



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

## มคอ. ๓ รายละเอียดของรายวิชา หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

### ๑. รหัสและชื่อรายวิชา

ภาษาไทย ศศศศ ๑๗๙ อาหารกับวัฒนธรรม  
ภาษาอังกฤษ LALA 179 Food and Culture

### ๒. จำนวนหน่วยกิต

๓ (๓-๐-๖) หน่วยกิต  
(ทฤษฎี ๓ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๐ ชั่วโมง เรียนรู้ – ค้นคว้าด้วยตนเอง ๖ ชั่วโมง / สัปดาห์)

### ๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร จัดการเรียนการสอนทุกหลักสูตรระดับปริญญาตรี (ยกเว้นหลักสูตรนานาชาติ)

๓.๒ ประเภทของรายวิชา หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

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 อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิลักษณ์ เกษมผลกุล  
อาจารย์ประจำ สาขาวิชาภาษาไทย คณะศิลปศาสตร์  
๐-๒๔๔๑-๔๔๐๑-๔ ต่อ ๑๕๑๘  
e-mail: [aphilak@yahoo.com](mailto:aphilak@yahoo.com)

๔.๒ อาจารย์ผู้สอน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อภิลักษณ์ เกษมผลกุล

๕. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๕.๑ ภาคการศึกษาที่ ภาคการศึกษาที่ ๑ และ ๒ / ทุกชั้นปี  
๕.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ๕๐ คน / กลุ่ม

๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (ถ้ามี) (Pre-requisite)

ไม่มี

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (ถ้ามี)

ไม่มี

๘. สถานที่เรียน

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล วิทยาเขตศาลายา

๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

๑๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒



## หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### ๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- ๑.๑. เพื่อพัฒนาทักษะในการคิดวิเคราะห์ผ่านข้อมูลวัฒนธรรมกับอาหารทั้งไทยและเทศเพื่อให้เกิดการรู้แจ้ง รู้จริง ทั้งด้านกว้างและลึก (T-Shaped breadth and depth)
- ๑.๒. เพื่อสร้างทักษะและประสบการณ์เกี่ยวกับเรื่องราวอาหารให้นักศึกษาโดยการสร้างสรรค์เรื่องเล่าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์และบริการที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้ (Creativity & Innovation)
- ๑.๓. เพื่อให้นักศึกษามุ่งมั่นและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ในการหาแนวทางเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และแหล่งท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารได้ (Entrepreneurially Minded)

### ๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

#### ๒.๑ วัตถุประสงค์ของรายวิชา (Course Objectives)

- ๑) เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับอาหาร
- ๒) เพื่อให้นักศึกษาเห็นความเชื่อมโยงระหว่างเรื่องเล่าในวัฒนธรรมกับอาหาร เพื่อนำมาสู่การใช้ประโยชน์ในมิติเศรษฐกิจสร้างสรรค์
- ๓) เพื่อให้นักศึกษาเห็นพัฒนาการของสังคมผ่านวัฒนธรรมอาหาร

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

เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนแล้ว นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในรายวิชา สามารถ (CLOs)

๑. CLO1 อธิบายความหมายของอาหารในฐานะวัฒนธรรมและแนวคิดเรื่องวัฒนธรรมกับอาหารทั้งในบริบทไทยและเทศได้
๒. CLO2 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับกับเรื่องราวต่างๆ ได้แก่ นิทานและตำนาน วิถีปฏิบัติของคนในสังคม ความคิดทางศาสนา ประวัติศาสตร์ เพศสภาวะ อัตลักษณ์ วัฒนธรรมประชานิยม และความเชื่อต่างๆ เพื่อนำมาสร้างสรรค์เรื่องเล่าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์และบริการที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้
๓. CLO3 ออกแบบโครงการเพื่อพัฒนาพัฒนาผลิตภัณฑ์และแหล่งท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารตามบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

## หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

### ๑. คำอธิบายรายวิชา

(ภาษาไทย) อาหารและการกินดื่มกับบริบททางประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ สังคมและวัฒนธรรมที่ปรากฏในนิทาน ตำนานและพิธีกรรม อาหารและการกินดื่มในฐานะเป็นข้อมูลทางวัฒนธรรมและแสดงอัตลักษณ์ของกลุ่มชน

(ภาษาอังกฤษ) Historical, geographical, and social-culture contexts of foods and drinks in tales, myths, legends, and rituals; the role of foods and drinks as data resources for cultures and ethnic identities

### ๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ทฤษฎี (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ (ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
๔๕ ชั่วโมง (๓ ชั่วโมง x ๑๕ สัปดาห์)	๐ ชั่วโมง	๙๐ ชั่วโมง (๖ ชั่วโมง x ๑๕ สัปดาห์)

### ๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

๓ ชั่วโมง / สัปดาห์



## หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ที่คาดหวังระดับรายวิชาของนักศึกษา

### ๑. สรุปสั้นๆ เกี่ยวกับความรู้ หรือทักษะที่รายวิชามุ่งหวังที่จะพัฒนานักศึกษา (CLOs)

เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนแล้ว นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในรายวิชา จะสามารถ

๑. CLO1 อธิบายความหมายของอาหารในฐานะวัฒนธรรมและแนวคิดเรื่องวัฒนธรรมกับอาหารทั้งในบริบทไทยและเทศได้
๒. CLO2 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับกับเรื่องราวต่างๆ ได้แก่ นิทานและตำนาน วิถีปฏิบัติของคนในสังคม ความคิดทางศาสนา ประวัติศาสตร์ เพศสภาวะ อัตลักษณ์ วัฒนธรรมประเพณี และความเชื่อต่างๆ เพื่อนำมาสร้างสรรค์เรื่องเล่าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์และบริการที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้
๓. CLO3 ออกแบบโครงการเพื่อพัฒนาพัฒนาผลิตภัณฑ์และแหล่งท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารตามบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้

### ๒. วิธีการจัดประสบการณ์การเรียนรู้เพื่อพัฒนาความรู้ หรือ ทักษะ ในข้อ ๑ และการวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของรายวิชา

CLO	วิธีการจัดการสอน / ประสบการณ์การเรียนรู้	วิธีการวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้
CLO1: อธิบายความหมายของอาหารในฐานะวัฒนธรรมและแนวคิดเรื่องวัฒนธรรมกับอาหารทั้งในบริบทไทยและเทศได้	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - สาธิตและเปิดวิดิทัศน์	- ทำแบบทดสอบ
CLO2: วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับกับเรื่องราวต่างๆ ได้แก่ นิทานและตำนาน วิถีปฏิบัติของคนในสังคม ความคิดทางศาสนา ประวัติศาสตร์ เพศสภาวะ อัตลักษณ์ วัฒนธรรมประเพณี และความเชื่อต่างๆ เพื่อนำมาสร้างสรรค์เรื่องเล่าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์และบริการที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์กรณีศึกษา - อภิปรายกลุ่มย่อย และกลุ่มใหญ่	- - แบบทดสอบ - สอบข้อเขียน
CLO3: ออกแบบโครงการเพื่อพัฒนาพัฒนาผลิตภัณฑ์และแหล่งท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารตามบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์กรณีศึกษา - อภิปรายกลุ่มย่อย และกลุ่มใหญ่	- แบบทดสอบ - ออกแบบและนำเสนอโครงการ - สอบข้อเขียน



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

## หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

### ๑. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน (ชม.)		กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน / สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		กิจกรรม ในชั้น เรียน	ฝึก ปฏิบัติ		
๑	แนะนำรายวิชา ความหมาย ความสำคัญของวัฒนธรรมและ ความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมกับ อาหาร	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์	ผศ.ดร.อภิสิทธิ์ เกษมผลกุล
๒	อาหารในฐานะวัฒนธรรม อาหารในฐานะมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมของชาติ แนวคิดเรื่อง Foodlore	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์ กรณีศึกษา - อภิปรายกลุ่มย่อย และ กลุ่มใหญ่ - นำเสนองาน - แบบทดสอบ	ผศ.ดร.อภิสิทธิ์ เกษมผลกุล
๓	อาหารกับพิธีกรรมในสังคมไทย	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์ กรณีศึกษา - อภิปรายกลุ่มย่อย และ กลุ่มใหญ่ - นำเสนองาน - แบบทดสอบ	ผศ.ดร.อภิสิทธิ์ เกษมผลกุล
๔	นิทานและตำนานเกี่ยวกับอาหาร	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์ กรณีศึกษา	ผศ.ดร.อภิสิทธิ์ เกษมผลกุล



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

ลำดับที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน (ชม.)		กิจกรรมการเรียน การสอน / สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		กิจกรรม ในชั้น เรียน	ฝึก ปฏิบัติ		
				- อภิปรายกลุ่มย่อย และ กลุ่มใหญ่ - นำเสนองาน - แบบทดสอบ	
๕	มารยาทกับอาหารและการกินดื่ม: ความสัมพันธ์ ระหว่าง Foodlore กับ Bodylore	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์ กรณีศึกษา - อภิปรายกลุ่มย่อย และ กลุ่มใหญ่ - นำเสนองาน - แบบทดสอบ	ผศ.ดร.อภิรักษ์ เกษมผลกุล
๖	อาหารและการกินดื่มกับความคิด ทางศาสนา (การบูชา/ การกิน เจ ฯลฯ /การถวายข้าว มธุปายาส)	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์ กรณีศึกษา - อภิปรายกลุ่มย่อย และ กลุ่มใหญ่ - นำเสนองาน - แบบทดสอบ	ผศ.ดร.อภิรักษ์ เกษมผลกุล
๗	อาหารกับความหลากหลายทาง ชีวภาพ	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์ กรณีศึกษา - อภิปรายกลุ่มย่อย และ กลุ่มใหญ่	วิทยากร



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

ลำดับที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน (ชม.)		กิจกรรมการเรียน การสอน / สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		กิจกรรม ในชั้น เรียน	ฝึก ปฏิบัติ		
				- นำเสนองาน - แบบทดสอบ	
๘	การอภิปรายประเด็นเฉพาะทาง สังคมเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหาร และ การกินดื่มในปัจจุบัน (กรณีศึกษาประเพณีเกี่ยวกับ อาหาร)	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์ กรณีศึกษา - เก็บข้อมูลภาคสนาม	ผศ.ดร.อภิสิทธิ์ เกษมผลกุล
สอบกลางภาค					
๙	ครัวไทย และการประกอบอาหาร ไทย	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์ กรณีศึกษา - ฝึกปฏิบัตินอกสถานที่	ผศ.ดร.อภิสิทธิ์ เกษมผลกุล
๑๐	อาหารกับประวัติศาสตร์และ วรรณคดีไทย	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์ กรณีศึกษา - อภิปรายกลุ่มย่อย และ กลุ่มใหญ่ - นำเสนองาน - แบบทดสอบ	วิทยากร
๑๑	มโนทัศน์ เรื่อง “สำหรับชาว วัง” และ “สำหรับชาวบ้าน”	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ทศนศึกษา - อภิปรายกลุ่มย่อย และ กลุ่มใหญ่	วิทยากร





รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

ลำดับที่	หัวข้อ / รายละเอียด	จำนวน (ชม.)		กิจกรรมการเรียน การสอน / สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		กิจกรรม ในชั้น เรียน	ฝึก ปฏิบัติ		
				- นำเสนองาน - แบบทดสอบ	
๑๒	อาหารกับการอธิบาย “ตัวตน” ของ คนไทย	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์ กรณีศึกษา - อภิปรายกลุ่มย่อย และ กลุ่มใหญ่ - แบบทดสอบ	ผศ.ดร.อภิรักษ์ เกษมผลกุล
๑๓	อาหารกับการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ และการท่องเที่ยว	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์ - ศึกษาและวิเคราะห์ กรณีศึกษา - อภิปรายกลุ่มย่อย และ กลุ่มใหญ่	วิทยากร
๑๔	นักศึกษานำเสนอรายงาน	๓	๐	- นักศึกษารายงานในหัวข้อ ที่ได้รับมอบหมาย	ผศ.ดร.อภิรักษ์ เกษมผลกุล
๑๕	สรุปและทบทวน	๓	๐	- บรรยายเชิงปฏิสัมพันธ์	ผศ.ดร.อภิรักษ์ เกษมผลกุล
	รวม	๔๕	๐		



๒. แผนการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับรายวิชา CLOs

๒.๑ การวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์ในการเรียนรู้

ก. การประเมินเพื่อพัฒนาการเรียนรู้ (Formative Assessment)

พิจารณาจากการปฏิสัมพันธ์ในชั้นเรียน การอภิปราย

ข. การประเมินเพื่อตัดสินผลการเรียนรู้ (Summative Assessment)

(๑) เครื่องมือและน้ำหนักในการวัดและประเมินผล

ผลลัพธ์การเรียนรู้	วิธีการวัดผล	น้ำหนักการประเมินผล (ร้อยละ)	
CLO1: อธิบายความหมายของอาหารใน ฐานะวัฒนธรรมและแนวคิดเรื่องวัฒนธรรม กับอาหารทั้งไทยและเทศได้	ทำแบบทดสอบ	๑๐	๒๐
	สอบข้อเขียนกลางภาค	๑๐	
CLO2: วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอาหาร กับกับเรื่องราวต่างๆ ได้แก่ นิทานและตำนาน วิถีปฏิบัติของคนในสังคม ความคิดทางศาสนา ประวัติศาสตร์ เพศสภาวะ อัตลักษณ์ วัฒนธรรมประชานิยม และความเชื่อต่างๆ เพื่อนำมาสร้างสรรค์เรื่องเล่าเพื่อสร้าง มูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์และบริการที่ เกี่ยวกับอาหารได้	ทำแบบทดสอบ	๑๐	๓๕
	สอบข้อเขียนกลางภาค	๑๐	
	สอบข้อเขียนปลายภาค	๑๕	
CLO3: ออกแบบโครงการเพื่อพัฒนาพัฒนา ผลิตภัณฑ์และแหล่งท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหาร ตามบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้	ทำแบบทดสอบ	๑๐	๔๕
	ออกแบบและนำเสนอโครงการ	๒๐	
	สอบข้อเขียนปลายภาค	๑๕	
รวม		๑๐๐	๑๐๐



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

(๒) การตัดสินผล

เกณฑ์การประเมินผลเป็นไปตามระเบียบของคณะฯ และมหาวิทยาลัย โดยใช้หลักการอิงเกณฑ์และเทียบคะแนนตามสัญลักษณ์ O, S และ U ดังนี้

คะแนน (ร้อยละ)	สัญลักษณ์	ความหมาย
ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐	O	โดดเด่น
ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐	S	พอใจ
ต่ำกว่าร้อยละ ๕๐	U	ไม่พอใจ

นักศึกษาจะผ่านเกณฑ์การประเมินรายวิชานี้เมื่อได้คะแนนร้อยละ ๕๐ (สัญลักษณ์ S) ขึ้นไป

(๓) การสอบแก้ตัว (ถ้ารายวิชากำหนดให้มีการสอบแก้ตัว)

ไม่มีการสอบแก้ตัว

๓. การอุทธรณ์ของนักศึกษา

กรณีนักศึกษาเกิดข้อสงสัยเรื่องการให้คะแนนในส่วนต่างๆ สามารถเขียนคำร้องที่ห้อง One Stop Service ชั้น ๑ อาคารสิริวิทยา คณะศิลปศาสตร์ เพื่อขอตรวจสอบคะแนนได้ โดยคณะศิลปศาสตร์จะดำเนินการตามระเบียบและขั้นตอนปฏิบัติของคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

## หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

### ๑. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอน วิชาอาหารกับวัฒนธรรม

### ๒. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคเหนือ อีสาน กลาง ใต้ .กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, ๒๕๔๕.

สุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา (บรรณาธิการ). **รวมบทความวิจัย ยำใหญ่ใส่สารพัด : วัฒนธรรมอาหารไทย - เทศ** . กรุงเทพฯ : โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๐.

### ๓. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

กาญจนา บุณนาค. **ขนมในเทศกาลทางศาสนาของฝรั่งเศส : ความเป็นมาและความเป็นไป**.กรุงเทพฯ : ฝ่ายวิจัย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๗.

**ข้าวกับวิถีชีวิตไทย : การสัมมนาทางวิชาการเรื่อง วัฒนธรรมข้าวในสังคมไทย** . กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, ๒๕๓๖.

ฉลาดชาย รมิตานนท์. **น้ำพริกล้านนา**. กรุงเทพฯ : ครีwb้านและสวน, ๒๕๔๕.

ขมนาด ศีตีสาร, วรวิมล จิราสมบัติ, (บรรณาธิการ). **วิวัฒนาการอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย**. กรุงเทพฯ : โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๘.

**ชนชาติไทกับวัฒนธรรมข้าว : เอกสารประกอบการประชุมเชิงวิชาการ ณ ห้องประชุมชั้น ๒ อาคารสถาบัน ๓ จุฬาฯ** . กรุงเทพฯ: สถาบันไทยศึกษา ฝ่ายวิจัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, ๒๕๓๙.

ชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต. **กายัพพ์แห่งชมเครื่องคาวหวาน กายัพพ์เหนิราศแรมรสร้าง**. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๒.

ชัตสุณี สินธุสิงห์ และ ปาจริย ทาชาติ. **ขนมในเทศกาลและพิธีกรรมของอิตาลี**. กรุงเทพฯ : ฝ่ายวิจัย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๗.

ไชมอน เจ พี ไรท์ . **หลักความประพฤติ มารยาทและความเป็นแม่ศรีเรือนในสังคมยุคคิวดอเรียน**. กรุงเทพฯ : ฝ่ายวิจัย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๗.

**ดื่มกินถิ่นฝรั่ง**. กรุงเทพฯ : โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๘.

ถนอมนวล โอเจริญ. **ขนมปังเยอรมัน : ภาพสะท้อนสังคมและวัฒนธรรม**.กรุงเทพฯ : คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

- มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๖.
- ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ . **ครัวไทย : วัฒนธรรมอาหาร ครัวภูมิภาค ครัวท้องถิ่น และอาหารพื้นบ้านของไทย**. กรุงเทพฯ :  
แสงแดด , ๒๕๔๕.
- ธีระพันธ์ ล.ทองคำ และ ก่อศักดิ์ ธรรมเจริญ. **ศัพทานุกรมอาหารริมทางย่านเยาวราช** . กรุงเทพฯ :  
โครงการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาฯ, ๒๕๔๗.
- นพมาศ แววงษ์, ดังกมล ณ ป้อมเพชร และ กฤษกร จิวากานนท์ . **อิมไปกับอาหารหลากหลาย**  
**หลายชาติในหนึ่ง** . กรุงเทพฯ : ฝ่ายวิจัย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๗.
- ปัทมา อัดนโธ. **โครงการวิจัย "เรื่องกินเรื่องใหญ่ในไทยและเทศ"** ศัพท์สำนวนอังกฤษว่าด้วยเรื่องอาหาร . กรุงเทพฯ :  
คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๖.
- ปรียา เจียมรัตน์. **มารยาทในการรับประทานอาหาร**. กรุงเทพฯ : ทีซีซีทอยส์, ๒๕๔๙.
- ประติทินบัตร แล จดหมายเหตุ เล่ม 1 เดือน ตุลาคม-มีนาคม ขาดเดือน มกราคม** . กรุงเทพฯ: ต้นฉบับ, ๒๕๔๐.
- เปลื้อง ภาสกรวงศ์, ท่านผู้หญิง. **แม่ครัวหัวป่าก์**. (พิมพ์ครั้งที่ ๖) กรุงเทพฯ : สมาคมกิจวัฒนธรรม, ๒๕๔๕.
- พจี ยูวชิต. **งานเลี้ยงและการดื่มกินในบทธศวรรษที่ ๒๕๓๕**. กรุงเทพฯ : ฝ่ายวิจัย คณะอักษรศาสตร์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๗.
- พรรณพิมล กุลบุญ, ชลียพร เหมะรัชตะ และ จินดารัตน์ เบอรพันธุ์. **บรรณนิทัศน์ เรื่อง อาหารไทย พ.ศ.๒๕๓๖-๒๕๔๕**.  
กรุงเทพฯ : ฝ่ายวิจัย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๐.
- มารยาทสากลในการรับประทานอาหาร (ฝรั่ง-ญี่ปุ่น-จีน) เพิ่ม ความรอบรู้และริเริ่มทางโภชนาการ**. กรุงเทพฯ :  
เอสโล่การพิมพ์, ๒๕๓๐.
- ไมเคิล สมิทธีส. **มารยาทสากลในการสังสรรค์และงานเลี้ยง**. กรุงเทพฯ : สร้างสรรค์-วิชาการ, ๒๕๓๒.
- ยุทธนา นรเชษฐโกศล(ศิริวรรณ) ,พระมหา. **การกินเจและมังสวิรัตินมมมองของพระพุทธศาสนา** กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์  
มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย, ๒๕๕๓.
- ระดม พบประเสริฐ. **ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมการกินอาหารไทย** . วิทยานิพนธ์ปริญญาเศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต  
สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์การเมือง คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ๒๕๔๙.
- รุ่งวิทย์ มาสงามเมือง. **อาหารการกินและการเป็นหนอนพยาธิ : มุมมองทางมานุษยวิทยา** .  
กรุงเทพฯ : ภาควิชาเวชศาสตร์สังคมและสิ่งแวดล้อม คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล, ๒๕๕๑.
- วรวรรณ องค์ครุฑรักษา. **ทัศนคติของชาวญี่ปุ่นที่มีต่ออาหารไทย : กรณีศึกษาร้านอาหารไทยในกรุงโตเกียว**. กรุงเทพฯ :  
สำนักงานสนับสนุนกองทุนวิจัย, ๒๕๕๒. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ๒๕๓๘.
- วันดี ณ สงขลา . **อาหารทรงโปรด**. กรุงเทพฯ: สามเสนการพิมพ์, ๒๕๓๑.
- วันดี ณ สงขลา . **อาหารไทยสมัยรัตนโกสินทร์**. กรุงเทพฯ : โรงเรียนศรีวันดี, ๒๕๓๙.



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

วาณี เอี่ยมศรีทอง และ ประหยัด สายวิเชียร. **อาหารล้านนา**. เชียงใหม่ : คณะศึกษาศาสตร์

วิไลดา ศรีอุฬารพงศ์. **ขนมอบของเยอรมัน : ภาพสะท้อนสังคมและวัฒนธรรม**. กรุงเทพฯ :

ฝ่ายวิจัย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๗.

วิกิจ แสงรุ่งเรือง. **โครงการการ์ตูนประเภทมังงะแนวโซเน็นทำอาหาร (Cooking Shounen Manga)**

**เพื่อส่งเสริมอาหารไทย**. กรุงเทพฯ : ภาควิชาศิลปะดนตรี และนาฏศิลป์ศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๒.

ส. พลายน้อย. **เรื่องข้างสำหรับ**. กรุงเทพฯ : ยิปซี กรุ๊ป, ๒๕๕๓.

สมภาร พรหมทา. **กิน : มุมมองของพุทธศาสนา**. กรุงเทพฯ : ฝ่ายวิจัย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๗.

สมบัติ พลายน้อย. **กระยานิยาย**. กรุงเทพฯ : มติชน, ๒๕๔๑.

สุกัญญา สุขฉายา. **มุสลิมกับตำรับอาหารไทย**. กรุงเทพฯ : ศูนย์มุสลิมศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๓.

สุจิตต์ วงษ์เทศ, บรรณาธิการ. **ข้าวปลาหมาเก่าหาง : ประชุมคำบอกเล่าเก่าแก่เกี่ยวกับกำเนิดต้นข้าว**. กรุงเทพฯ : มติชน, ๒๕๔๖.

สุจิตรา จงสถิตย์วัฒนา (บรรณาธิการ). **รวมบทความวิจัย ยำใหญ่ใส่สารพัด : วัฒนธรรมอาหาร**

**ไทย - เทศ**. กรุงเทพฯ : โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๐.

สุนันท์ อัญชลีกุล. **คำแสดงโภชนลักษณะในตำราอาหารไทย ของ ม.ล.เตียบ ชุมสาย และใน**

**เว็บไซต์ปลาแดก**. กรุงเทพฯ : ฝ่ายวิจัย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๗

สุรภีพรรณ ฉัตรภรณ์. **อาหาร อารมณ์ และอำนาจของสตรี ในวรรณกรรมร้อยแก้วตะวันตก**

**ร่วมสมัย**. กรุงเทพฯ : โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๐.

สิริเพ็ญ พิริยจิตรกรกิจ. **เทคโนโลยีอาหารกับคุณค่าในบริบทสังคมไทย**. กรุงเทพฯ : ฝ่ายวิจัย คณะอักษรศาสตร์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๔๗

ศรีศักร วัลลิโภดม (บรรณาธิการ). **วัฒนธรรมปลาแดก : เอกสารการประชุมทางวิชาการ ๓-๔ ธันวาคม ๒๕๔๑**

**ณ โรงแรมสกลแกรนด์พาลาส อ.เมือง จ.สกลนคร**. สกลนคร : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

โครงการเมธีวิจัยอาวุโส : สำนักงานสามัญศึกษาจังหวัดสกลนคร, ๒๕๔๑.

ศิราพร ณ ถลาง. **ชนชาติไทในนิทาน : แลลอดแวนคติชนและวรรณกรรมพื้นบ้าน**. กรุงเทพฯ : มติชน, ๒๕๔๕.

ศิราพร ณ ถลาง. **ทฤษฎีคติชนวิทยา : วิธีวิทยาในการวิเคราะห์ตำนาน-นิทานพื้นบ้าน**. กรุงเทพฯ :

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๒.

อภิสิทธิ์ เกษมผลกุล และชนกพร พัวพัฒนกุล (บรรณาธิการ). **เปิดตำรับ สำหรับศาลายา : ขวนชิมสารพัดอาหาร**

**ในถิ่นย่านบ้านเรา**. นครปฐม : สาขาวิชาภาษาไทย คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, ๒๕๕๓.



## หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### ๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

สอบถามความเห็นของนักศึกษาต่อการเรียนการสอนรายวิชาโดยใช้แบบสอบถามของมหาวิทยาลัยในหัวข้อต่อไปนี้

- ๑.๑ เนื้อหาการเรียนการสอน
- ๑.๒ วิธีการจัดการเรียนการสอน
- ๑.๓ ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงการเรียนการสอนในแต่ละคาบ
- ๑.๔ ความคิดเห็นในภาพรวมต่อการเรียนการสอนรายวิชา

### ๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

นักศึกษาประเมินโดยตอบแบบสอบถามแบบมาตราส่วนค่าและแบบปลายเปิดเมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนทั้งรายวิชา

### ๓. การปรับปรุงการสอน

- ๓.๑ ผู้สอนนำผลจากแบบประเมินมาหาข้อสรุปและปรับปรุงการเรียนการสอน
- ๓.๒ ผู้สอนจัดทำเอกสารการสอนที่มีการปรับปรุงข้อมูลและให้ผู้เรียนเห็นถึงประโยชน์ที่จะประยุกต์ใช้ได้
- ๓.๓ ที่ประชุมหลักสูตรฯ จัดประชุมเดือนละครั้งและระบุนวาระการประชุมเกี่ยวกับการเรียนการสอนและการสอบ

เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาและปรับปรุงการเรียนการสอนร่วมกัน

### ๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

มีคณะกรรมการในสาขาวิชาตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้ของนักศึกษา(คะแนน/เกรด) กับข้อสอบ รายงานโครงการ และการให้คะแนนพฤติกรรมของนักศึกษา

### ๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

เมื่อสิ้นสุดทุกปีการศึกษา อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาจะจัดประชุม / ติดต่อขอความคิดเห็นจากอาจารย์ที่ร่วมสอน รวมทั้งพิจารณาสรุปผลการประเมินการสอน ผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เพื่อกำหนดประเด็นที่เห็นสมควรจัดให้มีการปรับปรุงในการศึกษาต่อไป ทั้งนี้หา ลำดับการสอน วิธีการสอนและการประเมินผล



ภาคผนวก

ความสอดคล้องระหว่างรายวิชากับหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

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

รหัสวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (MU-GE Module Los)								
	MLO1	MLO2	MLO3	MLO4	MLO5	MLO6	MLO7	MLO8	MLO9
CLO1: อธิบายความหมายของอาหารในฐานะวัฒนธรรมและแนวคิดเรื่องวัฒนธรรมกับอาหารทั้งไทยและเทศได้	1.1	2.3							
CLO2: วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับกับเรื่องราวต่างๆ ได้แก่ นิทานและตำนาน วิถีปฏิบัติของคนในสังคม ความคิดทางศาสนา ประวัติศาสตร์ เพศสถานะ อัตลักษณ์ วัฒนธรรมประชานิยมและความเชื่อต่างๆ เพื่อนำมาสร้างสรรค์เรื่องเล่าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์และบริการที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้	1.1 1.3 1.4	2.2				6.1	7.1 7.2 7.3	8.1	9.1 9.2
CLO3: ออกแบบโครงการงานเพื่อพัฒนาพัฒนาผลิตภัณฑ์และแหล่งท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารตามบริบทเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้	1.1 1.3 1.4	2.1 2.2	3.1 3.2	4.1		6.4	7.1 7.2 7.3	8.1	9.1 9.2





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
	1.2 demonstrate ICT literacy: use appropriate technology to find, evaluate, and ethically use information collect, analyse, synthesize data, & evaluate
	1.3 collect, analyse, synthesize data, & evaluate information and ideas from multiple sources relevant to issues/problems
	1.4 synthesize information to arrive at logical reasoning
MLO2 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
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
	3.2 integrate alternative, divergent, or contradictory perspectives or ideas in the solution of a problem or question
MLO4 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



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

MU-GE LOs	Sub LOs
	4.2 articulate the rationale for & consequences of his/her solution- identify opportunities & risk
	4.3 implement innovation through process management approach
MLO5 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 and tools to acquire knowledge and skill relevant to the problema or situation at hand.
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	7.1 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
MLO8 use a variety of means/ technologies to communicate effectively and purposefully- e.g.,	8.1 communicate/present ideas effectively both oral & written forms, proper to a range of



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา อาหารกับวัฒนธรรม  
รหัสวิชา ศศศศ ๑๗๙

ระดับปริญญาตรี  
คณะศิลปศาสตร์

MU-GE LOs	Sub LOs
share information/ knowledge, express ideas, demonstrate or create individual & group product, etc.	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.
	8.4 demonstrate competence in a second or additional language
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