

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	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ E-mail : pimchanok2516@hotmail.com Tel. 081-9717679

อาจารย์ผู้สอน

ลำดับที่	ตำแหน่งทางวิชาการ	ชื่อ-สกุล
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ 081-9717679
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ทรงพรรณ สันข์ทรัพย์ 081-5341610
3	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา 061-2670101
4	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ดร.เกตุการ ดาจันทา 086-1797207
5	อาจารย์	ดร.ชุติมา เลิศลักษณ์ 082-4073516
6	อาจารย์	ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง 061-2670099
7	อาจารย์	ดร.หทัยทิพย์ ร้องคำ 089-6413310
8	อาจารย์	คำรบ สมะวรรณนะ 086-4492663

5. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการศึกษาที่ 1/59 (อังกฤษธุรกิจ/59 ก.01 ท่องเที่ยว-รร./58 ก.01 ท่องเที่ยว-รร./58 ก.02)

6. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) (ถ้ามี)

ไม่มี

7. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) (ถ้ามี)

ไม่มี

8. สถานที่เรียน ม 508
 9. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด
 31 กรกฎาคม 2559

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

1. เพื่อให้นักศึกษามีคุณธรรม ตระหนักในคุณค่าของศิลปวัฒนธรรมไทยและของประชาคมนานาชาติ
2. เพื่อให้นักศึกษามีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง มีโลกทัศน์ที่กว้างไกล มีความเข้าใจธรรมชาติ ตนเอง ผู้อื่นและสังคม
3. เพื่อให้นักศึกษาเป็นผู้ใฝ่รู้ สามารถคิดอย่างมีเหตุผล
4. เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปใช้ในการดำเนินชีวิตและดำรงตนอยู่ในสังคมได้เป็นอย่างดี
5. เพื่อให้นักศึกษาสามารถใช้ภาษาในการติดต่อสื่อสารความหมายได้ดี

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพิ่มเติมศัพท์เทคนิคที่เป็นภาษาอังกฤษในหัวข้อวัตถุดิบอาหารของกลุ่มประเทศอาเซียน และกำหนดหัวข้อการนำเสนอผลงานที่ชัดเจนมากขึ้น

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

คุณลักษณะอาหารอาเซียน ความแตกต่างของวัฒนธรรมการบริโภคในกลุ่มประเทศอาเซียน วัตถุดิบ วิธีการผลิตอาหารและมาตรฐานของแต่ละประเทศ

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	สอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
บรรยาย 45 ชั่วโมงต่อภาคการศึกษา	สอนเสริมตามความต้องการของนักศึกษาเฉพาะราย	-	6 คาบ/สัปดาห์

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
1 9 ส.ค. 59	พบปะนักศึกษา ชี้แจงเค้า โครงการสอน ข้อตกลงต่างๆ หนังสืออ่านประกอบ การสืบค้น ข้อมูล	3	อาจารย์ผู้สอนแนะนำตัว และอธิบายเนื้อหารายวิชา จุดประสงค์ เกณฑ์การวัดผล และประเมินผล แนะนำ หนังสือ และ website เพิ่มเติม	คณาจารย์ทุกท่าน
2 16 ส.ค. 59	ลักษณะอาหารอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ มอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูล	ผศ.ทรงพรรณ
3 23 ส.ค. 59	ลักษณะอาหารอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ มอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูล	ผศ.ทรงพรรณ
4 30 ส.ค. 59	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาเซียน	3	- บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ -แบ่งกลุ่มนักศึกษาและชี้แจง กิจกรรมแสดงผลงาน รายวิชาอาหารอาเซียน	ผศ.พิมพ์ชนก
5 6 ก.ย. 59	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาเซียน	3	- บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ -แบ่งกลุ่มนักศึกษาและชี้แจง กิจกรรมแสดงผลงาน รายวิชาอาหารอาเซียน	ผศ.พิมพ์ชนก
6 13 ก.ย. 59	ความแตกต่างของวัฒนธรรมการ บริโภคในกลุ่มประเทศอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล	อ.คำรบ

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
			ย้อนกลับมอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูล	
7 20 ก.ย. 59	ความสัมพันธ์ระหว่างภูมิปัญญา อาเซียนและวัฒนธรรมอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่างเปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับ	ผศ.ดร.ปิยวรรณ
8 27 ก.ย. 59	สอบกลางภาค			
9 4 ต.ค. 59	อาหารประจำชาติของประเทศ ในกลุ่มอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับมอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูล	ดร.ชุติมา
10 11 ต.ค. 59	อาหารประจำชาติของประเทศ ในกลุ่มอาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง เปิด โอกาสให้ซักถามแสดงความ คิดเห็น อาจารย์ให้ข้อมูล ย้อนกลับมอบหมายงานให้ นักศึกษาสืบค้นข้อมูล	ดร.ชุติมา
11 18 ต.ค. 59	วัตถุดิบอาหารของกลุ่มประเทศ อาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง power point presentation มอบหมายงาน	ดร.หทัยทิพย์
12	หยุดซ่อมรับปริญญา			
13 1 พ.ย. 59	วัตถุดิบอาหารของกลุ่มประเทศ อาเซียน	3	บรรยาย ยกตัวอย่าง power point presentation นำเสนองาน	ดร.หทัยทิพย์
14 8 พ.ย. 59	มาตรฐานและการควบคุม คุณภาพอาหารอาเซียน	3	บรรยายโดยใช้ power point presentation	ผศ.ดร.เกตุการ
15 15 พ.ย. 59	นวัตกรรมอาหารอาเซียน	3	บรรยายโดยใช้ power point presentation พร้อม ยกตัวอย่างประกอบ และจัด กิจกรรมในชั้นเรียน โดยให้ นักศึกษาเสนอนวัตกรรม อาหารอาเซียนที่คิดค้น สร้างสรรค์เองพร้อมเหตุผล ประกอบ	ดร.อุทัยวรรณ

ครั้งที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้ (ถ้ามี)	ผู้สอน
16 22 พ.ย. 59	กิจกรรมกลุ่มการนำเสนอผลงาน ของนักศึกษา	3	นักศึกษานำเสนอข้อมูล	คณาจารย์ทุกท่าน
17-18	สอบปลายภาค (29 พ.ย. -9 ธ.ค. 59)			

2 แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ที่	ผลการ เรียนรู้*	วิธีการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการ ประเมินผล
1.คุณธรรม จริยธรรม	1.2 1.4	- ประเมินจากพฤติกรรมของผู้เรียน เช่น การเข้าชั้นเรียนตรงต่อเวลา ส่งงานตรง เวลาและครบถ้วน การร่วมกิจกรรมในชั้น เรียนอย่างผู้มีความรับผิดชอบ และความ ซื่อสัตย์ในการสอบ	ตลอดภาคการศึกษา 15,16	10%
2.ความรู้	2.1 2.2	-สอบกลางภาคการศึกษาและสอบปลาย ภาคการศึกษา - ประเมินจากการปฏิบัติกิจกรรมต่างๆ ของรายวิชาที่เรียนทั้งในชั้นเรียน	8,17 ตลอดภาคการศึกษา	60% 5%
3.ทักษะทาง ปัญญา	3.1 3.3	การมีส่วนร่วม อภิปราย ในชั้นเรียน การถาม ตอบในห้องเรียนหรือการไขปัญหาในห้องเรียน	16	5%
4. ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคล	4.1 4.2 4.3	สังเกตการร่วมกิจกรรมของผู้เรียน	16	5%
5.การ สื่อสารฯ	5.1 5.2	-การจัดทำรายงาน และนำเสนอด้วยสื่อ เทคโนโลยี - การมีส่วนร่วมในการอภิปรายและวิธีการ อภิปราย	16	15%

ผู้ประเมิน	คะแนนสอบ		การเข้าเรียน	คะแนนนำเสนองาน
	กลางภาค	ปลายภาค		
ผศ.พิมพ์ชนก	30		10	30
ผศ.ทรงพรรณ				
ผศ.ดร.ปิยวรรณ				
อ.คำรบ				
ดร.หทัยทิพย์	30		10	30
ดร.ชุติมา				
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
สันสนีย์ อุดมอ่าง ชูชัย กิบุญ 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 ได้จากการสอบถามนักศึกษาและให้แสดงความคิดเห็นระหว่างการเรียน และมอบหมายงานในชั้นเรียน
- หลักสูตรมีระบบการประเมินการสอนโดยนักศึกษา
- มีคณะกรรมการในหลักสูตรตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้นักศึกษา จากคะแนนข้อสอบ หรืองานที่มอบหมายโดยระดมความคิดเห็นจากอาจารย์ผู้สอนและอาจารย์ประจำหลักสูตร

4. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมิน และทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอน และรายละเอียดวิชา เพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยนำเข้าที่ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรพิจารณาเสนอแนะความคิดเห็นและสรุปวางแผนการพัฒนาปรับปรุงต่อไป

