



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

## มคอ.๓ รายละเอียดของรายวิชา

### หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

#### ๑. รหัสและชื่อรายวิชา

ภาษาไทย ศศศศ ๑๖๕ ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
ภาษาอังกฤษ LALA 165 Arts and Culture of Eating

#### ๒. จำนวนหน่วยกิต

๒ (๒-๐-๔) หน่วยกิต  
(ทฤษฎี ๒ ชม. ปฏิบัติ ๐ ชม. เรียนรู้-ค้นคว้าด้วยตนเอง ๔ ชม. /สัปดาห์)

#### ๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร หลักสูตรระดับปริญญาตรีทุกหลักสูตร (ยกเว้นหลักสูตรนานาชาติ)

๓.๒ ประเภทของรายวิชา วิชาศึกษาทั่วไป

๓.๓ รายวิชานี้จัดอยู่ในกลุ่ม Literacy (โปรตรระบุ)

- MU Literacy (Core Values, SEP, GE for Human Development)
- Health Literacy (Health, Sport)
- Digital Literacy (ICT, Applied Mathematics)
- Social and Humanity Literacy (Social, Humanity, Law, Ethics, Arts)
- Communication Literacy (language, Academic Communication)
- Science and Environmental Literacy (Applied Science for Life, Environmental Responsibility)
- Finance and Management Literacy (Finance, Management, Entrepreneur)

๓.๔ ความสัมพันธ์ระหว่างรายวิชาและค่านิยมองค์กร (โปรตรระบุ)

- M - Mastery รู้แจ้ง รู้จริง สมเหตุ สมผล
- A - Altruism มุ่งผลเพื่อผู้อื่น
- H - Harmony กลมกลืนกับสรรพสิ่ง
- I - Integrity มั่นคงยิ่งในคุณธรรม
- D - Determination แน่วแน่ทำ กล้าตัดสินใจ
- O - Originality สร้างสรรค์สิ่งใหม่
- L - Leadership ใฝ่ใจเป็นผู้นำ



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา อ.ดร. ภิสุดา แสงชื่อ  
สถานที่ติดต่อ : ห้อง ๕๑๖ สาขาวิชาศึกษาทั่วไป คณะศิลปศาสตร์  
โทร ๐๒ -๔๔๑๔๔๐๑ ต่อ ๑๕๓๔ e-mail: pisuda.san@mahidol.ac.th

๔.๒ อาจารย์ผู้สอน อ.ดร. ภิสุดา แสงชื่อ

๕. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๕.๑ ภาคการศึกษาที่ ภาคการศึกษาที่ ๒ / ทุกชั้นปี  
๕.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณคน ๕๐ คน

๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite) ไม่มี

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites) ไม่มี

๘. สถานที่เรียน คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด  
วันที่ ๕ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๒



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

## หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### ๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา (Course Goals)

เพื่อพัฒนานักศึกษาให้มีคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่มหาวิทยาลัยมหิดลกำหนด ในด้าน T-Shaped breadth & depth นักศึกษาจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร การใช้อุปกรณ์ การปฏิบัติตนบนโต๊ะอาหารตามมารยาทสากล ผ่านการเรียนรู้ทั้งทางทฤษฎีและการปฏิบัติ การวิเคราะห์กรณีศึกษา การอภิปรายแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์ในชั้นเรียน และการเรียนรู้ในสถานที่จริงในด้านการรับประทานอาหาร เพื่อพัฒนาทักษะชีวิตและการทำงาน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวันตลอดจนการเข้าสังคมและการทำงานในอนาคตได้

### ๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

#### ๒.๑ วัตถุประสงค์ของรายวิชา (Course Objectives)

๑. ให้นักศึกษาเข้าใจเกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารที่มีถิ่นกำเนิดในท้องถิ่นต่าง ๆ เครื่องดื่มและความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมกับการบริโภคอาหารนานาชาติ
๒. ให้นักศึกษาสามารถนำความรู้มาใช้ในการพัฒนาทักษะการใช้ชีวิตของตนเอง ทักษะการเข้าสังคม และปฏิบัติตนตามมารยาทสากลให้เหมาะสมกับวัฒนธรรมต่าง ๆ

#### ๒.๒ ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา (Course-level Learning Outcomes: CLOs)

- เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนแล้ว นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในรายวิชา สามารถ (CLOs)
๑. CLO1 อธิบายประวัติศาสตร์ของอาหาร ความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมกับการบริโภคอาหารนานาชาติได้
  ๒. CLO2 วิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่มีความสำคัญกับวิถีชีวิตประจำวันได้
  ๓. CLO3 เลือกอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับอาหารตามหลักสากลได้
  ๔. CLO4 เลือกใช้แก้วให้เหมาะสมกับประเภทของเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับอาหารตามหลักสากลได้
  ๕. CLO5 ประยุกต์ใช้ธรรมเนียมปฏิบัติที่เหมาะสมและปฏิบัติตัวให้ถูกต้องในการร่วมงานสังสรรค์ในโอกาสและสถานการณ์ต่าง ๆ ได้
  ๖. CLO6 อภิปรายถึงผลกระทบจากวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบันต่อสิ่งแวดล้อมและเสนอแนวทางการช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้
  ๗. CLO7 จัดงานเลี้ยงขนาดเล็กโดยเลือกอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะตามความเหมาะสมและแสดงออกซึ่งการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

### หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

#### ๑. คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร ประวัติศาสตร์อาหาร ความสัมพันธ์ของอาหารกับศาสนา วัฒนธรรม การบริโภคอาหารนานาชาติ และมารยาทบนโต๊ะอาหาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่มและองค์ประกอบที่สำคัญของเครื่องดื่มต่าง ๆ ธรรมเนียมปฏิบัติตามหลักสากลในการร่วมงานสังสรรค์ในโอกาสต่างๆ โดยตระหนักถึงการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และสามารถจัดงานเลี้ยงขนาดเล็กได้

Basic knowledge of food, food history, the relationship between food and religions; international food culture and a table manner; basic knowledge and important elements of various drinks; international principles of socializing etiquette with awareness of environmental conservation and being able to arrange a small party

#### ๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ทฤษฎี (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ (ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
๓๐ ชั่วโมง (๒ ชั่วโมง / สัปดาห์)	-	๖๐ ชั่วโมง (๔ ชั่วโมง / สัปดาห์)

#### ๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

อาจารย์ผู้สอนในรายวิชามีเวลาให้คำปรึกษาและแนะนำแก่นักศึกษาทั้งกลุ่มและรายบุคคล จำนวน ๔ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ในทุกวันอังคาร เวลา ๑๔.๐๐-๑๖.๐๐ น. และ พฤหัสบดี เวลา ๑๔.๐๐-๑๖.๐๐ น.



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

## หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ที่คาดหวังระดับรายวิชาของนักศึกษา

### ๑. สรุปสั้นๆ เกี่ยวกับความรู้ หรือทักษะที่รายวิชามุ่งหวังที่จะพัฒนานักศึกษา (CLOs)

เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนแล้ว นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในรายวิชา จะสามารถ

๑. CLO1 อธิบายประวัติศาสตร์ของอาหาร ความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมกับการบริโภคอาหารนานาชาติ และผลกระทบจากวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบันต่อสิ่งแวดล้อม พร้อมเสนอแนวทางการช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้
๒. CLO2 วิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่มีความสำคัญกับวิถีชีวิตประจำวันได้
๓. CLO3 เลือกอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับอาหารตามหลักสากลได้
๔. CLO4 เลือกใช้แก้วให้เหมาะสมกับประเภทของเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับอาหารตามหลักสากลได้
๕. CLO5 ประยุกต์ใช้ธรรมเนียมปฏิบัติที่เหมาะสมและปฏิบัติตัวให้ถูกต้องในการร่วมงานสังสรรค์ในโอกาสและสถานการณ์ต่าง ๆ ได้
๖. CLO7 จัดงานเลี้ยงขนาดเล็กโดยเลือกอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะตามความเหมาะสมและแสดงออกซึ่งการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

๒. วิธีการจัดประสบการณ์การเรียนรู้เพื่อพัฒนาความรู้ หรือ ทักษะ ในข้อ ๑ และการวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของรายวิชา

CLO	วิธีการจัดการสอน/ ประสบการณ์การเรียนรู้	วิธีการวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้
CLO1: อธิบายประวัติศาสตร์ของอาหาร ความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมกับการบริโภคอาหารนานาชาติ และผลกระทบจากวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบันต่อสิ่งแวดล้อม พร้อมเสนอแนวทางการช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้	บรรยาย กรณีศึกษา มอบหมายงาน	การสอบปลายภาค การวิเคราะห์กรณีศึกษา การนำเสนองาน
CLO2: วิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่มีความสำคัญกับวิถีชีวิตประจำวันได้	บรรยาย ศึกษาจากสื่อวีดิทัศน์ กรณีศึกษา มอบหมายงาน	การสอบปลายภาค การตอบคำถามของนักศึกษาในห้องเรียน การวิเคราะห์กรณีศึกษา
CLO3: เลือกอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับอาหารตามหลักสากลได้	บรรยาย ปฏิบัติจริง ทัศนศึกษา	การสังเกตจากการไปทัศนศึกษา การสอบย่อย การประเมินตนเอง
CLO4: เลือกใช้แก้วให้เหมาะสมกับประเภทของเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับอาหารตามหลักสากลได้	บรรยาย ปฏิบัติจริง ทัศนศึกษา	การสังเกตจากการไปทัศนศึกษา การสอบปฏิบัติ การประเมินตนเอง
CLO5: ประยุกต์ใช้ธรรมเนียมปฏิบัติที่เหมาะสมและปฏิบัติตัวให้ถูกต้องในการร่วมงานสังสรรค์ในโอกาสและสถานการณ์ต่างๆ ได้	บรรยาย ศึกษาจากสื่อวีดิทัศน์ ปฏิบัติจริง ทัศนศึกษา อภิปรายกลุ่ม	การสอบปลายภาค พฤติกรรมแสดงออกในชั้นเรียนและสถานที่ดูงาน การสอบปฏิบัติ การประเมินตนเอง การแสดงความคิดเห็นในการอภิปรายกลุ่ม
CLO6: จัดงานเลี้ยงขนาดเล็กโดยเลือกอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะตามความเหมาะสมและแสดงออกซึ่งการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม	ปฏิบัติจริง	ผลการจัดงานเลี้ยง



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

## หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

### ๑. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อเรื่อง/รายละเอียด	จำนวน ชม.		กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		กิจกรรม ในชั้นเรียน	ฝึก ปฏิบัติ		
๑	What is food? What is culture? Culture food habits	๒	๐	- การบรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๒	Food and religion	๒	๐	- การบรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ - การเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๓	Western food culture	๒	๐	- การบรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๔	An afternoon tea	๒	๐	- การเรียนรู้จากสื่อวีดิทัศน์	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๕	Eating seafood	๒	๐	- การอภิปรายแลกเปลี่ยนความ คิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๖	Eastern food culture	๒	๐		อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๗	Table manners Setting the table	๒	๐	- การบรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ - การเรียนรู้จากสื่อวีดิทัศน์	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๘	Table manners	๒	๐	ศึกษาดูงานนอกสถานที่	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๙	Arts and Culture of Drinking Non-alcoholic drinks	๒	๐	- การบรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ - การเรียนรู้จากสื่อวีดิทัศน์ - กิจกรรมกลุ่ม	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๑๐	Arts and Culture of Drinking Alcoholic drinks	๒	๐		อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๑๑	Wine Appreciation	๒	๐	- การบรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๑๒	Choosing the cutlery and glasses	๒	๐	- การสอบปฏิบัติ	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๑๓	Etiquette	๒	๐	- การบรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ - การเรียนรู้จากสื่อวีดิทัศน์ - การอภิปรายแลกเปลี่ยนความ คิดเห็นในชั้นเรียน	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๑๔	Food consumption and environmental awareness	๒	๐	- การบรรยายแบบมีปฏิสัมพันธ์ - การเรียนรู้ผ่านกรณีศึกษา - การนำเสนอผลงานกลุ่ม	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
๑๕	Student project	๒	๐	- นักศึกษาจัดงานเลี้ยงขนาดเล็ก	อ.ดร. ภิสุตา แสงชื่อ
	รวม	๓๐	๐		



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

๒. แผนการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับรายวิชา CLOs

๒.๑ การวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์ในการเรียนรู้

ก. การประเมินเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ (Formative Assessment)

๑. ประเมินจากการเข้าเรียนและการมีส่วนร่วมในการเรียน
๒. ประเมินจากการส่งงานตามเวลาที่กำหนด
๓. ประเมินจากผลงานรายบุคคล/ งานกลุ่ม
๔. ประเมินจากการประเมินตนเอง
๕. ประเมินกิจกรรมทัศนศึกษา และเสนอวิธีการพัฒนาตนเอง

การประเมินเพื่อตัดสินผลการเรียนรู้ (Summative Assessment)

(๑) เครื่องมือและน้ำหนักในการวัดและประเมินผล

ผลลัพธ์การเรียนรู้	วิธีการวัดผล	น้ำหนักการประเมินผล (ร้อยละ)	
CLO1: อธิบายประวัติศาสตร์ของอาหาร ความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมกับการบริโภคอาหารนานาชาติ และผลกระทบจากวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบันต่อสิ่งแวดล้อม พร้อมเสนอแนวทางการช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้	การแสดงความคิดเห็นระหว่างร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน (๑-๑๕)	๑๐	๒๐
	สอบข้อเขียนปลายภาค (๑๖)	๑๐	
CLO2: วิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่มีความสำคัญกับวิถีชีวิตประจำวันได้	สอบข้อเขียนปลายภาค (๑๖)	๑๐	๒๕
	อภิปรายกลุ่ม (๓-๖)	๑๕	
CLO3: เลือกอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับอาหารตามหลักสากลได้	การสังเกตกิจกรรมทัศนศึกษา (๘) (Formative)	-	๑๐
	สอบปฏิบัติ (๑๒)	๑๐	
CLO4: เลือกใช้แก้วให้เหมาะสมกับประเภทของเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับอาหารตามหลักสากลได้	สอบปฏิบัติ (๑๒)	๕	๕
CLO5: ประยุกต์ใช้ธรรมเนียมปฏิบัติที่เหมาะสมและปฏิบัติตัวให้ถูกต้องในการร่วมงานสังสรรค์ในโอกาสและสถานการณ์ต่าง ๆ ได้	การสังเกตกิจกรรมทัศนศึกษา (๘) (Formative)	-	๑๐
	สอบปฏิบัติ (๑๒)	๕	
	สอบข้อเขียนปลายภาค (๑๖)	๕	





รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

ผลลัพธ์ การเรียนรู้	วิธีการวัดผล	น้ำหนักการ ประเมินผล (ร้อยละ)	
CLO7: จัดงานเลี้ยงขนาดเล็กโดยเลือก อาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะตามความ เหมาะสมและแสดงออกซึ่งการอนุรักษ์ สิ่งแวดล้อม	นำเสนองานกลุ่มจัดกิจกรรม (๑๕)	๒๐	๒๐
<b>รวม</b>		<b>๑๐๐</b>	<b>๑๐๐</b>

(๒) การตัดสินผล

เกณฑ์การประเมินผลเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยมหิดล โดยใช้หลักการอิงเกณฑ์และเทียบคะแนนตาม  
สัญลักษณ์ O, S และ U ดังนี้

คะแนน (ร้อยละ)	สัญลักษณ์	ความหมาย
๘๐-๑๐๐	O	โดดเด่น
๕๐-๗๙	S	พอใจ
๐-๔๙	U	ไม่พอใจ

นักศึกษาจะผ่านเกณฑ์การประเมินรายวิชานี้เมื่อได้คะแนนร้อยละ ๕๐ (สัญลักษณ์ S) ขึ้นไป

(๓) การสอบแก้ตัว (ถ้ารายวิชากำหนดให้มีการสอบแก้ตัว)

ไม่มีการสอบแก้ตัว

(๓) การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีนักศึกษาเกิดข้อสงสัยเรื่องการให้คะแนนในส่วนต่างๆ สามารถเขียนคำร้องที่ห้อง One Stop Service  
ชั้น ๑ อาคารสิริวิทยา คณะศิลปศาสตร์ เพื่อขอตรวจสอบคะแนนได้ โดยคณะศิลปศาสตร์จะดำเนินการตามระเบียบ  
และขั้นตอนปฏิบัติของคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

## หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### ๑. ตำราและเอกสารหลัก (Required Texts)

- ๑) Kittler, P. G., Sucher, K. P., & Nelms, M. (2011). *Food and culture*. California: Wadsworth.
- ๒) Hoving, W. (2011). *Tiffany's table manners for teenagers*. New York: Random House.

### ๒. เอกสารและข้อมูลแนะนำ (Suggested Materials)

- ๑) Anderson, E. N. (2014). *Everyone eats: understanding food and culture*. New York: NYU Press.
- ๒) Tower, J. (2016) *Table manners: How to behave in the modern world and why bother*. New York: Farrar, Straus and Giroux.
- ๓) Scott, L. J. (2014). *At home with Madame Chic: becoming a connoisseur of daily life*. New York: Simon & Schuster.
- ๔) Johnson, D. & Tyler, L. (2013). *Modern manners: tools to take you to the top*. New York: Potter Style.

### ๓. ทรัพยากรอื่นๆ (ถ้ามี)      ไม่มี



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

## หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### ๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

ประเมินจากความเห็นของนักศึกษาต่อการเรียนการสอนรายวิชาโดยใช้แบบสอบถามของคณะฯ ในด้าน

- เนื้อหาการเรียนการสอน
- วิธีการจัดการเรียนการสอน
- ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงการเรียนการสอน
- ความคิดเห็นในภาพรวมต่อการเรียนการสอนรายวิชา

### ๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

นักศึกษาประเมินโดยตอบแบบสอบถาม

### ๓. การปรับปรุงการสอน

- ๓.๑ ผู้สอนนำผลจากแบบประเมินมาหาข้อสรุปและปรับปรุงการเรียนการสอน
- ๓.๒ ผู้สอนจัดทำเอกสารการสอนที่มีการปรับปรุงข้อมูลและให้ผู้เรียนเห็นถึงประโยชน์ที่จะประยุกต์ใช้ได้

### ๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

กำหนดให้มีการวิเคราะห์ผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชาโดยใช้คะแนนจากการเข้าชั้นเรียน การมีส่วนร่วมจากงานในชั้นเรียน การอภิปรายกลุ่ม การวิเคราะห์กรณีศึกษา การนำเสนอผลงานกลุ่ม และการสอบข้อเขียน

### ๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

ผู้สอนนำผลการสอบมาประเมินเพื่อประกอบการปรับปรุงข้อเสียในด้านต่างๆ และหารือร่วมกับผู้ร่วมสอน



ภาคผนวก

ความสอดคล้องระหว่างรายวิชากับหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ตารางที่ ๑ ความสัมพันธ์ระหว่าง CLOs และ MU-GE Module LOs (หมายเลขในตาราง = Sub LOs)

CLO	ผลลัพธ์การเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (MU-GE LOs)								
	MLO1	MLO2	MLO3	MLO4	MLO5	MLO6	MLO7	MLO8	MLO9
CLO1 อธิบายประวัติศาสตร์ของอาหาร ความเชื่อมโยงของวัฒนธรรมกับการ บริโภคอาหารในภูมิภาคต่าง ๆ ได้	1.1								
CLO2 วิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภค อาหารที่มีความสำคัญกับวิถี ชีวิตประจำวันได้	1.3								
CLO3 เลือกอุปกรณ์ในการรับประทาน อาหารให้เหมาะสมกับอาหารตามหลัก สากลได้			3.1						
CLO4 เลือกใช้แก้วให้เหมาะสมกับ ประเภทของเครื่องดื่มให้เหมาะสมกับ อาหารตามหลักสากลได้			3.1						
CLO5 ประยุกต์ใช้ธรรมเนียมปฏิบัติที่ เหมาะสมและปฏิบัติตัวให้ถูกต้องในการ ร่วมงานสังสรรค์ในโอกาสและ สถานการณ์ต่าง ๆ ได้	1.1		3.1						
CLO6 อภิปรายถึงผลกระทบจาก วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในปัจจุบัน ต่อสิ่งแวดล้อมและเสนอแนวทางการ ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้						6.1 6.2		8.1	
CLO7 จัดงานเลี้ยงขนาดเล็กโดยเลือก อาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะตามความ เหมาะสมและแสดงออกซึ่งการอนุรักษ์ สิ่งแวดล้อม			3.1		5.1	6.1 6.3 6.4	7.3		9.1 9.2



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

**ตารางที่ ๒** คำอธิบาย MU-GE LOs และ Sub LOs ที่รายวิชารับผิดชอบ

MU-GE LOs	Sub LOs
MLO1 create & construct an argument effectively as well as identify, critique and evaluate the logic & validity of arguments	1.1 identify concepts related to the context of learned issues/topics
	1.3 collect, analyze, synthesize data, & evaluate information and ideas from multiple sources relevant to issues/problems
MLO3 acquire specific strategies & skills within a particular discipline and adapt them to a new problem or situation	3.1 connect, synthesize and/or transform ideas or solutions within a particular framework
MLO5 explore and situate one-self in a new physical environment and intellectual perspectives	5.1 demonstrate cultural competencies and adaptabilities in different working environments
MLO6 act autonomously within context of relationships to others, law, rules, codes, and values	6.1 demonstrate an understanding of the principles upon which sustainable ecosystems and societies are built
	6.2 identify the national & global challenges associated with current economic, political, and social systems
	6.3 exhibit characteristics of responsible citizenship
	6.4 work effectively in diverse team (and multi-cultural settings)
MLO7 apply ethical frameworks or principles and consider their implications in his/her decision-making and interacting with others	7.3 apply principle of ethical leadership, collaborative engagement, and respect diversity
MLO8 use a variety of means/ technologies to communicate effectively and purposefully e.g., share information/ knowledge, express ideas, demonstrate or create individual & group product, etc.	8.1 communicate/present ideas effectively both oral & written forms, proper to a range of audience groups, such as verbal discussion with peers, project report.
MLO9 collaborate and work effectively as part of a student group/team member to arrive at the team shared-goals in time	9.1 collaborate effectively with others as a responsible team member to achieve team goals in time
	9.2 interact with others respectfully, whether as a team member or leader, to create a productive teamwork



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

MU-GE Module LOs: At the end of studying MU-GE Module, successful students will be able to

Competences	LOs:	Sub LOs:
<b>1. Critical thinking &amp; Analysis:</b> Use various sources and methods to collect and manage data & information and make a logical judgement and decision to arrive at solution or problem solving relevant to real-world issues/problems	1. create & construct an argument effectively as well as identify, critique and evaluate the logic & validity of arguments	1.1 identify concepts related to the context of learned issues/topics 1.2 demonstrate ICT literacy: use appropriate technology to find, evaluate, and ethically use information 1.3 collect, analyze, synthesize data, & evaluate information and ideas from multiple sources relevant to issues/problems 1.4 synthesize information to arrive at logical reasoning
	2. select & use techniques and methods to solve open-ended, ill-defined and multistep problems	2.1 apply simple mathematical methods to the solution of 'real-world' problems 2.2 make judgement & decision through correct analysis, inferences, and evaluations on quantitative basis and multiple perspectives 2.3 apply concept of process management to solve problems
<b>2. Creativity &amp; Innovation:</b> shows capability to initiate alternative/ new ways of thinking, doing things or solving problems to improve his/her or team solutions/ results by applying the evidence-based process management concepts	3. acquire specific strategies & skills within a particular discipline and adapt them to a new problem or situation	3.1 connect, synthesize and/or transform ideas or solutions within a particular framework 3.2 integrate alternative, divergent, or contradictory perspectives or ideas in the solution of a problem or question
	4. create a novel or unique ideas, question, format, or product within a particular framework	4.1 create an original explanation or solution to the issues/problems 4.2 articulate the rationale for & consequences of her/his solution- identify opportunities & risk 4.3 implement innovation through process management approach
	5. explore and situate oneself in a new physical environment and intellectual perspectives	5.1 demonstrate cultural competencies and adaptabilities in different working environments 5.2 resort to multi-dimensional settings & tools to acquire knowledge and skills relevant to the problems or situation at hand



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา ศิลปะและวัฒนธรรมการกิน  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๖๕

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

Competences	LOs:	Sub LOs:
<b>3. Global perspectives &amp; Ethics:</b> Express one's own ideas, interact with others, guide or lead team, as proper, as an ethically- engaged and responsible member of the society	6. act autonomously within context of relationships to others, law, rules, codes, and values	6.1 demonstrate an understanding of the principles upon which sustainable ecosystems and societies are built 6.2 identify the national & global challenges associated with current economic, political, and social systems 6.3 exhibit characteristics of responsible citizenship 6.4 work effectively in diverse team (and multi-cultural settings)
	7. apply ethical frameworks or principles and consider their implications in his/her decision-making and interacting with others	7.1 identify ethical issues and recognize different viewpoint and ideologies 7.2 guide & lead others 7.3 apply principle of ethical leadership, collaborative engagement, and respect diversity
<b>4. Communication:</b> communicate effectively and confidently using oral, visual, and written language	8. use a variety of means/ technologies to communicate effectively and purposefully- e.g., share information/ knowledge, express ideas, demonstrate or create individual & group product, etc.	8.1 communicate/present ideas effectively both oral & written forms, proper to a range of audience groups, such as verbal discussion with peers, project report. 8.2 prepare a purposeful oral presentation designed to increase knowledge, to foster understanding, or to promote change in the listeners' attitudes, values, beliefs, or behaviors. 8.3 prepare written documents to express ideas/solutions using different writing technologies, and mixing texts, data, and images.
<b>5. Collaboration and Working with team:</b> collaborate and work effectively with team to arrive at team goals	9. collaborate and work effectively as part of a student group/team member to arrive at the team shared-goals in time	9.1 collaborate effectively with others as a responsible team member to achieve team goals in time 9.2 interact with others respectfully, whether as a team member or leader, to create a productive teamwork