

มคอ.3

รายละเอียดของรายวิชาวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารนานาชาติ
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ภาคเรียนที่ 2 ประจำปีการศึกษา 2558

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**1. รหัสและชื่อรายวิชา**

คส411 : วัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารนานาชาติ

HS411 CULTURE ASPECTS OF THAI CUISINE AND INTERNATIONAL CUISINE

ตอนที่ B01

ระดับ ปริญญาตรี

คำอธิบายรายวิชา

ประวัติ และวัฒนธรรมอาหารไทยภาคต่าง ๆ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและประเภทของอาหารชาติต่าง ๆ วิธีการประกอบอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ รูปแบบการบริโภค วัตถุดิบ ขั้นตอนการแปรรูปอาหารและจัดตกแต่งอาหาร การให้บริการ

2. จำนวนหน่วยกิต

บรรยาย – ปฏิบัติ (1-2-3)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)

ประเภทรายวิชา วิชาเฉพาะด้านเลือก

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์พรเพ็ญ มรกตจินดา

อาจารย์ผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน : ภาคการศึกษาที่ 2 ชั้นปีที่ 3**6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)**

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน

ภาคทฤษฎี ณ ห้อง 19-1413 ชั้น 14 อาคาร 19 มศว ประสานมิตร

ภาคปฏิบัติ ณ ห้อง 19-1413 ชั้น 14 อาคาร 19 มศว ประสานมิตร

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

มกราคม 2558

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ดังต่อไปนี้

ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับรายวิชา คส 411 จะพัฒนาผู้เรียนใน ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อให้บัณฑิตมีระเบียบวินัยในการเข้าชั้นเรียน

2. เพื่อให้บัณฑิตมีความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารชาติต่างๆ และสามารถนำไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้

3. เพื่อให้บัณฑิตสามารถคิด วิเคราะห์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารชาติต่างๆ อย่างเป็นระบบ และมีเหตุมีผล

4. เพื่อให้บัณฑิตสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ (ปฏิบัติการ)

5. เพื่อให้บัณฑิตสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูลด้านวัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารชาติต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้สอดคล้องกับ

1. เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรีของสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา

2. เกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับปริญญาตรีสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ (มคอ. 1)

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

ประวัติ และวัฒนธรรมอาหารไทยภาคต่าง ๆ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและประเภทของอาหารชาติต่าง ๆ วิธีการประกอบอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ รูปแบบการบริโภค วัตถุดิบ ขั้นตอนการแปรรูปอาหารและจัดตกแต่งอาหาร การให้บริการ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

(1-2-3)

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	กรณีศึกษา	การเรียนรู้โดยใช้ปัญหาเป็นฐาน	การศึกษาด้วยตนเอง (SDL)
15	30	-	-	45

3. ความรับผิดชอบหลัก/ความรับผิดชอบรอง

รายวิชา	ด้านที่ 1 คุณธรรมและ จริยธรรม					ด้านที่ 2 ความรู้				ด้านที่ 3 ทักษะทาง ปัญญา			ด้านที่ 4 ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			ด้านที่ 5 การวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
คส411	0	•	0	0	0	0	0	0	•	•	0	0	•	0	0	0	0	0	•

4. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นิสิตนอกชั้นเรียนเฉพาะรายที่ต้องการ ประมาณ 1 ชั่วโมงต่อสัปดาห์สามารถนัดเวลาสำหรับขอคำปรึกษาได้ทางโทรศัพท์ e-mail หรือนัดหมายโดยตรง

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

1. คุณธรรม จริยธรรม

1.2 คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

(1) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและมีจิตสาธารณะ

1.2 วิธีการสอน

สอดแทรกเนื้อหา และ ปลุกฝังในด้านจรรยาบรรณทางวิชาการ วิชาชีพ และความเสียสละ มีจิตสาธารณะ

1.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมในชั้นเรียน การตอบคำถามในด้านจรรยาบรรณ และการมอบหมายงานให้ทำเพื่อดูคำตอบและการตอบกลับของนิสิต

2. ความรู้

2.1 ความรู้ที่ต้องได้รับ

เรียนรู้ และเข้าใจ ถึงความสัมพันธ์ของ ประวัติ และวัฒนธรรมอาหารไทยภาคต่าง ๆ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและประเภทของอาหารชาติต่าง ๆ วิธีการประกอบอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ รูปแบบการบริโภค วัตถุประสงค์ ขั้นตอนการแปรรูปอาหารและจัดตกแต่งอาหาร การให้บริการ

2.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนการสอนในหลายรูปแบบ เช่น การบรรยาย การทำแบบฝึกหัด และการสืบค้นข้อมูลด้วยตนเองเพื่อทำวิจัยกลุ่มเล็ก

2.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินผลจากการสอบกลางภาคและปลายภาคด้วยข้อสอบแบบปรนัยและอัตนัยด้วยการสอบทฤษฎี และปฏิบัติ งานกลุ่ม

3. ทักษะทางปัญญา

3.1 ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

สามารถแสดงออกถึงการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ และเป็นผู้ใฝ่รู้

3.2 วิธีการสอน

แสดงตัวอย่างการวิเคราะห์ ถึงอาหารและวัฒนธรรมของแต่ละชาติได้ รวมถึงสามารถออกแบบเมนูเพื่อความสัมพันธ์กันได้ของแต่ละชาติ

3.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากแนวคิดวิเคราะห์ การประยุกต์และความเข้าใจในวัฒนธรรมอาหารที่มีความแตกต่างกันได้อย่างมีระบบ

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

4.1 ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดีของกลุ่ม

4.2 วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในชั้นเรียน ที่เน้นการทำงานเป็นกลุ่มและงานที่ต้องมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

4.3 วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมที่แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ ในการทำกิจกรรมกลุ่ม

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

5.1 ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องการพัฒนา มีการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

5.2 วิธีการสอน

มอบหมายงานที่ต้องสืบค้นและรวบรวมข้อมูลจากฐานข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตเกี่ยวกับการแปรรูปเพื่อทำผลิตภัณฑ์

5.3 วิธีการประเมินผล

ความเหมาะสมของแหล่งข้อมูล ข้อมูลที่ได้จากการสืบค้นทางอินเทอร์เน็ตและการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสืบค้น เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยกระบวนการแปรรูปที่ได้เรียนมา

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	วัน เดือน ปี	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	11 ม.ค. 2559	แนะนำการเรียนการสอน ประวัติ และ	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.สุสติ ขจรศักดิ์สิริกุล

สัปดาห์ที่	วัน เดือน ปี	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
		วัฒนธรรมอาหารไทย ชาววัง			
2	18 ม.ค. 2559	ประวัติ และ วัฒนธรรมอาหารไทย ภาค ต่างๆ	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.ผุสดี ขจรศักดิ์ สิริกกุล
3	25 ม.ค. 2559	ประวัติ และ วัฒนธรรมอาหาร นานาชาติ ประเภทอิตาเลียน	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.ผุสดี ขจรศักดิ์ สิริกกุล
4	1 ก.พ. 2559	ประวัติ และ วัฒนธรรมอาหาร นานาชาติประเภท ญี่ปุ่น	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.ผุสดี ขจรศักดิ์ สิริกกุล
5	8 ก.พ. 2559	ประวัติ และ วัฒนธรรมอาหาร นานาชาติ ประเภทญี่ปุ่น	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.ผุสดี ขจรศักดิ์ สิริกกุล
6	15 ก.พ. 2559	ศิลปะและการจัด ตกแต่งอาหาร โดยการแกะสลักผัก ผลไม้	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.ผุสดี ขจรศักดิ์ สิริกกุล
7	22 ก.พ. 2559	วันมาฆบูชา	3	ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	อ.ผุสดี ขจรศักดิ์ สิริกกุล
8	29 ก.พ. 2559	ปฏิบัติการประกอบ อาหารไทยชาววัง ครั้งที่ 1	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.ผุสดี ขจรศักดิ์ สิริกกุล
9	7 มี.ค. 2559	สอบกลางภาค	3	สอบกลางภาค	อ.พรเพ็ญ มรกต จินดา
10	14 มี.ค. 2559	ปฏิบัติการประกอบ อาหารไทยภาค เหนือ ครั้งที่ 2	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.ผุสดี ขจรศักดิ์ สิริกกุล
11	21 มี.ค. 2559	ปฏิบัติการประกอบ	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.ผุสดี ขจรศักดิ์

สัปดาห์ที่	วัน เดือน ปี	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ สอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
		อาหารไทยภาคใต้ ครั้งที่ 3			สิริกุล
12	28 มี.ค. 2559	ปฏิบัติการประกอบ อาหารไทยภาคกลาง ครั้งที่ 4	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสดี ขจรศักดิ์ สิริกุล
13	4 เม.ย. 2559	ปฏิบัติการประกอบ อาหารไทยภาคอีสาน ครั้งที่ 5	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสดี ขจรศักดิ์ สิริกุล
14	11 เม.ย. 2559	ปฏิบัติการประกอบ อาหารนานาชาติ ประเภทซอสเต็ก บาบีคิว	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสดี ขจรศักดิ์ สิริกุล
15	18 เม.ย. 2559	ปฏิบัติการประกอบ อาหารนานาชาติ ประเภทอาหารว่าง	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสดี ขจรศักดิ์ สิริกุล
16	25 เม.ย. 2559	ปฏิบัติการประกอบ อาหารนานาชาติ ประเภทอาหารว่าง2	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสดี ขจรศักดิ์ สิริกุล
17	2 พ.ค. 2559	ปฏิบัติการประกอบ อาหารนานาชาติ ประเภทขนมหวาน	3	บรรยาย, ฝึกปฏิบัติ	อ.มุสดี ขจรศักดิ์ สิริกุล
18	9 พ.ค. 2559	สอบปลายภาค	3	สอบปลายภาค	อ.พรเพ็ญ มรกตจินดา

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

กิจกรรม	ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
ภาคบรรยาย	ความรู้ ทักษะปัญญา	การสอบกลางภาค	30%
	ความรู้ ทักษะปัญญา	การสอบปลายภาค	30%
	คุณธรรม จริยธรรม ความ	การเข้าชั้นเรียน/จิตพิสัย/จริยธรรม	10%

	มีวินัย		
กิจกรรม กลุ่ม	ทักษะความสัมพันธ์	คะแนนการทำงานกลุ่ม การมีส่วนร่วม ร่วมในการทำงาน	20%
	ทักษะทางปัญญา	คะแนนการคิดแก้ปัญหา	10%

เกณฑ์การพิจารณาตัดเกรด

A = 80คะแนนขึ้นไป

B+ = 75-79.9คะแนน

B = 70-74.9คะแนน

C+ = 65-69.9คะแนน

C = 60-64.9คะแนน

D+ = 55-59.9คะแนน

D = 50-54.9คะแนน

F = ต่ำกว่า 50คะแนน

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

-ไม่มี-

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

Website ข่าวสารทางด้านอาหาร วารสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกัอาหาร

3. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

1. ออบเชย วงศ์ทอง. 2544. หลักการประกอบอาหาร. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ 163 หน้า.

2. ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์, 2545. สารานุกรมผัก. กรุงเทพฯ. สำนักพิมพ์แสงแดด 208 หน้า

3. Sarah R. Labensky and Alan M. Hause, 1995. On Cooking : Techniques from Expert Chefs. Printed in the United States of America. 1080 P.

4. http://wps.prenhall.com/chet_labensky_oncooking_4

5. <http://as.wiley.com/WileyCDA/Section/id-290748.html>

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- การประเมินผู้สอนและรายวิชา ในแบบ ปค.003 พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะ ปค. 004

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

- การประเมินผู้สอนและรายวิชา ในแบบ ปค.003

- ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนิสิต

3. การปรับปรุงการสอน

- คณะวิทยาศาสตร์มีการแต่งตั้งกรรมการบริหารหลักสูตรมีผลการประเมิน และมีการประชุมของภาควิชาเพื่อนำผลประเมินการจัดการเรียนการสอน เพื่อปรับปรุงพัฒนารายวิชา

4. การทบทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- มอบหมายให้กรรมการบริหารหลักสูตรสุ่มตรวจการให้คะแนนจากกระดาษคำตอบของนิสิตนักศึกษา

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- พัฒนาปรับปรุงรายวิชาในด้านสื่อการเรียนการสอน และเนื้อหาการเรียนการสอนให้ทันสมัยอยู่เสมอ ในแต่ละภาคการศึกษาจะมีการนำผลการประเมินการสอนมาพิจารณาปรับปรุงแนวทางการสอนในภาคการศึกษาต่อไป โดยผ่านการประชุมคณะกรรมการบริหารหลักสูตร และการประชุมภาควิชา