รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา คณะวิทยาการจัดการ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ปรัชญาการศึกษาของมหาวิทยาลัยศิลปากร

จัดการศึกษาให้ผู้เรียนเกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน โดยใช้การศึกษาที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ โดยบัณฑิตเป็นผู้นำผสานศาสตร์และศิลป์ สร้างสรรค์คุณค่าสู่สังคม

1. **รหัสและชื่อรายวิชา**

   SU166 อาหารและเครื่องดื่ม

   (Food and Beverage)

2. **จำนวนหน่วยกิต**

   3 (3-0-6)

3. **หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**

   หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต

4. **อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน**

   อาจารย์ ดร. ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร

5. **ภาคการศึกษา/ชั้นปีที่เรียน**

   ภาคการศึกษา 2/66

6. **รายวิชาบังคับก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**

   -ไม่มี-

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

   -ไม่มี-

8. สถานที่เรียน

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

20 พฤศจิกายน 2566

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1.1 เพื่อให้นักศึกษาระบุวัฒนธรรม เอกลักษณ์ รสชาติ รายการอาหารและเครื่องดื่ม ของอาหารตะวันตก และตะวันออกได้

1.2 เพื่อให้นักศึกษาอธิบายความแตกต่างทางวัฒนธรรม เอกลักษณ์ รสชาติ รายการอาหารและเครื่องดื่ม ของอาหารตะวันตก และตะวันออก

1.3 เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจความผสมผสานของวัฒนธรรมที่สามารถนำมาสร้างสรรค์อาหารและเครื่องดื่มต่างๆ

1.4 เพื่อให้นักศึกษาประยุกต์ใช้ในการใช้ชีวิตประจำวันในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มได้

1.5 เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

คณะวิทยาการจัดการขอเปิดรายวิชา SU อาหารและเครื่องดื่ม ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปเพื่อปรับปรุงรายวิชาซึ่งเป็นความรู้พื้นฐานด้านทักษะสังคมและทักษะชีวิต โดยสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยที่ต้องการให้บัณฑิตมีอัตลักษณ์ที่ชัดเจน และมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ทันต่อสังคมที่เปลี่ยนแปลง โดยการเรียนที่เน้น Outcomes Based Education (OBE) ของรายวิชา เพื่อทำให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่ม และสามารถนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตในอนาคต บนโลกที่ไร้พรมแดน บนพื้นฐานที่วัฒนธรรมที่หลากหลาย

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

วัฒนธรรม เอกลักษณ์ ของอาหารและเครื่องดื่มประจำชาติ วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์ สุนทรียภาพทางรสชาติ ความรู้เกี่ยวกับเมนูอาหาร เครื่องดื่มยอดนิยม มารยาทบนโต๊ะอาหารและบริโภคนิสัยของชาติต่าง ๆ ทั้งในภูมิภาคยุโรป อเมริกา และเอเชีย

Culture, identities of national food and beverage; ingredients, seasoning, equipment, taste aesthetics; knowledge of food menu, highly popular beverage, table manners and food habits of various countries in Europe, America and Asia.

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อสัปดาห์

จำนวนชั่วโมงบรรยาย	45	ชั่วโมง
จำนวนชั่วโมงการศึกษาด้วยตนเอง	96	ชั่วโมง

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่จะให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคล หรือรายกลุ่มตามความต้องการ 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (ตามความต้องการ)

หมวดที่ 4 การพัฒนานักศึกษาตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	กลยุทธ์การสอนตาม CLOs	กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัดและประเมินผลตาม CLOs
PLO 1 อธิบายความหมายและคุณค่าของศิลปะและการสร้างสรรค์ได้ PLO 2 อภิปรายความหมายของความหลากหลายทางวัฒนธรรมได้ PLO 3 ระบุความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจและทักษะพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเป็นผู้ประกอบการได้ PLO 4 มีทักษะการใช้ภาษาและสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์ในบริบทการสื่อสารที่หลากหลาย PLO 5 เลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและ	CLO1: มีความรู้วัฒนธรรม เอกลักษณ์ รสชาติ รายการอาหารและเครื่องดื่ม ของอาหารตะวันตก และตะวันออกได้ CLO2: สามารถอธิบายวัฒนธรรม เอกลักษณ์ รสชาติ รายการอาหารและเครื่องดื่ม ของอาหารตะวันตก และตะวันออก CLO3: เข้าใจความผสมผสานของวัฒนธรรมที่สามารถนำมาสร้างสรรค์อาหารและเครื่องดื่มต่างๆ CLO4: สามารถประยุกต์ใช้ในการใช้ชีวิตประจำวันในการรับประทานอาหารและเครื่องดื่มได้ CLO5: สามารถสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพได้	(1) กำหนดให้มีการสอดแทรกหัวข้อ/ความแตกต่างด้านวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่ม (2) จัดอภิปรายพิเศษด้านความผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมเพื่อสร้างสรรค์รายการอาหารและเครื่องดื่ม (3) สอนโดยใช้กรณีศึกษาและอภิปรายร่วมกัน	สังเกตการณ์อภิปรายของผู้เรียนที่มีต่อกรณีศึกษา พิจารณาผลงานของผู้เรียนโดยพิจารณาการสนับสนุน ด้วยแนวคิดและทฤษฎีที่ผู้เรียนนำมาใช้โดยเน้นด้านทักษะด้านปัญญา (1) การคิดอย่างเป็นระบบ และมีวิจารณญาณ (2) สามารถสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ วิจารณ์ และตีความและประเมินข้อมูลเป็นกรอบในการแก้ปัญหา หรือ ค้นพบความรู้ใหม่

การสื่อสารได้ตรงตามวัตถุประสงค์ ตลอดจนรู้เท่าทันสื่อและสารสนเทศ PLO 6 แสวงหาความรู้ได้ด้วยตนเอง และนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาตนเองและการดำเนินชีวิต PLO 7 แสดงออกซึ่งทักษะความ สัมพันธ์ระหว่างบุคคล สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีระเบียบวินัย ตรงต่อเวลา ซื่อสัตย์สุจริต มีความรับผิดชอบต่อตนเอง สังคม และสิ่งแวดล้อม			(3).มีความรับผิดชอบในการกระทำหรือผลงานทางวิชาการและวิชาชีพของตนเอง และงานในกลุ่ม

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1	แนะนำกระบวนการเรียนการสอน ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม และความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารและเครื่องดื่มไทย	1,2,4	3	บรรยาย/เอกสารประกอบ/ตอบคำถาม/สื่อการสอน/งานกลุ่ม	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
2	วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของจีน, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทาน	1,2,4	3	บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
3	วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของเกาหลี, รายการ	1,2,4	3	บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ทฤษฎีร่วมอภิปราย และ	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร

	อาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทาน			แลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน	
4	วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของญี่ปุ่น, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทาน	1,2,4	3	บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
5	วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของอาอินเดีย, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทาน	1,2,4	3	บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
6	วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของอาเซียน, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทาน	1,2,4	3	บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
7	วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของอาหรับ, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทาน	1,2,4	3	บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
8	วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของฝรั่งเศษ, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทาน	1,2,4	3	บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
9 สอบกลางภาค					
10	วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของอิตาเลียน, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทาน	1,2,4	3	บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร

11	วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของสเปน-เยอรมัน, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทาน	1,2,3,4	3	บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
12	วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของอังกฤษ, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทาน	1,2,4	3	บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
13	วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของยุโรป, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทาน	1,2,4	3	บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
14	วัฒนธรรมด้านอาหารและเครื่องดื่มของอเมริกัน-แม็กซิกัน, รายการอาหารเครื่องดื่ม, รสชาติการกินดื่ม และมารยาทการรับประทาน	1,2,3,4	3	บรรยายในลักษณะการวิเคราะห์ และสังเคราะห์ทฤษฎีร่วมอภิปราย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
15	- สรุปบทเรียนและนำเสนอรายงาน	1,2,3,4	3	ส่งงานกลุ่ม พร้อมนำเสนอ	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร
16 สอบปลายภาค					

***หมายเหตุ** ระบุรูปแบบการเรียนการสอน กิจกรรมการเรียนการสอนในแต่ละสัปดาห์ ในกรณีที่อาจารย์มีการสอนออนไลน์ในพื้นที่จัดการศึกษา/วิทยาเขต (รวมกันไม่เกินร้อยละ 30 ของระยะเวลาสอนทั้งหมด) โปรดระบุสัปดาห์ที่สอนออนไลน์ในคอลัมน์ “รูปแบบและกิจกรรมการเรียนการสอนสื่อที่ใช้”

วิธีการจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning (ระบุอย่างน้อย 1 ข้อ) (ดูตัวอย่างวิธีการเรียนรู้แบบ Active Learning เพิ่มเติม ในภาคผนวก หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล)

☑ การอภิปรายในชั้นเรียน (Class Discussion)/ การอภิปรายกลุ่มย่อย (Small Group Discussion)

☐ แบบเน้นโครงงาน (Project-based Learning)

☑ แบบแลกเปลี่ยนความคิด (Think-Pair-Share)

☐ แบบเน้นกรณีศึกษา (Case Study Learning)

☐ แบบแสดงบทบาทสมมติ (Role-playing)
☐ แบบใช้เกม (Games-based Learning)
☐ แบบใช้กิจกรรมเป็นฐาน (Activity-based Learning)
☑ แบบสะท้อนความคิด (Student's Reflection)
☑ แบบตั้งคำถาม (Questioning-based Learning)
☐ อื่นๆ _____

กิจกรรมการเรียนการสอนส่งเสริม (ระบุอย่างน้อย 1 ข้อ และระบุกิจกรรมที่ดำเนินการ)

☐	ทักษะการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning)	ระบุกิจกรรม _____
☑	กรอบคิดแบบเติบโต (Growth Mindset)	ระบุกิจกรรม วิธีการแก้ไขปัญหาจาก case study
☑	ก่อให้เกิดความคิดใหม่ (New Ideas)	ระบุกิจกรรม กิจกรรมแบบกลุ่มนำเสนอลักษณะอาหารที่มีความทันสมัย
☑	ก่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ (Creative Thoughts)	ระบุกิจกรรม การนำเสนอรูปแบบของอาหารและเครื่องดื่ม
☐	ก่อให้เกิดนวัตกรรม (Innovation)	ระบุกิจกรรม _____
☐	ก่อให้เกิดแนวคิดความเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurial Mindset)	ระบุกิจกรรม _____

สรุปจำนวนชั่วโมงสอนจำแนกตามผู้สอน

ลำดับ	ชื่อผู้สอน/อาจารย์พิเศษ	จำนวนชั่วโมงสอนทั้งภาคการศึกษา
1	อ.ดร.ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร	48 ชั่วโมง
รวม		48 ชั่วโมง

2. แผนการประเมินตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	กิจกรรมการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียน	เครื่องมือวัดและประเมินผล* (ระบุได้มากกว่า 1 อย่าง ต่อกิจกรรมการประเมินผลการเรียนรู้)	กำหนดการประเมิน (สัปดาห์ที่)	สัดส่วนของการประเมินผล
1,2,3,4	การมีส่วนร่วม การถกประเด็น การโต้แย้ง การนำเสนอประเด็นและแสดงความคิดเห็น	Scoring Rubrics	1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11,12, 13,14	20%
1,2,3,4	งานมอบหมายการนำเสนอประเด็นหัวข้อสำคัญ	Scoring Rubrics	15	20%
1,2,3,4,5	สอบกลางภาค	Marking Schemes Multiple-choices	8	30%
1,2,3,4,5	สอบปลายภาค	Marking Schemes Multiple-choices	16	30%

***หมายเหตุ: ตัวอย่างเครื่องมือวัดและประเมินผล**

- Scoring Rubrics (ใช้กับการประเมินเชิงนามธรรม การประเมินชิ้นงาน และคุณสมบัติ)
- Marking Schemes (ใช้กับการกำหนดระดับการให้คะแนนตามระดับการตอบ (เฉลย) เช่น ข้อสอบอัตนัย)
- Multiple-choices (ข้อสอบปรนัย)

วิธีการให้ข้อมูลป้อนกลับ (Feedback) ผลการเรียนรู้ของผู้เรียน (ระบุอย่างน้อย 1 ข้อ)

☑ การถาม-ตอบในชั้นเรียน ☑ การให้ความคิดเห็นต่อชิ้นงาน/การนำเสนอ

☐ การเฉลยและอธิบายแบบฝึกหัด/ข้อสอบย่อย ☐ อื่นๆ _____

ช่วงคะแนนการตัดเกรด

A = 80 – 100

B+ = 75 – 79

B = 70 – 74

C+ = 65 - 69

C = 60 – 64

D+ = 55 – 59

D = 50 -54

F = ต่ำกว่า 50

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

ตำราและเอกสารที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน

จิสิรินาฎ ศิริสุนทร "วัฒนธรรมอาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน" 2557
ชื่นกมล ปัญญายง "การศึกษาวัฒนธรรมอาหารอาเซียนเพื่อประชาคมสังคมและวัฒนธรรมอาเซียน" 2559
กติกา กลิ่นจันทร์แดง "การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมด้วยอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น" 2564

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา

1.1 การสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้เรียน

1.2 แบบประเมินผู้สอนหรือแบบประเมินรายวิชา

1.3 ผลการเรียนของนักศึกษา

1.4 การประเมินการสอนใช้วิธีการสังเกตจากความเข้าใจในการเรียน ความตั้งใจ ความรับผิดชอบและความถูกต้องจากงานที่มอบหมาย

2. การปรับปรุงการสอน

นำผลจากข้อ 1 มาปรับปรุงการสอน

3. กระบวนการยืนยัน (verification) ผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชาจากคะแนน ข้อสอบและการประเมินตนเองของนักศึกษา และจากคะแนนข้อสอบ งานที่มอบหมาย