

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้ศึกษาระบุวัฒนธรรม เอกลักษณ์ รสชาติ รายการอาหารและเครื่องดื่ม ของอาหาร ตะวันตก และตะวันออกได้
2. เพื่อให้ศึกษาอธิบายความแตกต่างทางวัฒนธรรม เอกลักษณ์ รสชาติ รายการอาหารและ เครื่องดื่ม ของอาหารตะวันตก และตะวันออก
3. เพื่อให้ศึกษาเข้าใจความผสมผสานของวัฒนธรรมที่สามารถนำมาสร้างสรรค์อาหารและ เครื่องดื่มต่างๆ
4. เพื่อให้ศึกษาประยุกต์ใช้ในการใช้ชีวิตประจำวันในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มได้
5. เพื่อให้ศึกษานำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

คณะวิทยาการจัดการขอเปิดรายวิชา SU อาหารและเครื่องดื่ม ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปเพื่อปรับปรุง รายวิชาซึ่งเป็นความรู้พื้นฐานด้านทักษะสังคมและทักษะชีวิต โดยสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยที่ ต้องการให้บัณฑิตมีอัตลักษณ์ที่ชัดเจน และมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ทันต่อสังคมที่เปลี่ยนแปลง โดยการ เรียนที่เน้น Outcomes Based Education (OBE) ของรายวิชา เพื่อให้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจใน วัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่ม และสามารถนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตในอนาคต บนโลกที่ไร้พรมแดน บน พื้นฐานที่วัฒนธรรมที่หลากหลาย

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

วัฒนธรรม เอกลักษณ์ รสชาติ รายการอาหารและเครื่องดื่ม ศิลปะการรับประทานอาหารกับการ ดื่ม การใช้บริการ ของอาหารตะวันตก และตะวันออก

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อสัปดาห์

| | | |
|-------------------------------|----|---------|
| จำนวนชั่วโมงบรรยาย | 45 | ชั่วโมง |
| จำนวนชั่วโมงการศึกษาด้วยตนเอง | 96 | ชั่วโมง |

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่จะให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (ตามความต้องการ)

หมวดที่ 4 การพัฒนานักศึกษาตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ คาดหวัง ของหลักสูตร (PLOs) | ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs) | กลยุทธ์การสอน ตาม CLOs | กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัด และประเมินผล ตาม CLOs |
|--|--|--|--|
| <p>PLO 1 อธิบายความหมายและคุณค่าของศิลปะและการสร้างสรรค์ได้</p> <p>PLO 2 อธิบายความหมายของความหลากหลายทางวัฒนธรรมได้</p> <p>PLO 3 ระบุความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้</p> <p>PLO 4 มีทักษะการใช้ภาษาและสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์ในบริบทการสื่อสารที่หลากหลาย</p> <p>PLO 5 เลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์ ตลอดจนรู้เท่าทันสื่อและสารสนเทศ</p> <p>PLO 6 แสวงหาความรู้ได้ด้วยตนเอง และนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาตนเองและการดำเนินชีวิต</p> <p>PLO 7 แสดงออกซึ่งทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม</p> | <p>CLO1: มีความรู้วัฒนธรรมเอกลักษณ์ รสชาติ รายการอาหารและเครื่องดื่ม ของอาหารตะวันตก และตะวันออกได้</p> <p>CLO2: สามารถอธิบายวัฒนธรรม เอกลักษณ์ ชาติ รายการอาหารและเครื่องดื่ม ของอาหารตะวันตก และตะวันออก</p> <p>CLO3: เข้าใจความผสมผสานของวัฒนธรรมที่สามารถนำมาสร้างสรรค์อาหารและเครื่องดื่มต่างๆ</p> <p>CLO4: สามารถประยุกต์ใช้ในการใช้ชีวิตประจำวันในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>CLO5: สามารถสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้</p> | <p>(1) กำหนดให้มีการสอดแทรกหัวข้อ/ความแตกต่างด้านวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>(2) จัดอภิปรายพิเศษด้านความผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมเพื่อสร้างสรรค์รายการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>(3) สอนโดยใช้กรณีศึกษาและอภิปรายร่วมกัน</p> | <p>สังเกตการณ์อภิปรายของผู้เรียนที่มีต่อกรณีศึกษาพิจารณาผลงานของผู้เรียนโดยพิจารณาการสนับสนุนด้วยแนวคิดและทฤษฎีที่ผู้เรียนนำมาใช้โดยเน้นด้านทักษะด้านปัญญา</p> <p>(1) การคิดอย่างเป็นระบบและมี วิจารณ์ญาณ</p> <p>(2) สามารถสืบค้นข้อมูลวิเคราะห์ วิจัย และตีความและประเมินข้อมูลเป็นกรอบในการแก้ปัญหาหรือ ค้นพบความรู้ใหม่</p> <p>(3) มีความรับผิดชอบในการกระทำหรือผลงานทางวิชาการและวิชาชีพของตนเอง และงานในกลุ่ม</p> |

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

| สัปดาห์ที่ | หัวข้อ/รายละเอียด | CLOs | จำนวน ชั่วโมง | กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี) | ผู้สอน |
|------------|---|-------|------------------|--|-----------------------------------|
| 1 | แนะนำกระบวนการเรียนการสอน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหาร และเครื่องดื่ม และความรู้เกี่ยวกับ วัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่ม ไทย | 1,2,4 | 3 | บรรยาย/เอกสารประกอบ/ ตอบคำถาม/สื่อการสอน/ งานกลุ่ม | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชคตินิสการ |
| 2 | วัฒนธรรมด้านอาหารและ เครื่องดื่มของจีน, รายการอาหาร เครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และ มารยาทการรับประทานอาหาร | 1,2,4 | 3 | บรรยายในลักษณะการ วิเคราะห์ และสังเคราะห์ ทฤษฎีร่วมอภิปราย และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความ คิดเห็นในชั้นเรียน | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชคตินิสการ |
| 3 | วัฒนธรรมด้านอาหารและ เครื่องดื่มของเกาหลี, รายการ อาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกิน ดื่ม และมารยาทการรับประทานอาหาร | 1,2,4 | 3 | บรรยายในลักษณะการ วิเคราะห์ และสังเคราะห์ ทฤษฎีร่วมอภิปราย และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความ คิดเห็นในชั้นเรียน | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชคตินิสการ |
| 4 | วัฒนธรรมด้านอาหารและ เครื่องดื่มของญี่ปุ่น, รายการ อาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกิน ดื่ม และมารยาทการรับประทานอาหาร | 1,2,4 | 3 | บรรยายในลักษณะการ วิเคราะห์ และสังเคราะห์ ทฤษฎีร่วมอภิปราย และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความ คิดเห็นในชั้นเรียน | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชคตินิสการ |
| 5 | วัฒนธรรมด้านอาหารและ เครื่องดื่มของอินเดีย, รายการ อาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกิน ดื่ม และมารยาทการรับประทานอาหาร | 1,2,4 | 3 | บรรยายในลักษณะการ วิเคราะห์ และสังเคราะห์ ทฤษฎีร่วมอภิปราย และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความ คิดเห็นในชั้นเรียน | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชคตินิสการ |
| 6 | วัฒนธรรมด้านอาหารและ เครื่องดื่มของอาเซียน, รายการ อาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกิน ดื่ม และมารยาทการรับประทานอาหาร | 1,2,4 | 3 | บรรยายในลักษณะการ วิเคราะห์ และสังเคราะห์ ทฤษฎีร่วมอภิปราย และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความ คิดเห็นในชั้นเรียน | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชคตินิสการ |

| | | | | | |
|--------------|---|---------|---|---|----------------------------------|
| 7 | วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของอาหรับ, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทานอาหาร | 1,2,4 | 3 | บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชตินิศากร |
| 8 สอบกลางภาค | | | | | |
| 9 | วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของฝรั่งเศส, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทานอาหาร | 1,2,4 | 3 | บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชตินิศากร |
| 10 | วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของอิตาลี, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทานอาหาร | 1,2,4 | 3 | บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชตินิศากร |
| 11 | วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของสเปน-เยอรมัน, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทานอาหาร | 1,2,3,4 | 3 | บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชตินิศากร |
| 12 | วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของอังกฤษ, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทานอาหาร | 1,2,4 | 3 | บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชตินิศากร |
| 13 | วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของยุโรป, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทานอาหาร | 1,2,4 | 3 | บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชตินิศากร |
| 14 | วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของอเมริกัน-เม็กซิกัน, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการ | 1,2,3,4 | 3 | บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความ | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชตินิศากร |

| | | | | | |
|---------------|---------------------------------|---------|---|-------------------------|----------------------------------|
| | รับประทาน | | | คิดเห็นในชั้นเรียน | |
| 15 | - สรุบทเรียนและนำเสนอ รายงาน | 1,2,3,4 | 3 | ส่งงานกลุ่ม พร้อมนำเสนอ | อ.ดร.ชัชณพวงศ์ ศิริโชตินิศากร |
| 16 สอบปลายภาค | | | | | |

2. แผนการประเมินตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ คาดหวัง ของรายวิชา (CLOs) | กิจกรรมการ ประเมินผลการเรียนรู้ ของผู้เรียน | กำหนดการประเมิน (สัปดาห์ที่) | สัดส่วนของการ ประเมินผล |
|---|---|--|----------------------------|
| CLO1/CLO2/CLO4 | การมีส่วนร่วม การถก ประเด็น การโต้แย้ง การนำเสนอประเด็น และแสดงความคิดเห็น | 1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11,12, 13,14 | 20% |
| CLO1/CLO2/CLO3/CLO4 | งานมอบหมายการ นำเสนอประเด็นหัวข้อ สำคัญ | 15 | 20% |
| CLO1/CLO2/CLO3 /CLO4/CLO5 | สอบกลางภาค | 8 | 30% |
| CLO1/CLO2/CLO3 /CLO4/CLO5 | สอบปลายภาค | 16 | 30% |
| คะแนน | เกรด | | |
| 80 – 100 | A | | |
| 75 - 79 | B+ | | |
| 70 - 74 | B | | |
| 65 - 69 | C+ | | |
| 60 - 64 | C | | |
| 55 - 59 | D+ | | |
| 50 -54 | D | | |
| ต่ำกว่า 50 | F | | |

ตำราและเอกสารที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน

สิรินาฏ ศิริสุนทร “วัฒนธรรมอาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน” 2557

ชื่นกมล ปัญญาขง “การศึกษาวัฒนธรรมอาหารอาเซียนเพื่อประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน” 2559

กตติกา กลิ่นจันทร์แดง “การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น” 2564