

## รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา                      มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา                      โรงเรียนการท่องเที่ยวและบริการ

### หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา  
4512223 วัฒนธรรมการบริโภคอาหารนานาชาติ
2. จำนวนหน่วยกิต  
3(2-2-5) หน่วยกิต
3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา  
กลุ่มวิชาเลือกแขนง
4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน  
นางสาววรรณพรพรรณ ริมผดี และนางนพมาศ กัดดแก้ว
5. ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน  
ภาคการศึกษาที่ 2555 / ชั้นปีที่ 3
6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)  
ไม่ระบุ
7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)  
ไม่ระบุ
8. สถานที่เรียน  
ในมหาวิทยาลัย
9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
8 ตุลาคม 2554

### หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา  
เพื่อรู้และเข้าใจในความเป็นมา รวมถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมด้านอาหารและการกิน
2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา
  1. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับอาหารและเครื่องดื่ม
  2. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับพฤติกรรมกรรมการบริโภค
  3. เพื่อให้นักศึกษาเห็นความแตกต่างในเรื่องพฤติกรรมกรรมการบริโภคระหว่างชนชาติต่างๆ
  4. เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจรสนิยมการบริโภคในยุคสมัยปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต

### หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

#### 1. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวัฒนธรรม ตลอดจนแนวคิดของกลุ่มต่างๆ ที่ส่งผลต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหาร อาหาร และเครื่องดื่ม มีอาหาร การจัดเลี้ยง และเฉลิมฉลอง ตลอดจนธรรมเนียมปฏิบัติ 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**

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียน การ สอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนวการสอน / ความหมาย วัฒนธรรม / มนุษย์ในกระบวนการ / วิวัฒนาการ / อาหารแห่งสหประชา	4	บรรยาย คอมพิวเตอร์ PPT	อ.วรรณพรรณ และอ.นพมาศ
2	เส้นทางเครื่องเทศ /ตำนาน อาหาร / อาหารกับการ แลกเปลี่ยนวัฒนธรรม / กรณีศึกษา	4	บรรยาย คอมพิวเตอร์ PPT	อ.วรรณพรรณ และอ.นพมาศ
3 - 16	การเรียนการสอนแบบบูรณา การในโครงการความร่วมมือ MOU	4	ฝึกประสบการณ์กับโรงแรม ในความร่วมมือ	อ.แขนงธุรกิจการ โรงแรม

## 2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรมที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1	วัฒนธรรม มนุษย์ในกระบวนการ วิวัฒนาการ อาหารแห่ง สหประชาฯ เส้นทางเครื่องเทศ ตำนานอาหาร	การทดสอบ ท้ายบทเรียน	2	20
2	ความมีวินัย	การแต่งกาย รายงานการ ฝึกงาน	1-16	10
3	การฝึกงานกับโรงแรมในความ ร่วมมือ			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 เบญจศิลารักษ์ (2542). แกะรอยสำหรับไทย. เชียงใหม่: วรณรักษ์. กระทบวงศศึกษาธิการ. (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: กระทบวงศวัฒนธรรม, สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, กองทุนส่งเสริมงานวัฒนธรรม.

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

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

สัณยใจ พูลทรัพย์. (บรรณาธิการ). (2544). *อาหาร: ทรัพย์และศิลป์แผ่นดินไทย*. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.

สถาบันพิพิธภัณฑการเรียนรู้แห่งชาติ. (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