



รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

## มคอ.๓ รายละเอียดของรายวิชา

### หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

#### ๑. รหัสและชื่อรายวิชา

ภาษาไทย	สมมน ๑๕๗	วัฒนธรรมและอาหาร
ภาษาอังกฤษ	SHHU 157	Cultures and Food

#### ๒. จำนวนหน่วยกิต

๒ (๒-๐-๔)

(ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง - ปฏิบัติ ๐ ชั่วโมง / คำนวณ ๔ ชั่วโมง / สัปดาห์)

#### ๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร ระดับปริญญาตรีทุกหลักสูตร (ยกเว้นหลักสูตรนานาชาติ)

๓.๒ ประเภทของรายวิชา วิชาศึกษาทั่วไป

๓.๓ รายวิชานี้จัดอยู่ในกลุ่ม Literacy (โปรดระบุ)

- 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 (โปรดระบุ)

- 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 วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

#### ๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และอาจารย์ผู้สอน

##### ๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ผศ.ดร.บุญวดี มนตรีกุล ณ ออยุธยา

ภาควิชามนุษยศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

โทร.- ๐๒-๔๔๑๙๓๒๖ Email: [montrikulb@gmail.com](mailto:montrikulb@gmail.com)

##### ๔.๒ อาจารย์ผู้สอน

ผศ.ดร.วุฒินันท์ กันทะเตียน

ภาควิชามนุษยศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

โทร.- ๐๒-๔๔๑๙๓๒๖ Email: [wutthinant.kan@mahidol.ac.th](mailto:wutthinant.kan@mahidol.ac.th)

ผศ.ดร.ประทีป ฉัตรสุภาวงศ์

ภาควิชามนุษยศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

โทร.- ๐๒-๔๔๑๙๓๒๖ Email: [pratheep.cha@mahidol.ac.th](mailto:pratheep.cha@mahidol.ac.th)

ผศ.ดร.อำนาจ ยอดทอง

ภาควิชามนุษยศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

โทร.- ๐๒-๔๔๑๙๓๒๖ Email: [amnat.yod@mahidol.ac.th](mailto:amnat.yod@mahidol.ac.th)

ผศ.ดร.อาชว์ฤทธิ์ น้อมเนียน

ภาควิชามนุษยศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

โทร.- ๐๒-๔๔๑๙๓๒๖ Email: [banaras2009@gmail.com](mailto:banaras2009@gmail.com)

ผศ.ดร.บุญวดี มนตรีกุล ณ ออยุธยา

ภาควิชามนุษยศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

โทร.- ๐๒-๔๔๑๙๓๒๖ Email: [montrikulb@gmail.com](mailto:montrikulb@gmail.com)

อาจารย์ ดร.ปิยนัฐ ประถมวงษ์

ภาควิชามนุษยศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

โทร.- ๐๒-๔๔๑๙๓๒๖ Email: [piyanat.pra@mahidol.ac.th](mailto:piyanat.pra@mahidol.ac.th)

อาจารย์ ดร.สุมนา ลีลาวณิชกุล

ภาควิชามนุษยศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

โทร.- ๐๒-๔๔๑๙๓๒๖ Email: [sumana.lee@mahidol.ac.th](mailto:sumana.lee@mahidol.ac.th)

อาจารย์ไอลา ทริมเพ็ง

ภาควิชามนุษยศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

โทร.- ๐๒-๔๔๑๙๓๒๖ Email: [laila.rim@mahidol.ac.th](mailto:laila.rim@mahidol.ac.th)

อาจารย์วรพงษ์ เจริญวงศ์

ภาควิชามนุษยศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

โทร.- ๐๒-๔๔๑๙๓๒๖ Email: [worapong.cha@mahidol.ac.th](mailto:worapong.cha@mahidol.ac.th)

#### ๕. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน



รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

๕.๑ ภาคการศึกษาที่

ภาคการศึกษาที่ ๑ และ ๒ / ทุกชั้นปี

๕.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้

ประมาณ ๔๐ คน

**๖. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)**

ไม่มี

**๗. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)**

ไม่มี

**๘. สถานที่เรียน** คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

**๙. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด** วันที่ ๒๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

## หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

### ๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา (Course Goals)

นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมและอาหาร ความสัมพันธ์กันระหว่างเอกลักษณ์ของแต่ละวัฒนธรรม สัญลักษณ์ และความหมายทางวัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร ปรัชญาแนวคิดที่เกี่ยวกับอาหาร สามารถวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมและอาหาร อาหารในศาสนา

### ๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

#### ๒.๑ วัตถุประสงค์รายวิชา (Course Objectives)

จัดประสบการณ์การเรียนรู้ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และความสามารถ ดังนี้

๒.๑.๑ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมและอาหาร ประเพณีที่เกี่ยวกับอาหาร ความเชื่อในเรื่องอาหารที่แตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น

๒.๑.๒ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดทางปรัชญาต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับอาหาร

๒.๑.๓ มีความรู้ความเข้าใจถึงอาหารในแต่ละศาสนา

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

CLO ๑ อธิบายความหมายของวัฒนธรรมและอาหารที่มีความหลากหลาย ประเพณี วิธีการรับประทานอาหาร ความเชื่อในเรื่องอาหารที่แตกต่างกันได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ

CLO ๒ วิเคราะห์ความแตกต่างของวัฒนธรรมอาหารได้อย่างสอดคล้องกับบริบท

CLO ๓ วิเคราะห์ประโยชน์และข้อพึงระวังเกี่ยวกับอาหารได้อย่างเหมาะสมกับบริบท



รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

- CLO ๔ ที่แนะให้เห็นเอกลักษณ์ของอาหารในวัฒนธรรมได้อย่างถูกต้อง
- CLO ๕ แสดงความคิดเห็นโดยคำนึงถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรม
- CLO ๖ สื่อสารเพื่อส่งเสริมความเข้าใจและทัศนคติที่ถูกต้องเกี่ยวกับวัฒนธรรมและอาหาร ได้อย่างมีเหตุผล น่าเชื่อถือ และเหมาะสมกับกลุ่มผู้รับสาร

### หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

#### ๑. คำอธิบายรายวิชา

เข้าใจวัฒนธรรมและอาหาร ความสัมพันธ์ระหว่างเอกลักษณ์และอาหาร สัญลักษณ์และความหมายทางวัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อที่เกี่ยวกับอาหาร ปรัชญาที่เกี่ยวกับอาหาร วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมและอาหาร อาหารในศาสนา

Understanding in cultures and foods, relationship between identity and foods, symbol and cultural meaning, traditional belief in food, food philosophy, analysis relationship between cultures and food, foods in religions

#### ๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
๓๐ ชั่วโมง (๒ ชั่วโมง x ๑๕ สัปดาห์)		๖๐ ชั่วโมง (๔ ชั่วโมง x ๑๕ สัปดาห์)

#### ๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

- ๓.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบประกาศเวลาให้คำปรึกษาผ่านสื่อสารสนเทศ
- ๓.๒ อาจารย์จัดเวลาให้คำปรึกษาเป็นรายบุคคลหรือรายกลุ่มตามต้องการ ๑ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ (สำหรับรายที่ต้องการ)
- ๓.๓ นักศึกษานัดเวลาล่วงหน้าแล้วมาพบอาจารย์ตามเวลา



รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

## หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

### ๑. ความรู้หรือทักษะที่รายวิชามุ่งหวังที่จะพัฒนานักศึกษา

เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนแล้ว นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในรายวิชา จะสามารถ

- CLO ๑ อธิบายความหมายของวัฒนธรรมและอาหารที่มีความหลากหลาย ประเพณี วิธีการ รับประทานอาหาร ความเชื่อในเรื่องอาหารที่แตกต่างกันได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ
- CLO ๒ วิเคราะห์ความแตกต่างของวัฒนธรรมอาหารได้อย่างสอดคล้องกับบริบท
- CLO ๓ วิเคราะห์ประโยชน์และข้อพึงระวังเกี่ยวกับอาหารได้อย่างเหมาะสมกับบริบท
- CLO ๔ ชี้นำให้เห็นเอกลักษณ์ของอาหารในวัฒนธรรมได้อย่างถูกต้อง
- CLO ๕ แสดงความคิดเห็นโดยคำนึงถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรม
- CLO ๖ สื่อสารเพื่อส่งเสริมความเข้าใจและทัศนคติที่ถูกต้องเกี่ยวกับวัฒนธรรมและอาหาร ได้อย่างมีประสิทธิภาพ น่าเชื่อถือ และเหมาะสมกับกลุ่มผู้รับสาร

### ๒. วิธีการจัดประสบการณ์การเรียนรู้เพื่อพัฒนาความรู้ หรือทักษะในข้อ ๑ และการวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของรายวิชา

	วิธีการจัดประสบการณ์การเรียนรู้	วิธีการวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของรายวิชา
CLO ๑	การบรรยายแบบปฏิสัมพันธ์ มอบหมายงานรายบุคคล การอภิปรายกลุ่มย่อยในชั้นเรียน	ประเมินผลงานที่ได้รับมอบหมายรายบุคคล ประเมินผลจากการอภิปรายกลุ่ม โดย อาจารย์และเพื่อนนักศึกษา ประเมินจากการสอบปลายภาค
CLO ๒	การบรรยายแบบปฏิสัมพันธ์ การจัดกระบวนการกลุ่ม: การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นแบบระดมสมอง	ประเมินผลจากการอภิปรายกลุ่ม โดย อาจารย์และเพื่อนนักศึกษา
CLO ๓	การบรรยายแบบปฏิสัมพันธ์ การจัดกระบวนการกลุ่ม: การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นแบบระดมสมอง	ประเมินผลจากการอภิปรายกลุ่ม โดย อาจารย์และเพื่อนนักศึกษา
CLO ๔	การจัดกระบวนการกลุ่ม: การจัดทำโครงงาน และการนำเสนอ	ประเมินผลการทำโครงงาน การนำเสนอ ผลงาน และความร่วมมือในการทำงาน - การประเมินตนเอง - การประเมินสมาชิกกลุ่ม



รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

	วิธีการจัดประสบการณ์การเรียนรู้	วิธีการวัดผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของรายวิชา
		- การประเมินจากอาจารย์
CLO ๕	การจัดกระบวนการกลุ่ม: การจัดทำโครงการและการนำเสนอ	ประเมินผลการทำโครงการ การนำเสนอผลงาน และความร่วมมือในการทำงาน - การประเมินตนเอง - การประเมินสมาชิกกลุ่ม - การประเมินจากอาจารย์
CLO ๖	การจัดกระบวนการกลุ่ม: การจัดทำโครงการและการนำเสนอ	ประเมินผลการทำโครงการ การนำเสนอผลงาน และความร่วมมือในการทำงาน - การประเมินตนเอง - การประเมินสมาชิกกลุ่ม - การประเมินจากอาจารย์

### หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

#### ๑. แผนการสอน

ลำดับที่	หัวข้อ	จำนวน ชม.		กิจกรรมการเรียนการสอน	ผู้สอน
		กิจกรรมในชั้นเรียน	ฝึกปฏิบัติ		
๑.	บทนำ มนุษย์กับอาหาร	๒	๐	บรรยายแบบ ปฏิสัมพันธ์, อภิปรายเกี่ยวกับ ความสำคัญของอาหาร, มอบหมายงานกลุ่มสำหรับครั้งถัดไป	คณาจารย์ ภาควิชา มนุษยศาสตร์
๒.	วัฒนธรรมกับอาหาร: อาหารไทยในอดีต ยุคสุโขทัยและกรุงศรีอยุธยา	๒	๐	บรรยายแบบ ปฏิสัมพันธ์, งานกลุ่ม ให้เสนอ “อาหารไทยที่ฉันรู้จัก”	



รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

ลำดับที่	หัวข้อ	จำนวน ชม.		กิจกรรมการเรียนการสอน	ผู้สอน
		กิจกรรมในชั้นเรียน	ฝึกปฏิบัติ		
๓.	วัฒนธรรมกับอาหาร: อาหารไทยในอดีต ยุคต้นรัตนโกสินทร์	๒	๐	บรรยายแบบ ปฏิสัมพันธ์, งาน บุคคลให้เขียน เรียงความสั้นๆ, มอบหมายโครงการ	
๔.	วัฒนธรรมกับอาหาร: อาหารไทยยุครัชกาลที่ ๕ - ปัจจุบัน	๒	๐	บรรยายแบบ ปฏิสัมพันธ์, ชมสาร คดีเรื่องขนมไทย/ อาหารชาววัง	
๕.	วัฒนธรรมอาหารกับศาสนา: พุทธ ศาสนา	๒	๐	บรรยายแบบ ปฏิสัมพันธ์, อภิปราย เกี่ยวกับอาหารเจและ มังสวิรัต	
๖.	วัฒนธรรมอาหารกับศาสนา: คริสต์ศาสนา	๒	๐	บรรยายแบบ ปฏิสัมพันธ์, อภิปราย กลุ่มเกี่ยวกับอิทธิพล ของคริสต์ศาสนาต่อ วัฒนธรรมอาหาร	
๗.	วัฒนธรรมอาหารกับศาสนา: อิสลาม	๒	๐	บรรยายแบบ ปฏิสัมพันธ์, ชมคลิป วิดีโอเกี่ยวกับ อุตสาหกรรมอาหาร ฮาลาลในมาเลเซีย	
๘.	ปรัชญาที่เกี่ยวกับอาหาร	๒	๐	บรรยายแบบ ปฏิสัมพันธ์, กิจกรรม ชวนอ่านวรรณกรรม, อภิปรายกลุ่ม	
๙.	อาหารท้องถิ่นไทย: ภาคเหนือ	๒	๐	การแลกเปลี่ยนความ คิดเห็นแบบระดม	



รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

สัปดาห์ที่	หัวข้อ	จำนวน ชม.		กิจกรรมการเรียนการสอน	ผู้สอน
		กิจกรรม ในชั้น เรียน	ฝึกปฏิบัติ		
				สมองเรื่องอาหารกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวภาคเหนือ	
๑๐.	อาหารท้องถิ่นไทย: ภาคกลาง	๒	๐	บรรยายแบบปฏิสัมพันธ์, ประกวดภาพถ่ายอาหารที่ขึ้นชอบ, อภิปรายกลุ่ม	
๑๑.	อาหารท้องถิ่นไทย: ภาคใต้	๒	๐	การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นแบบระดมสมอง	
๑๒.	อาหารท้องถิ่นไทย: ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	๒	๐	บรรยายแบบปฏิสัมพันธ์, ประกวดภาพถ่ายอาหารที่ขึ้นชอบ, อภิปรายกลุ่ม	
๑๓.	วัฒนธรรมอาหารร่วมสมัย: ญี่ปุ่น จีน เกาหลี ตะวันตก ฯลฯ	๒	๐	การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นแบบระดมสมองเรื่องการเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารนานาชาติในประเทศไทย	
๑๔.	วัฒนธรรมอาหารอาเซียน	๒	๐	บรรยายแบบปฏิสัมพันธ์, ประกวดภาพถ่ายอาหารที่ขึ้นชอบ, อภิปรายกลุ่ม	
๑๕.	นำเสนอผลงานกลุ่มวัฒนธรรมอาหาร	๒	๐	นำเสนอโครงงาน “อาหารกับชีวิต”	
	รวม	๓๐	๐		





รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

## ๒. แผนการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่คาดหวังระดับรายวิชา

### ๒.๑ การวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์ในการเรียนรู้

#### ก. การประเมินเพื่อการพัฒนาการเรียนรู้ (Formative Assessment)

เป็นการประเมินผลการเรียนรู้ เพื่อการปรับปรุงและพัฒนาผู้เรียน ไม่นำผลการประเมินนี้ไปรวมในการตัดสินผลเมื่อสิ้นสุดการเรียนในรายวิชา กำหนดการดำเนินการดังนี้

(๑) สัปดาห์ที่ ๗ หลังสรุปการเรียนการสอนช่วงแรก

(๒) สัปดาห์ที่ ๑๕ หลังสรุปการเรียนการสอนช่วงหลัง

ประเด็นในการประเมิน ได้แก่

- ความตั้งใจและพฤติกรรมความร่วมมือกิจกรรมในห้องเรียน การพัฒนาตนเอง
- ความร่วมมือในการทำงาน การอภิปราย การสานเสวนา และการทำโครงการงาน

#### ข. การประเมินเพื่อตัดสินผลการเรียนรู้ (Summative Assessment)

##### (๑) เครื่องมือและน้ำหนักในการวัดและประเมินผล

การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ที่กำหนดไว้โดยใช้เครื่องในการวัดและรวบรวมข้อมูลจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่หลากหลาย รวมทั้งกำหนดน้ำหนักในการประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ทั้ง ๖ ดังแสดงไว้ในตาราง

ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้	ผลงานรายบุคคล						ผลงานกลุ่ม/ โครงการกลุ่ม		ผลงาน โดยรวม น้ำหนัก (ร้อยละ)
	ผลงานรายบุคคล	Self-assessment	Group peer	ประเมินโดยเพื่อน	ประเมินโดยอาจารย์	ประเมินจากการสอบ	ประเมินโดยเพื่อน นักศึกษา	ประเมินโดยอาจารย์	
CLO 1 อธิบายความหมายของวัฒนธรรมและอาหารที่มีความหลากหลาย ประเพณี วิธีการรับประทานอาหาร ความเชื่อในเรื่องอาหารที่แตกต่างกันได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ	๑๐					๑๕			๒๕
CLO2 วิเคราะห์ความแตกต่างของวัฒนธรรมอาหารได้อย่างสอดคล้องกับบริบทวิเคราะห์ความแตกต่างของวัฒนธรรมอาหารได้อย่างสอดคล้องกับบริบท	๑๐					๑๕			๒๕
CLO3 วิเคราะห์ประโยชน์และข้อพึง			๕				๑๐	๑๐	๒๕



รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

ผลลัพธ์การเรียนรู้	ผลงานรายบุคคล						ผลงานกลุ่ม/ โครงการกลุ่ม		ผลงาน โดยรวม น้ำหนัก (ร้อยละ)
	ผลงานรายบุคคล	Self-assessment	Group peer	ประเมินโดยเพื่อน	ประเมินโดยอาจารย์	ประเมินจากการสอบ	ประเมินโดยเพื่อน นักศึกษา	ประเมินโดยอาจารย์	
ระวังเกี่ยวกับอาหารได้อย่าง เหมาะสมกับบริบท									
CLO4 แสดงความคิดเห็นโดย คำนึงถึงความหลากหลายทาง วัฒนธรรม									
CLO5 แสดงความคิดเห็นโดย คำนึงถึงความหลากหลายทาง วัฒนธรรม									
CLO6 สื่อสารเพื่อส่งเสริมความ เข้าใจและทัศนคติที่ถูกต้องเกี่ยวกับ วัฒนธรรมและอาหาร ได้อย่างมี เหตุผล น่าเชื่อถือ และเหมาะสมกับ กลุ่มผู้รับสาร		๕					๑๐	๑๐	๒๕
<b>รวม</b>	<b>๒๐</b>	<b>๕</b>	<b>๕</b>			<b>๓๐</b>	<b>๒๐</b>	<b>๒๐</b>	<b>๑๐๐</b>
	<b>๖๐</b>						<b>๔๐</b>		

## (๒) การตัดสินผล

(๒.๑) การตัดสินผลการเรียนเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยมหิดล ว่าด้วยการศึกษาระดับ  
อนุปริญญาและปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๒

(๒.๒) กำหนดการประเมินผลเป็นสัญลักษณ์จะให้สัญลักษณ์ ดังต่อไปนี้

- คะแนน ร้อยละ ๘๕ ขึ้นไป      ได้ผลเป็น O      หมายถึง Outstanding
- คะแนน ร้อยละ ๖๕ - ๘๔      ได้ผลเป็น S      หมายถึง Satisfactory
- คะแนนน้อยกว่า ร้อยละ ๖๕      ได้ผลเป็น U      หมายถึง Unsatisfactory

ทั้งนี้ นักศึกษาจะต้องเข้าเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด



รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

### (๓) การสอบแก้ตัว

นักศึกษาสามารถสอบแก้ตัวได้ในกรณีที่ได้สัญลักษณ์ U โดยมีเงื่อนไขดังต่อไปนี้

- มีเวลาเรียนน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมดโดยมีเหตุผลอันจำเป็น
- ขาดสอบโดยมีเหตุผลอันจำเป็น

### ๓. การอุทธรณ์ของนักศึกษา

เมื่อนักศึกษามีข้อสงสัยหรือต้องการอุทธรณ์ ในเรื่องการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนหรือการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา นักศึกษาสามารถแจ้งเรื่องที่เจ้าหน้าที่ของภาควิชามนุษยศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ เพื่อพิจารณาดำเนินการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

## หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. *อัตลักษณ์อาหารไทย ๔ ภาค*. โรงพิมพ์ชุมนุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย. ๒๕๕๖. (เอกสารสามารถดาวน์โหลดได้)

จรรยา เดชกุญชร,รศ. *รวมอาหารไทย ๔ ภาค*. เพชรการเรือน. ๒๕๕๗.

ฝ่ายวิชาการ. *อาหารและวัฒนธรรมการกินคนอาเซียน*. สถาปนบุ๊คส์. ๒๕๕๘. (ห้องสมุด ม.มหิดล)

ธีรภาพ โลหิตกุล. *หรรษาอาเซียน*. มติชน. ๒๕๕๗.

วัชร ไตรเจริญกุลภักดิ์ (แจ่มแจ่ม). *อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรม*. ชัมฉิ่งค์ ทุ รีด. ๒๕๕๘. (ห้องสมุด ม.มหิดล)

## หมวดที่ ๗ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

### ๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- ๑.๑ นักศึกษาประเมินความร่วมมือของเพื่อนนักศึกษาในกลุ่ม
- ๑.๒ ความเห็นของนักศึกษาต่อการเรียนการสอน
  - ๑.๒.๑ เนื้อหาการเรียนการสอน
  - ๑.๒.๒ วิธีการจัดการเรียนการสอน
  - ๑.๒.๓ ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงการเรียนการสอน
  - ๑.๒.๔ ความคิดเห็นในภาพรวมต่อการเรียนการสอน

### ๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

๑. นักศึกษาประเมินโดยตอบแบบสอบถามแบบมาตราประมาณค่าและแบบปลายเปิดเมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนทั้งรายวิชา



รายวิชาศึกษาทั่วไป  
ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร  
รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี  
คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์  
ภาควิชามนุษยศาสตร์

---

๒. สืบเกิดจากผลงานการนำเสนอ

**๓. การปรับปรุงการสอน**

แจ้งผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษาแก่คณาจารย์ และกำหนดจัดประชุมร่วมกันเพื่ออภิปรายเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรค รวมถึงแนวทางการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอน

**๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา**

กำหนดให้มีการวิเคราะห์ผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของรายวิชาโดยใช้คะแนนการเข้าชั้นเรียน ทำงานเป็นกลุ่ม การนำเสนอรายงานงานและการสอบข้อเขียน

**๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา**

มีการเชิญประชุมอาจารย์ผู้สอนก่อนเปิดภาคการศึกษา

\*\*\*\*\*



รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

**ภาคผนวก**

**ความสอดคล้องระหว่างรายวิชากับหมวดวิชาศึกษาทั่วไป**

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

สมมน ... วัฒนธรรมกับการดูแลสุขภาพ	ผลลัพธ์การเรียนรู้หมวดวิชาศึกษาทั่วไป (MU-GE Los)								
	MLO1	MLO2	MLO3	MLO4	MLO5	MLO6	MLO7	MLO8	MLO9
CLO1 อธิบายความหมายของวัฒนธรรมและอาหารที่มีความหลากหลาย ประเพณีวิธีการรับประทานอาหาร ความเชื่อในเรื่องอาหารที่แตกต่างกันได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ	✓ 1.1								
CLO2 วิเคราะห์ความแตกต่างของวัฒนธรรมอาหารได้อย่างสอดคล้องกับบริบท	✓ 1.3								
CLO3 วิเคราะห์ประโยชน์และข้อพึงระวังเกี่ยวกับอาหารได้อย่างเหมาะสมกับบริบท	✓ 1.3								
CLO4 แสดงความคิดเห็นโดยคำนึงถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรม							✓ 7.2		
CLO5 แสดงความคิดเห็นโดยคำนึงถึงความหลากหลายทางวัฒนธรรม							✓ 7.3		
CLO6 สื่อสารเพื่อส่งเสริมความเข้าใจและทัศนคติที่ถูกต้องเกี่ยวกับวัฒนธรรมและอาหาร ได้อย่างมีเหตุผล น่าเชื่อถือ และเหมาะสมกับกลุ่มผู้รับสาร								✓ 8.2	

**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
	1.3 collect, analyse, synthesize data, & evaluate information and ideas from multiple sources relevant to issues/problems



รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมมน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

MU-GE LOs	Sub LOs
MLO7 apply ethical frameworks or principles and consider their implications in his/her decision-making and interacting with others	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., share information/ knowledge, express ideas, demonstrate or create individual & group product, etc.	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.

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

Competences	LOs:	Sub LOs:
1. <b>Critical thinking &amp; Analysis:</b> Use various sources and methods to collect and manage data & informations 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. identify concepts related to the context of learned issues/topics 2. demonstrate ICT literacy: use appropriate technology to find, evaluate, and ethically use information 3. collect, analyse, synthesize data, & evaluate information and ideas from multiple sources relevant to issues/problems 4. synthesize information to arrive at logical reasoning
	2. select & use techniques and methods to solve open-ended, ill-defined and multistep problems	1. apply simple mathematical methods to the solution of 'real-world' problems 2. make judgement & decision through correct analysis, inferences, and evaluations on quantitative basis and multiple perspectives 3. apply concept of process management to solve problems
2. <b>Creativity &amp; Innovation:</b> Shows capability to initiate	3. acquire specific strategies & skills within a particular discipline and adapt them to a new	1. connect, synthesize and/or transform ideas or solutions within a particular framework 2. integrate alternative, divergent, or contradictory perspectives or ideas in the solution of a problem or



รายวิชาศึกษาทั่วไป

ชื่อรายวิชา วัฒนธรรมและอาหาร

รหัสวิชา สมนน ๑๕๗

ระดับปริญญาตรี

คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์

ภาควิชามนุษยศาสตร์

Competences	LOs:	Sub LOs:
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	problem or situation	question
	4. create a novel or unique ideas, question, format, or product within a particular framework	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Create an original explanation or solution to the issues/problems</li> <li>2. articulate the rationale for &amp; consequences of his/her solution- identify opportunities &amp; risk</li> <li>3. implement innovation through process management approach</li> </ol>
	5. explore and situate oneself in a new physical environment and intellectual perspectives	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. demonstrate cultural competencies and adaptabilities in different working environments</li> <li>2. resort to multi-dimensional settings and tools to acquire knowledge and skills relevant to the problem or situation at hand</li> </ol>
<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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. demonstrate an understanding of the principles upon which sustainable ecosystems and societies are built</li> <li>2. identify the national &amp; global challenges associated with current economic, political, and social systems</li> <li>3. exhibit characteristics of responsible citizenship</li> <li>4. work effectively in diverse team (and multi-cultural settings)</li> </ol>
	7. apply ethical frameworks or principles and consider their implications in his/her decision-making and interacting with others	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. identify ethical issues and recognize different viewpoint and ideologies</li> <li>2. guide &amp; lead others</li> <li>3. apply principle of ethical leadership, collaborative engagement, and respect diversity</li> </ol>
<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.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. communicate/present ideas effectively both oral &amp; written forms, proper to a range of audience groups, such as verbal discussion with peers, project report.</li> <li>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.</li> <li>3. prepare written documents to express ideas/solutions using different writing technologies, and mixing texts, data, and images.</li> <li>4. demonstrate competence in a second or additional language</li> </ol>
<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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. collaborate effectively with others as a responsible team member to achieve team goals in time</li> <li>2. interact with others respectfully, whether as a team member or leader, to create a productive teamwork</li> </ol>