



รายละเอียดของรายวิชา

วิทยาลัย/คณะ วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ สาขาวิชา ศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
หลักสูตร เทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ระดับปริญญาตรี

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

CAT 112	แนวโน้มอาหารโลก	3	(3-0-6)
	World Food Trends		
วิชาบังคับร่วม	-		
วิชาบังคับก่อน	-		
ภาคการศึกษา	1/2568		
กลุ่ม	01		
ประเภทของวิชา	☐ วิชาปรับพื้นฐาน ☐ วิชาศึกษาทั่วไป ☒ วิชาเฉพาะด้าน ☐ วิชาเลือกเสรี		
อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	อาจารย์วัลลภา โพธิาสินธุ์		
อาจารย์ผู้สอน	อาจารย์วัลลภา โพธิาสินธุ์	☒ อาจารย์ประจำ ☐ อาจารย์พิเศษ	
สถานที่สอน	มหาวิทยาลัยรังสิต	☒ ในที่ตั้ง ☐ นอกที่ตั้ง	
วันที่จัดทำ	13 สิงหาคม 2568		

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์ของรายวิชาและส่วนประกอบของรายวิชา

1. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

- 1.1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ และทราบถึงการเปลี่ยนแปลงแนวโน้มของผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบัน
- 1.2 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้แนวคิด และทฤษฎีทางด้านการปรับตัว ในการทำงานด้านอาหารได้อย่างเหมาะสม
- 1.3 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถวิเคราะห์ปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์อาหารได้

2. คำอธิบายรายวิชา

อาหารในภูมิภาคต่าง ๆ ของโลก อาหารกับวัฒนธรรม อาหารกับการเมืองและอัตลักษณ์ของชาติวิถีปรุงและเตรียมอาหารในชีวิตประจำวัน และประเพณีต่าง ๆ ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของอาหารที่มีผลต่อค่านิยมและความเชื่อ แนวโน้ม ทิศทาง และพฤติกรรมผู้บริโภคต่ออาหารโลก

Course Description

World food region; food and culture; food politics and identity; cooking and preparation methods both in daily lives and for customary purposes; symbolic meaning of food and its ingredients according to beliefs and values of such cultural groups; world food trend and customer behavior.

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษา

มี3.....ชั่วโมง/สัปดาห์



e-mail : wanlapa.p@rsu.ac.th



Facebook : Wanlapa Potasin



Line : wanlapa.aoyaoy



อื่น ระบุ.....

4. ผลลัพธ์การเรียนรู้ของรายวิชา (Course Learning Outcomes: CLOs) :

- 1) ทราบพฤติกรรมผู้บริโภคต่ออาหารโลก
- 2) ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงแนวโน้มของผลิตภัณฑ์อาหารในปัจจุบัน
- 3) สามารถวิเคราะห์ปัจจัยต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์อาหารได้

หมวดที่ 3 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

การพัฒนาผลการเรียนรู้ในมาตรฐานผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่มุ่งหวังมีดังต่อไปนี้

1. คุณธรรม จริยธรรม

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.2	มีวินัย ตรงต่อเวลา รับผิดชอบ ต่อตนเองและสังคม เคารพ กฎระเบียบและข้อบังคับต่าง ๆ ขององค์กรและสังคม	- อาจารย์กระทำตนเป็นตัวอย่าง และให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติ เพื่อที่จะสามารถปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับขององค์กร และสังคมต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง - ปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงต่อเวลา ตลอดจนการแต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย	- การสังเกต ประเมินผลจากความรับผิดชอบจากการมีวินัย ต่อ การเรียน การตรงต่อเวลา ของนักศึกษาในการเข้าชั้นเรียน - มีการประเมินเพื่อลดคะแนน และตัดเดือนเมื่อนักศึกษาไม่สามารถปฏิบัติได้
1.5	มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ และมีความรับผิดชอบ	อาจารย์กระทำตนเป็นตัวอย่างโดยการแสดงออกถึงทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ และ	สังเกตจากพฤติกรรมการทำงานร่วมกันในชั้นเรียน

	ในฐานะผู้ประกอบการวิชาชีพ รวมถึงเข้าใจถึงบริบททางสังคม ของวิชาชีพเทคโนโลยีในแต่ละ สาขาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน	แสดงออกซึ่งคุณธรรมและจริยธรรมใน การปฏิบัติงานบริการ เพื่อให้นักศึกษา เข้าใจ มีความภาคภูมิใจ และมีแรงจูงใจให้ เกิดทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ กำหนดหัวข้อตามสถานการณ์ที่เกี่ยวข้อง กับจรรยาบรรณวิชาชีพทางด้านอาหาร การพูดคุยกับนักศึกษา และสอดแทรกใน หัวข้องานกลุ่มให้ตระหนักถึงจรรยาบรรณ วิชาชีพทางด้านอาหาร	
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
1.1	เข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรม ไทย ตระหนักในคุณค่าของ ระบบคุณธรรม จริยธรรม เสียสละและซื่อสัตย์สุจริต	- การบรรยายเกี่ยวกับหลักคิดและแนวทาง ในการนำเอาหลักการตามทฤษฎีและหลัก จริยธรรมมาปรับใช้ในการประกอบอาหาร เพื่อให้เกิดประโยชน์ในการในการทำงาน บริการ - บูรณาการการพัฒนาคุณธรรมจริยธรรม การเข้าใจและซาบซึ้งในวัฒนธรรม การเสียสละ และการซื่อสัตย์สุจริตต่อ จรรยาบรรณในวิชาชีพการประกอบ อาหาร	สังเกตจากพฤติกรรม การ ทำงานร่วมกันในชั้นเรียน
1.3	มีภาวะความเป็นผู้นำและผู้ตาม สามารถทำงานเป็นหมู่คณะ สามารถแก้ไขข้อขัดแย้ง ตามลำดับความสำคัญ เคารพ สิทธิและรับฟังความคิดเห็น ของผู้อื่น รวมทั้งเคารพใน คุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็น มนุษย์ผลกระทบที่ตามมาจาก การตัดสินใจนั้น	- ฝึกการทำงานเป็นทีม และนำเสนอผลงาน หน้าชั้นเรียน ตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย - แบ่งกลุ่มทำรายงาน โดยมีการแบ่งหน้าที่ และความรับผิดชอบ และประสานงานกัน เป็นหมู่คณะ ฝึกการมีส่วนร่วมในการ จัดทำกิจกรรมต่าง ๆ ของกลุ่ม	- สังเกตจากพฤติกรรม การ ทำงานร่วมกันในชั้นเรียน - ประเมินผลจากรายงานที่ได้รับ มอบหมาย

1.4	สามารถวิเคราะห์และประเมินผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อบุคคลองค์กร สังคม และสิ่งแวดล้อม	• บรรยายและอภิปรายบริบททางสังคมของวิชาชีพเทคโนโลยีสาขาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร • ยกตัวอย่างกรณีศึกษาที่เป็นผลกระทบจากการใช้ความรู้ทางเทคโนโลยีต่อบุคคลองค์กรสังคม และสิ่งแวดล้อม	• สังเกตจากพฤติกรรมการทำงานร่วมกันในชั้นเรียน • ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
-----	---	--	---

2. ความรู้

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.2	มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญ ทั้งในเชิงทฤษฎีและปฏิบัติ ในเนื้อหาของสาขาวิชาเฉพาะด้านทางเทคโนโลยี	• ใช้การบรรยายในชั้นเรียน การสนทนา และให้ฝึกจากการนำมาเสนอหน้าชั้นเรียน การทวนสอบความเข้าใจในชั้นเรียนเป็นระยะ ๆ • ยกตัวอย่างกรณีศึกษา	• ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน • ประเมินผลจากการสอบปลายภาค
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
2.1	มีความรู้และความเข้าใจทางคณิตศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์พื้นฐาน วิศวกรรมศาสตร์ เพื่อการประยุกต์ใช้กับงานทางด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง และการสร้างนวัตกรรมทางเทคโนโลยี	• ใช้การบรรยายในชั้นเรียน การสนทนา ยกตัวอย่างกรณีศึกษา โดยที่นักศึกษาประยุกต์ใช้ความรู้ทางคณิตศาสตร์พื้นฐาน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พื้นฐานการบริหารจัดการและเศรษฐศาสตร์ เพื่อการประยุกต์ใช้กับงานทางด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม	• ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน • ประเมินผลจากการสอบปลายภาค
2.3	มีความรู้ในวิธีการและการใช้เครื่องมือด้านเทคโนโลยีได้อย่างเหมาะสมในการทำงาน	• มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นหาข้อมูลโดยการใช้เทคโนโลยี • กำหนดให้มีการนำเสนองานโดยการใช้เทคโนโลยี	• ประเมินผลจากเนื้อหารายงานที่ได้รับมอบหมาย • ประเมินผลจากการนำเสนองานหน้าชั้นเรียน
2.4	สามารถบูรณาการความรู้ด้านเทคโนโลยีกับความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างเหมาะสม เช่น โปรแกรมคอมพิวเตอร์ เป็นต้น	• มอบหมายงานให้นักศึกษาค้นหาข้อมูลโดยการใช้เทคโนโลยี • กำหนดให้มีการนำเสนองานโดยการใช้เทคโนโลยี	• ประเมินผลจากเนื้อหารายงานที่ได้รับมอบหมาย • ประเมินผลจากการนำเสนองานหน้าชั้นเรียน

2.5	สามารถใช้ความรู้และทักษะในสาขาวิชาของตนในการประยุกต์แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานจริงได้	● ใช้การบรรยายในชั้นเรียน ● การสนทนา ยกตัวอย่างกรณีศึกษา	● ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
-----	--	---	--

3. ทักษะทางปัญญา

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.5	สามารถสืบค้นข้อมูลและแสวงหาความรู้ทางด้านเทคโนโลยีเพิ่มเติมได้ด้วยตนเองเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต และทันต่อการเปลี่ยนแปลงขององค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ	● จัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบค้นคว้าด้วยตนเอง ตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย โดยการใช้เทคโนโลยี	● ผลการศึกษาค้นคว้า
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
3.1	มีความคิดอย่างมีวิจารณญาณที่ดี	● ใช้การบรรยายในชั้นเรียน การสนทนา และยกตัวอย่างกรณีศึกษา	● ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
3.2	สามารถรวบรวม ศึกษา วิเคราะห์ และสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการทางด้านเทคโนโลยี	● ใช้การบรรยายในชั้นเรียน การสนทนา และยกตัวอย่างกรณีศึกษา ให้นักศึกษาฝึกการวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบันและข้อมูลจากแหล่งต่างๆ	● ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
3.3	สามารถคิด วิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาทางด้านเทคโนโลยีได้อย่างมีระบบ รวมถึงการใช้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	● ใช้การบรรยายในชั้นเรียน การสนทนา และยกตัวอย่างกรณีศึกษา ● มอบหมายงาน โดยให้นักศึกษาใช้หลักการวิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาทางด้านเทคโนโลยีได้อย่างมีระบบ	● ประเมินผลจากผลงานที่ได้รับมอบหมาย
3.4	มีจินตนาการและมีความยืดหยุ่นในการปรับใช้องค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่เกี่ยวเนื่องอย่างเหมาะสมในการพัฒนาวัตกรรมหรือต่อยอดองค์ความรู้จากเดิมได้อย่างสร้างสรรค์	● ใช้การบรรยายในชั้นเรียน การสนทนา และยกตัวอย่างกรณีศึกษา	● ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน

4. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.4	รู้จักบทบาทหน้าที่ และมีความรับผิดชอบในการทำงานตามที่ได้รับมอบหมาย ทั้งงานบุคคลและงานกลุ่มสามารถปรับตัวและทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในฐานะผู้นำและผู้ตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถวางตัวได้อย่างเหมาะสมกับความรับผิดชอบ และมีความรักองค์กร	● มอบหมายให้ทำงานกลุ่ม เพื่อให้มีบทบาทของตนเองในการทำงานกลุ่ม และมีการประสานงานกับกลุ่มอื่น	● ประเมินผลจากรายงานที่ได้รับมอบหมาย
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
4.1	สามารถสื่อสารกับกลุ่มคนที่หลากหลาย และสามารถสนทนาทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถใช้ความรู้ในสาขาวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีสื่อสารต่อสังคมได้ในประเด็นที่เหมาะสม	● จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนโดยใช้การอภิปราย การระดมสมองในการแสวงหาความรู้ การค้นคว้าหาคำตอบ การแก้ปัญหา หรือการตอบข้อสงสัยโดยใช้ภาษาต่างประเทศและใช้ความรู้ในสาขาวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีสื่อสารต่อสังคมได้ในประเด็นที่เหมาะสม	● ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
4.2	สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์เชิงสร้างสรรค์ทั้งส่วนตัวและส่วนรวมพร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างพอเหมาะทั้งของตนเองและของกลุ่ม รวมทั้งให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกในการแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่างๆ	● จัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนแบบมีส่วนร่วม ทำกิจกรรมกลุ่ม เพื่อสร้างความร่วมมือระหว่างผู้เรียน และพัฒนาความสามารถในการทำงานเป็นทีม	● ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน
4.3	สามารถวางแผนและรับผิดชอบในการพัฒนาการเรียนรู้ทางด้านเทคโนโลยีทั้งของตนเองและสอดคล้องกับทางวิชาชีพอย่างต่อเนื่อง	● ใช้การบรรยายในชั้นเรียน การสนทนา และยกตัวอย่างกรณีศึกษา	● ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน ● ประเมินผลจากการสอบปลายภาค
4.5	มีจิตสำนึกความรับผิดชอบด้านความปลอดภัยในการทำงาน	● ใช้การบรรยายในชั้นเรียน การสนทนา	● ประเมินผลจากการอภิปรายร่วมกันในชั้นเรียน

	ด้านเทคโนโลยีและการรักษา สภาพแวดล้อมพลังงาน	และยกตัวอย่างกรณีศึกษา	● ประเมินผลจากการสอบ ปลายภาค
--	--	------------------------	---------------------------------

5. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

●	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.4	มีทักษะในการสื่อสาร การนำเสนอข้อมูลทั้งทางวาจา และลายลักษณ์อักษร และ การสื่อความหมายการเลือกใช้ สื่อในการนำเสนอที่เหมาะสม	● การบรรยายในชั้นเรียน และฝึกทักษะ ทางการทางการสื่อสาร การพูด รวมไปถึง ถึงการแสดงออกทางภาษาการได้อย่าง เหมาะสม ● มอบหมายงานให้มีการนำเสนอข้อมูลทั้ง ทางวาจา และลายลักษณ์อักษร	● ประเมินผลจากงานที่ได้รับ มอบหมาย
○	ผลการเรียนรู้	วิธีการสอน	วิธีการประเมินผล
5.1	มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์ สำหรับการทำงานที่เกี่ยวข้องกับ วิชาชีพได้เป็นอย่างดี	● มอบหมายงานให้มีการสืบค้นข้อมูล และ การนำเสนองานโดยการใช้ทักษะ คอมพิวเตอร์	● ประเมินผลจากงานที่ได้รับ มอบหมาย
5.2	มีทักษะในการวิเคราะห์ข้อมูล สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือ การแสดงสถิติประยุกต์ต่อการ แก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องได้อย่าง สร้างสรรค์	● ใช้การบรรยายในชั้นเรียน การสนทนา และยกตัวอย่างกรณีศึกษา ● มอบหมายงานให้มีการวิเคราะห์ข้อมูล สารสนเทศทางคณิตศาสตร์หรือการ แสดงสถิติประยุกต์ต่อการแก้ปัญหาที่ เกี่ยวข้องได้อย่างสร้างสรรค์	● ประเมินผลจากการอภิปราย ร่วมกันในชั้นเรียน ● ประเมินผลจากงานที่ได้รับ มอบหมาย
5.3	สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยี สารสนเทศและการสื่อสารที่ ทันสมัยได้อย่างเหมาะสมและมี ประสิทธิภาพ	● มอบหมายงานให้มีการสืบค้นข้อมูล และ การนำเสนองานโดยการใช้ทักษะ คอมพิวเตอร์	● ประเมินผลจากงานที่ได้รับ มอบหมาย
5.5	สามารถใช้เครื่องมือการคำนวณ และเครื่องมือทางเทคโนโลยี เพื่อประกอบวิชาชีพในสาขา เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องได้	● มอบหมายงานให้มีการใช้เครื่องมือการ คำนวณ และเครื่องมือทางเทคโนโลยี ในสาขาที่เกี่ยวข้องได้	● ประเมินผลจากงานที่ได้รับ มอบหมาย

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อรายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนการสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1	แนะนำแผนการเรียน - วิธีการสอน - วิธีการประเมินผล - กฏระเบียบในชั้นเรียน แนะนำรายวิชาแนวโน้มอาหารโลก	3	- ปฐมนิเทศแนะนำรายวิชา วัตถุประสงค์รายวิชาแนว การเรียนการสอน กฏระเบียบใน ชั้นเรียน การวัดและประเมินผล - กิจกรรมละลายพฤติกรรม	อ.วัลลภา
2	บทที่ 1 เทรนด์อาหารโลก	3	- บรรยายความรู้บทที่ 1 โดยสื่อการ สอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและแสดง ความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 1 เรื่องเทรนด์อาหาร โลก	อ.วัลลภา
3	บทที่ 2 อาหารฟังก์ชัน (Functional Food)	3	- บรรยายความรู้บทที่ 2 โดยสื่อการ สอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและแสดง ความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 2 เรื่องอาหาร ฟังก์ชัน	อ.วัลลภา
4	บทที่ 3 Plant-Based Food and Beverages	3	- บรรยายความรู้บทที่ 3 โดยสื่อการ สอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและแสดง ความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้	อ.วัลลภา

สัปดาห์ที่	หัวข้อรายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 3 เรื่อง Plant-Based Food and Beverages	
5	บทที่ 4 Well-Mental Eating Food & Drinks	3	- บรรยายความรู้บทที่ 4 โดยสื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 4 เรื่อง Well-Mental Eating Food & Drinks	อ.วัลลภา
6	บทที่ 5 Immunity-Boosting Food & Drinks	3	- บรรยายความรู้บทที่ 5 โดยสื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 5 เรื่อง Immunity-Boosting Food & Drinks	อ.วัลลภา
7	สอบกลางภาค (ทฤษฎี)			
8	บทที่ 6 อาหารดัดแปลงพันธุกรรม (GMF)	3	- บรรยายความรู้บทที่ 6 โดยสื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สื่อการสอน	อ.วัลลภา

สัปดาห์ที่	หัวข้อรายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน และสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 6 เรื่องอาหาร คัดแปลงพันธุกรรม (GMF)	
9	บทที่ 7 อาหารใหม่ (Novel Food)	3	- บรรยายความรู้บทที่ 7 โดยสื่อการ สอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและแสดง ความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 7 เรื่องอาหารใหม่ (Novel Food)	อ.วัลลภา
10	บทที่ 8 อาหารเพื่อการชะลอวัย (Anti-Aging)	3	- บรรยายความรู้บทที่ 8 โดยสื่อการ สอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและแสดง ความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 8 เรื่องอาหารเพื่อ การชะลอวัย (Anti-Aging)	อ.วัลลภา
11	บทที่ 9 นวัตกรรมอาหารและเทคโนโลยีการผลิตอาหาร	3	- บรรยายความรู้บทที่ 9 โดยสื่อการ สอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและแสดง ความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point	อ.วัลลภา

สัปดาห์ที่	หัวข้อรายละเอียด	จำนวน ชั่วโมง	กิจกรรมการเรียนรู้ และการสื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 9 เรื่องนวัตกรรมอาหารและเทคโนโลยีการผลิตอาหาร	
12	บทที่ 10 นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหาร	3	- บรรยายความรู้บทที่ 10 โดยสื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 10 เรื่องนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหาร	อ.วัลลภา
13	บทที่ 11 เทคโนโลยี AI ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหารและบริการอาหาร	3	- บรรยายความรู้บทที่ 11 โดยสื่อการสอนและสรุปความรู้ - ให้นักศึกษาซักถามและแสดงความคิดเห็น - ร่วมอภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้สื่อการสอน - นำเสนอด้วยโปรแกรม Power Point - เอกสารประกอบการสอน - ใบงานบทที่ 11 เรื่องเทคโนโลยี AI ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหารและบริการอาหาร	อ.วัลลภา
14-15	นำเสนองานกลุ่ม	3	- นำเสนอข้อมูลทั้งทางวาจาและลายลักษณ์อักษร	อ.วัลลภา
16	สอบปลายภาค (ทฤษฎี)			

2. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

ผลการเรียนรู้	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5	พฤติกรรมกรเรียน การเข้าเรียน การตรงต่อเวลา ความสนใจ การมีส่วนร่วมในชั้นเรียน ความรับผิดชอบ	ทุกสัปดาห์	10%
2.3, 3.2, 3.3, 4.1, 4.2, 4.4	การมีส่วนร่วมในการอภิปรายในห้องเรียน	ทุกสัปดาห์	10%
2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 3.4, 4.3, 4.5	แบบฝึกหัดทบทวนความรู้ ความเข้าใจ	ทุกสัปดาห์	20%
2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5	การมีส่วนร่วมในการนำเสนองานการค้นคว้า และ การส่งรายงานที่ได้รับมอบหมาย	สัปดาห์ที่ 15	20%
2.1, 2.2, 3.4, 3.5, 4.3, 4.5	การสอบปลายภาค	สัปดาห์ที่ 16	40%

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

เอกสารประกอบการสอน วิชา CAT112 แนวโน้มอาหารโลก สาขาวิชาศิลปะและเทคโนโลยีการประกอบอาหาร วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ มหาวิทยาลัยรังสิต.

2. เอกสารอ้างอิง

คณะกรรมการวิชาอาหารเพื่อมนุษยชาติ ศูนย์วิชาบูรณาการ หมวดศึกษาศึกษาทั่วไป มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2546.

อาหารเพื่อมนุษยชาติ. พิมพ์ครั้งที่ 1 สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพมหานคร. 340 น.

นุชนารถ รัตนสูงศักดิ์. 2547. การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมสำหรับงานบริการ. วารสารมนุษยศาสตร์ : 12. น. 83-94.

ประหยัด สายวิเชียร. 2547. อาหาร วัฒนธรรม และสุขภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 1 พิมพ์ที่ นพบุรีการพิมพ์ จำกัด. เชียงใหม่ 125 น.

ธีรวิทย์ วรธรไพบุณย์. 2557. พฤติกรรมการบริโภค: อาหารนิยมบริโภคกับอาหารเพื่อสุขภาพ. วารสารปัญญาวิวัฒน์ : 5(2). น. 255-264.

Ching-Cheng Chang and Shih-Hsun Hsu. 2011. Food Security Global Trends and Region Perspective with Reference to East Asia. In Agricultural & Applied Economics Association's 2011 AAEA & NAREA Joint Annual Meeting, Pittsburgh, Pennsylvania, July 24-26, 2011. pp. 1-20.

Helen Kowtalux and Alice O. Kopan. 1986. Food for Today. Gleneoe Publishing Company, USA, 628 pp.

Maria Chiara Giorda, Luca Bossi and Elena Messina. 2014. Food and Religion. Consorzio Risteco Turin, Italy. 1st edition. 78 pp.

Pamela Goyan Kittler, Kathryn P. Sucher and Marcia Nahikian Nelms. 2012. Food and Culture. Printer in the United States of America. 6th edition. 34 pp.

หมวดที่ 6 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- 1.1 วันแรกของการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนอธิบายให้นักศึกษาเข้าใจถึงการปรับปรุงรายวิชานี้จากการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ผ่านมาและประโยชน์จากข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อการพัฒนารายวิชาเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการพัฒนารายวิชาในช่วงปลายภาคการศึกษา
- 1.2 ให้นักศึกษาประเมินพัฒนาการของตนเองโดยเปรียบเทียบ ความรู้ ทักษะ ในการประมวล ทดวิเคราะห์ก่อนและหลังการเรียนการสอนวิชานี้
- 1.3 ส่งเสริมให้นักศึกษาแสดงความคิดเห็นต่อการเรียนการสอน และการพัฒนารายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

อาจารย์ผู้สอนประเมินการสอนของตนเองโดยดูผลการเรียนของนักศึกษาและผลการประเมินอาจารย์ผู้สอน และทำรายงานสรุปพัฒนาการของนักศึกษา ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ไขหรือเปลี่ยนแปลง ปรับปรุงรายวิชา

3. การปรับปรุงการสอน

- 3.1 การประมวลผลความคิดเห็นและความต้องการของนักศึกษา และสรุปปัญหา อุปสรรคแนวทางแก้ไขเมื่อสิ้นสุดการสอน เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการปรับปรุงรายวิชาในภาคการศึกษาต่อไป
- 3.2 การวิจัยในชั้นเรียน เพื่อพัฒนารูปแบบ วิธีการเรียนการสอนและวิธีฝึกปฏิบัติ
- 3.3 ปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาให้ทันสมัยและเข้าใจง่าย เพื่อให้เหมาะสมกับนักศึกษารุ่นต่อไป

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

- ☒ สัมภาษณ์นักศึกษา
- ☐ การสังเกตพฤติกรรมนักศึกษา.....
- ☐ การตรวจสอบการให้คะแนนและประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษา.....
- ☐ การประเมินความรู้รอบยอดโดยการทดสอบ.....
- ☐ รายงานผลการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในแต่ละด้าน.....
- ☐ แบบสำรวจ/แบบสอบถาม.....
- ☒ อื่นๆ คือ การทวนสอบโดยคณะกรรมการทวนสอบ และกรรมการมาตรฐานวิชาการ

5. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

- 5.1 นำข้อคิดเห็นของนักศึกษาใน ข้อ.1 มาประมวลเพื่อจัดกลุ่มเนื้อหาความรู้ที่ต้องปรับปรุง วิธีการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง และรูปแบบของการสอน การสื่อสารและสื่อการสอน และผลจากการประมวลไปปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนต่อไป
- 5.2 นำผลการประเมินการสอนของตนเองจาก ข้อ.2 มาจัดกลุ่มเทียบกับข้อคิดเห็นของนักศึกษา เพื่อพัฒนาเนื้อหาสาระให้ทันสมัย ปรับปรุงวิธีการสอน และวิธีการประเมินผลให้ตรงกับผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

.....
(นางสาววัลลภา โพธิ์สินธุ์)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ

วันที่ 13 สิงหาคม 2568

ผู้ตรวจสอบ

.....
(นางสาวธีรภักญา ตั้งสุวรรณรัมย์)

ผู้อำนวยการหลักสูตร

วันที่

อนุมัติ

.....
(.....)

อธิการ

วันที่