรมมารยาท
- 1.3 เพื่อให้นักศึกษาเห็นความแตกต่างในเรื่องพฤติกรรมมารยาทระหว่างชนชาติต่าง ๆ
- 1.4 เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจธรรมเนียมมารยาทในยุคสมัยปัจจุบัน และแนวโน้มในอนาคต

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ศึกษามีพื้นฐานความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารนานาชาติ และสามารถนำไปพัฒนาให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการบริโภคในยุคปัจจุบัน

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวัฒนธรรม ตลอดจนแนวคิดของกลุ่มต่าง ๆ ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมมารยาทอาหารและเครื่องดื่ม มีอาหาร การจัดเลี้ยง และเฉลิมฉลอง ตลอดจนธรรมเนียมปฏิบัติ ข้อกำหนด ข้อห้าม อันพึงทราบสำหรับการต้อนรับขับสู้ผู้เยี่ยมชมเยือนจากต่างวัฒนธรรม เพื่อสร้างความประทับใจในการบริการ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย การฝึก	สอนเสริม	ปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การ ฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 45 ชั่วโมงต่อ ภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความ ต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย	ไม่มีการฝึกปฏิบัติการ ภาคสนาม	มอบหมายงานให้ไป ค้นคว้าโดยใช้ อินเทอร์เน็ต

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาตามเวลาที่อาจารย์ประจำวิชากำหนด ปกติหลังเลิกชั่วโมงสอน หรือสามารถนัดวันอื่นๆได้หากนักศึกษาต้องการพบ (มารยาทในการนัดหมายในสังคม)

หมวดที่ 4 การพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.1 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

1.สามารถจัดการปัญหาด้านจริยธรรมและความขัดแย้งระหว่างผลประโยชน์ที่ได้รับกับจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ

2.มีทัศนคติที่ดีต่ออาชีพและแสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

3.มีความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดีและมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนา

4.มีวินัย มีความตรงต่อเวลาปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กรและสังคม

1.2 วิธีการสอน

1. นำเสนอกรอบแนวคิด ทฤษฎี เพื่อนำแนวคิดไปสู่ภาคปฏิบัติ ในการทำรายงานกลุ่มและให้ทำแบบฝึกหัด และสอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้นในธุรกิจ ระหว่างการเรียน การสอน

2. อภิปรายกรณีศึกษาร่วมกันในชั้นเรียน

3. ให้นักศึกษาทำงานกลุ่มโดยสมมติเหตุการณ์เสมือนจริง

1.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน

2. ประเมินจากการเข้าเรียนและพฤติกรรมในชั้นเรียนของนักศึกษา

3. ประเมินจากความตรงต่อเวลาในการส่งงานและประเมินผลของงานที่ได้รับมอบหมาย

4. ประเมินจากคำตอบข้อสอบเชิงวิเคราะห์ด้านความรู้ คุณธรรม จริยธรรม

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

1. มีความรู้เรื่องวิธีการบริการอาหารนานาชาติอย่างถูกต้องตามกระบวนการบริการ

2. มีความรู้ความเข้าใจถึงความแตกต่างในเรื่องพฤติกรรมการบริโภคระหว่างชนชาติต่าง ๆ

3. ทราบถึงมารยาทในการรับประทานอาหารแบบต่าง ๆ

4. มีความรู้ความเข้าใจรสนิยมการบริโภคในยุคปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต

2.2 วิธีการสอน

1. บรรยายประกอบสื่อการสอน การจัดแบ่งกลุ่มการอภิปราย การระดมสมอง

2. สอดแทรกประสบการณ์และเหตุการณ์จริงที่เกิดขึ้น ระหว่างการเรียนการสอน

3. เปิดโอกาสให้นักศึกษาดำถามเกี่ยวกับข้อสงสัยที่เกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประเทศนั้นๆ

4. การจัดแบ่งกลุ่มนักศึกษา โดยมอบหมายภาระหน้าที่ให้แต่ละกลุ่มทำรายงานเกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในกลุ่มประเทศอาเซียน

2.3 วิธีการประเมินผล

1. ความสนใจและการมีส่วนร่วมในการฝึกปฏิบัติ
2. ทดสอบปลายภาคโดยสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

1. การแบ่งหน้าที่และการทำงานเป็นทีม
2. ความตั้งใจและมีสมาธิในการทำงาน
3. การแก้ไขปัญหา หากเกิดข้อผิดพลาดในการทำงานกลุ่ม

3.2 วิธีการสอน

1. วิเคราะห์และยกตัวอย่างกรณีศึกษา
2. ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการทำงานเป็นทีมและการรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย
3. ทดลองสาธิตให้เห็นภาพที่มา รูปแบบและสาเหตุของปัญหา
4. สาธิตการแก้ปัญหาพร้อมอธิบายถึงขั้นตอนในการแก้ไขปัญหา

3.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินผลรายบุคคลและกลุ่มจากการสังเกต
2. การนำเสนอรายงาน
3. การทดสอบปลายภาค ทฤษฎีและปฏิบัติ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

1. มีความรับผิดชอบในงานที่ได้รับมอบหมายทั้งรายบุคคลและงานกลุ่ม
2. พัฒนาความเป็นผู้นำและความเป็นผู้ตามในการทำงานเป็นทีม
3. มีส่วนร่วมและร่วมปฏิบัติในงานกลุ่มที่ได้รับมอบหมาย

4.2 วิธีการสอน

1. แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติการโดยกำหนดหน้าที่รับผิดชอบของแต่ละคนในกลุ่มอย่างชัดเจน
2. นำผลลัพธ์ที่ได้จากการปฏิบัติงานกลุ่มมาหาข้อผิดพลาดและสาเหตุว่าเกิดจากความบกพร่องส่วนใด
3. ชี้แนะแนวทางการแก้ไขข้อผิดพลาดจากการทำงานเป็นทีม

4.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินการมีส่วนร่วมในชั้นเรียน
2. ประเมินความรับผิดชอบจากการเข้าฝึกปฏิบัติของนักศึกษา

3. ประเมินความรับผิดชอบจากรายงานของนักศึกษา
4. ให้นักศึกษาประเมินสมาชิกในกลุ่ม ด้านการมีส่วนร่วม ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

1. สามารถคัดเลือกแหล่งข้อมูล
2. สามารถค้นคว้าหาข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
3. สามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการนำเสนองานที่ได้รับมอบหมาย

5.2 วิธีการสอน

1. ใช้สื่อเทคโนโลยีการสอนสมัยใหม่เช่นโปรแกรมคอมพิวเตอร์ประกอบการสอน
2. การแนะนำเทคนิคการสืบค้นข้อมูลและแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต
3. มอบหมายงานให้ค้นคว้าด้วยตัวเองทางเว็บไซต์ และสื่อการสอนทางอินเทอร์เน็ต โดยมีแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้
4. งานที่มอบหมายต้องมีการนำเสนอในรูปแบบเอกสารและสื่อเทคโนโลยี

5.3 วิธีการประเมินผล

1. ประเมินทักษะภาษาเขียนจากเอกสารรายงาน
2. ประเมินจากทักษะการพูด การตอบคำถาม และการใช้สื่อสารสนเทศในการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน
3. ประเมินรายงานการสืบค้นข้อมูลด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1-2	-แนะนำลักษณะวิชา วัตถุประสงค์ แนวการสอน การให้คะแนน -อาหารกับวัฒนธรรม	6	-อธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์ เกณฑ์การวัดผล -บรรยาย Power Point -เอกสารประกอบการสอน -แบบฝึกหัดท้ายบท	
3	อาหารไทย อาหารเวียดนาม	3	-บรรยาย Power Point -เอกสารประกอบการสอน -แบบฝึกหัดท้ายบท	

4	อาหารพม่า ลาว กัมพูชา	3	-บรรยาย Power Point -เอกสารประกอบการสอน -แบบฝึกหัดท้ายบท	
5	อาหารจีน อาหารอินเดีย	3		
6	อาหารญี่ปุ่นอาหารเกาหลี	3	-บรรยาย Power Point -เอกสารประกอบการสอน -แบบฝึกหัดท้ายบท	
7	สอบกลางภาค	1.5		
8	วัฒนธรรมการบริโภคของ ตะวันตก	3	-บรรยาย Power Point -เอกสารประกอบการสอน	
9	อาหารอเมริกัน และอาหาร จานด่วน	3	-บรรยาย Power Point -เอกสารประกอบการสอน	
10	อาหารอังกฤษ อาหาร ฝรั่งเศส	3	-บรรยาย Power Point -เอกสารประกอบการสอน	
11	อาหารอิตาลี	3	-บรรยาย Power Point -เอกสารประกอบการสอน	
12	อาหารกรีก	3	-บรรยาย Power Point -เอกสารประกอบการสอน	
13	อาหารเยอรมันและสวิต	3	-บรรยาย Power Point -เอกสารประกอบการสอน	
14	มารยาทในการรับประทานอาหาร อาหารแบบสากล	3	-บรรยาย Power Point -เอกสารประกอบการสอน	
15	ไวน์	3	-บรรยาย Power Point -เอกสารประกอบการสอน	
16	สอบปลายภาค	1.5		

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการ เรียนรู้	วิธีการ ประเมิน	สัปดาห์ที่ ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1	สอบกลางภาค สอบปลายภาค		7 16	30% 30%
2	คะแนนส่วนอื่นๆ -การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน -รายงาน		ตลอดภาคการศึกษา ตลอดภาคการศึกษา	10% 30%

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. เอกสารและตำราหลัก

เอกสารประกอบการเรียนรายวิชาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารนานาชาติ โดย อาจารย์พิสิทธิ์ ชงพุดชา

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

ไม่มี

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

<http://www.authorstream.com/Presentation/Chanasut-1157913-industrial-botany-wine-01/>

<http://www.authorstream.com/Presentation/Chanasut-1157914-industrial-botany-wine-02/>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

1. ในวันแรกของการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้ จาก การเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมา และประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนารายวิชา เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายของภาค การศึกษา

2. ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบ ความรู้ ทักษะในการประมวล/ คิดวิเคราะห์ ก่อนและหลังการเรียนรายวิชานี้

3. ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชาผ่านระบบการ ประเมิน online ของมหาวิทยาลัย

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเอง ดูผลการเรียนของนักศึกษา และทำรายงานสรุป พัฒนาการของนักศึกษา ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไขหรือการเปลี่ยนแปลง/ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

1. การประมวลความคิดเห็นของนักศึกษา การประเมินการสอนของตนเองและสรุปปัญหา อุปสรรค แนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคเรียนต่อไป

2. การวิจัยในชั้นเรียน เพื่อพัฒนารูปแบบ วิธีการเรียนการสอน และวิธีการฝึกปฏิบัตินอกสถานที่

3. ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันสมัยและเหมาะสมกับนักศึกษารุ่นต่อไป