

**รายละเอียดของรายวิชา**

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา           มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา       คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

**หมวดที่ 1 ข้อมูลโดยทั่วไป**

**1. รหัสและชื่อรายวิชา**

ศท.วอ.108                    อาหารอาเซียน  
GESC108                    ASEAN Food

**2. จำนวนหน่วยกิต**

3 หน่วยกิต (3-0-6)

**3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา**

รายวิชาศึกษาทั่วไป

**4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา**

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1	อาจารย์	ดร.หทัยทิพย์ ร้องคำ E-mail : hathaitip_111@hotmail.com Tel. 089-6413310

**อาจารย์ผู้สอน**

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ 081-9717679
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ทรงพรรณ สังกัทรัพย์ 081-5341610
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา 061-2670101
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.เกตุการ ดาจันทา 086-1797207
5	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.ชุติมา เลิศลักษณ์ 082-4073516
6	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง 081-6320217
7	อาจารย์	ดร. หทัยทิพย์ ร้องคำ 089-6413310
8	อาจารย์	ดร. คำรบ สมะวรรณนะ 086-4492663

**5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน**

ภาคการศึกษาที่ 1/60 (ปฐมวัย(ค.บ)/59 ก. 01, ปฐมวัย(ค.บ)/59 ก. 02, อังกฤษ(ค.บ)/60 ก. 02, อังกฤษ (ค.บ)/60 ก. 02)

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

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน                   เทคโนโลยี 5209

9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

27 กรกฎาคม 2560

**หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์**

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้ศึกษามีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรมไทยและของประชาคมนานาชาติ
2. เพื่อให้ศึกษามีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่นและสังคม
3. เพื่อให้ศึกษาเป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล
4. เพื่อให้ศึกษาสามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี
5. เพื่อให้ศึกษาสามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

กำหนดมีการกำหนดบทบาทและหน้าที่ของสมาชิกในกลุ่มเพื่อให้เกิดความร่วมมือในการทำงานกลุ่ม ส่งเสริมความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม

**หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ**

1. คำอธิบายรายวิชา

คุณลักษณะอาหารอาเซียน ความแตกต่างของวัฒนธรรมการบริโภคในกลุ่มประเทศอาเซียน วัตถุประสงค์ และวิธีการผลิตอาหารและมาตรฐานของแต่ละประเทศ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 45 ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษา	สอนเสริม ตามความต้องการของนักศึกษา เฉพาะราย	-	6 คาบ/สัปดาห์

## หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

## 1. แผนการสอน

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1 7 ส.ค. 60	พบปะนักศึกษา ชี้แจงเค้า โครงการสอน ข้อตกลงต่างๆ หนังสืออ่านประกอบ การสืบค้น ข้อมูล	3	- อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และอธิบายเนื้อหาวิชา จุดประสงค์ เกณฑ์การวัดผล และประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website เพิ่มเติม - ชี้แจงกิจกรรมแสดงผลงาน รายวิชาอาหารอาเซียน	คณาจารย์ทุกท่าน
2 14 ส.ค. 60	หยุดชดเชยวันแม่แห่งชาติ			
3 21 ส.ค. 60	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาเซียน	3	- บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ -แบ่งกลุ่มนักศึกษาในการทำ กิจกรรมกลุ่มและกิจกรรม แสดงผลงานรายวิชาอาหาร อาเซียน	ผศ.พิมพ์ชนก
4 28 ส.ค. 60	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ	ผศ.พิมพ์ชนก
5 4 ก.ย. 60	ลักษณะอาหารอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ มอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูล	ผศ.ทรงพรรณ
6 11 ก.ย. 60	ลักษณะอาหารอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ มอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูล	ผศ.ทรงพรรณ

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
7 18 ก.ย. 60	ความสัมพันธ์ระหว่างภูมิปัญญา อาเซียนและวัฒนธรรมอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่างเปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ	ผศ.ดร.ปิยวรรณ
8 25 ก.ย. 60	ความแตกต่างของวัฒนธรรมการ บริโภคในกลุ่มประเทศอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับมอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูล	ดร. คำรบ
9 2 ต.ค. 60	<b>สัปดาห์กลางภาค</b>			
10 9 ต.ค. 60	วัตถุดิบอาหารของกลุ่มประเทศ อาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง power point presentation อาจารย์ให้ข้อมูลย้อนกลับ มอบหมายงานให้นักศึกษา สืบค้นข้อมูล	ดร.หทัยทิพย์
11 16 ต.ค. 60	วัตถุดิบอาหารของกลุ่มประเทศ อาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่างโดยใช้ power point นักศึกษา นำเสนองานที่ได้รับ มอบหมาย	ดร.หทัยทิพย์
12 23 ต.ค. 60	<b>หยุดวันปิยมหาราช</b>			
13 30 ต.ค. 60	อาหารประจำชาติของประเทศ ในกลุ่มอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับมอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูล	ผศ. ดร.ชุตินา
14 6 พ.ย. 60	อาหารประจำชาติของประเทศ ในกลุ่มอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับมอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูล	ผศ. ดร.ชุตินา

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
15 13 พ.ย. 60	นวัตกรรมอาหารอาเซียน	3	บรรยายโดยใช้ power point presentation พร้อมยกตัวอย่างประกอบ และจัดกิจกรรมในชั้นเรียน โดยให้นักศึกษาเสนอนวัตกรรมอาหารอาเซียนที่คิดค้นสร้างสรรค์เองพร้อมเหตุผลประกอบ	ผศ.ดร. อุทัยวรรณ
16 20 พ.ย. 60	มาตรฐานและการควบคุมคุณภาพอาหารอาเซียน	3	บรรยายโดยใช้ power point presentation	ผศ.ดร. เกตุการ
17 27 พ.ย. 60	กิจกรรมกลุ่มการนำเสนอผลงานของนักศึกษา	3	นักศึกษานำเสนอข้อมูล	คณาจารย์ทุกท่าน
18	สอบปลายภาค (27 พ.ย. -8 ธ.ค. 60)			

## 2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ที่	ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1.คุณธรรม จริยธรรม	1.2 1.4	- ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงต่อเวลา ส่งงานตรงเวลาและครบถ้วน การร่วมกิจกรรมในชั้นเรียนอย่างผู้มีความรับผิดชอบ และความซื่อสัตย์ในการสอบ	ตลอดภาคการศึกษา	10%
2.ความรู้	2.1 2.2	-สอบกลางภาคการศึกษาและสอบปลายภาคการศึกษา - ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในชั้นเรียน	9,18 ตลอดภาคการศึกษา	60% 5%
3.ทักษะทางปัญญา	3.1 3.3	การมีส่วนร่วม อภิปราย ในชั้นเรียน การถามตอบในห้องเรียนหรือการไขปัญหาในห้องเรียน	17	5%
4. ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล	4.1 4.2 4.3	สังเกตการร่วมกิจกรรมของผู้เรียน	17	5%
5.การสื่อสาร	5.1 5.2	-การจัดทำรายงาน และนำเสนอด้วยสื่อเทคโนโลยี - การมีส่วนร่วมในการอภิปรายและวิธีการอภิปราย	17	15%

### การประเมินผลการเรียน

ผู้ประเมิน	คะแนนสอบ		การเข้าเรียน	คะแนนนำเสนองาน
	กลางภาค	ปลายภาค		
ผศ.พิมพ์ชนก	30		10	30
ผศ.ทรงพรพรณ				
ผศ.ดร.ปิยวรรณ				
ดร.คำรบ				
ดร.หทัยทิพย์	30		10	30
ผศ.ดร.ชุติมา				
ผศ.ดร.อุทัยวรรณ				
ผศ.ดร.เกตุการ				
รวม	30	30	10	30

#### หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

##### 1. เอกสารและตำราหลัก

นิดดา หงส์วิวัฒน์. 2550. อาหารไทย.กรุงเทพฯ: แสงแดด. พิมพ์ครั้งที่ 9. บรรณาธิการ  
สถาบันอาหาร. 2551. อาหารไทยจากอดีตถึงปัจจุบัน. กรุงเทพฯ: สถาบันอาหาร  
ศันสนีย์ อุดมอ่าง ชูชัย กิบุญญ และศิริวรรณค์ ปทุมมาศ. 2551. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่อง  
การพัฒนากระบวนการผลิตและสร้างสูตรมาตรฐานของไก่ย่างข้าวเปลือก. เพชรบูรณ์ :  
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.

#### หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

##### 1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ให้นักศึกษาทุกคนประเมินผ่านระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ของมหาวิทยาลัย (ประเมินการสอน online)

##### 2. การปรับปรุงการสอน

- อาจารย์ผู้ประสานงานรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน ร่วมกัน ประเมินผลการจัดการเรียนการสอน ระหว่างภาคการศึกษา / เมื่อสิ้นภาคการศึกษา และพิจารณาผลการเรียนของนักศึกษา
- คณะกรรมการประจำหลักสูตร ประเมินการสอนจากผลการเรียนของนักศึกษา
- อาจารย์ผู้สอนมีการดำเนินการปรับปรุงเอกสาร power point ที่มีเนื้อหาเหมาะสมและทันสมัย

##### 3. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากการเรียนรู้ในวิชา ได้จากการสอบถามนักศึกษาและให้แสดงความคิดเห็นระหว่างการเรียนรู้ และมอบหมายงานในชั้นเรียน
- หลักสูตรมีระบบการประเมินการสอนโดยนักศึกษา
- มีคณะกรรมการในหลักสูตรตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา จากคะแนนข้อสอบ หรืองานที่มอบหมายโดยระดมความคิดเห็นจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ประจำหลักสูตร

#### 4. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป