รายละเอียดของรายวิชา

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยศิลปากร

วิทยาเขต/คณะ/ภาควิชา วังท่าพระ คณะโบราณคดี ภาควิชามานุษยวิทยา

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัสและชื่อรายวิชา

320 352 -59 มานุษยวิทยาว่าด้วยอาหาร (Anthropology of Food)

2. จำนวนหน่วยกิต

3 หน่วยกิต 3(3-0-6)

3. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชามานุษยวิทยา

เป็นวิชาเอกเลือกและวิชาโทเลือก

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์

4. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

ภาคการเรียนที่ 1 / ชั้นปีที่ 3 ขึ้นไป

5. วันเวลา และสถานที่เรียน

วันอังคาร เวลา 13.00 – 15.40 น.

คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร (สอนแบบออนไลน์)

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของรายวิชา

1. นักศึกษาสามารถอธิบายภาพรวมมุมมองทางทฤษฎีและวิธีวิทยาทางมานุษยวิทยาเพื่อความเข้าใจบทบาทและความสำคัญของอาหาร ในฐานะปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรม

2. นักศึกษาสามารถแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในประเด็นว่าด้วยบทบาทและความสำคัญของอาหาร ในมุมมองทางวัฒนธรรมในสังคมแบบดั้งเดิมและสังคมสมัยใหม่

3. นักศึกษาให้ความสำคัญกับความซื่อสัตย์ การตรงต่อเวลาและการรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย

2. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

1. พัฒนาและปรับปรุงรายวิชาให้มีความเหมาะสมกับสถานการณ์ในปัจจุบัน รวมทั้งประเด็นสถานการณ์ร่วมสมัยโดยให้ความสำคัญของรากฐานความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ร่วมด้วย และสะท้อนการเรียนรู้ร่วมกันในชั้นเรียนแบบเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง

2. เพื่อให้รายวิชามีความสอดคล้องกับ AUN-QA ในด้านของความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

หมวดที่ 3 ลักษณะและการดำเนินการ

1. คำอธิบายรายวิชา

มุมมองทางทฤษฎีและวิธีวิทยาทางมานุษยวิทยาเพื่อความเข้าใจบทบาทและความสำคัญของอาหารในฐานะปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรมในสังคมแบบดั้งเดิมและสังคมสมัยใหม่ และกรณีศึกษาเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างอาหารและระบบความรู้ และอาหารในฐานะสินค้าทางวัฒนธรรม

2. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

การบรรยาย	การสอนเสริม	การฝึกปฏิบัติ/งานภาคสนาม/การฝึกงาน	การศึกษาด้วยตนเอง
3 ชั่วโมง/สัปดาห์	ตามความต้องการของนักศึกษา	-	6 ชั่วโมง/สัปดาห์

3. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

วันพุธ เวลา 9.00 – 12.00 น.

วันพฤหัสบดี และวันศุกร์ เวลา 12.00 – 15.00 น.

หมวดที่ 4 การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLOs)	ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของหลักสูตร (PLOs) ที่รายวิชารับผิดชอบ	กลยุทธ์การสอนตาม CLOs	กลยุทธ์สำหรับวิธีการวัดและประเมินผลตาม CLOs
CLO 1 นักศึกษาสามารถอธิบายภาพรวมมุมมองทางทฤษฎีและวิธีวิทยาทาง	PLO 11 สามารถอธิบายแนวคิดและทฤษฎีทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา	1) บรรยายและยกตัวอย่างของแนวคิด ทฤษฎี และองค์ความรู้ด้านมานุษยวิทยา	การประเมินตามสภาพจริงด้วยเครื่องมือและวิธีการหลากหลาย เช่น การอธิบาย การให้งานค้นคว้า

มานุษยวิทยาเพื่อความเข้าใจบทบาทและความสำคัญของอาหาร ในฐานะปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรม		2) อธิบายและยกตัวอย่างกรณีศึกษา โดยใช้ ฐานคิดมานุษยวิทยามาทำความเข้าใจ 3) มอบหมายงานศึกษาค้นคว้ารายกลุ่มและงานคู่ เขียนคำอธิบายแนวคิดและทฤษฎีหรือการนำเสนอ	การทดสอบในชั้นเรียน การตอบคำถาม การนำเสนอผลงาน โดยให้นักศึกษาอธิบายเกี่ยวกับแนวคิดทฤษฎีทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา โดยสรุปได้เป็น 3 ส่วน 1) ประเมินจากข้อสอบ รายงานและการนำเสนอผลงานของนักศึกษา 2) ประเมินจากการซักถามและ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ระหว่างการอธิบายในชั้นเรียน 3) ประเมินจากการสังเกต
CLO 2 นักศึกษาสามารถแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในประเด็นว่าด้วยบทบาทและความสำคัญของอาหาร ในฐานะปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรมในสังคมปัจจุบัน	PLO 11 สามารถอธิบายแนวคิดและทฤษฎีทางสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา	1) บรรยายและยกตัวอย่างของแนวคิด ทฤษฎี และองค์ความรู้ด้านมานุษยวิทยา 2) อธิบายและยกตัวอย่างกรณีศึกษา โดยใช้ฐานคิดมานุษยวิทยามาทำความเข้าใจ 3) มอบหมายงานศึกษาค้นคว้ารายกลุ่มและงานคู่ เขียนคำอธิบายแนวคิดและทฤษฎีหรือการนำเสนอ	การประเมินตามสภาพจริง โดยสรุปได้เป็น 3 ส่วน 1) ประเมินจากรายงานและการนำเสนอผลงานของนักศึกษา 2) ประเมินจากการซักถามและ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ระหว่างการอธิบายในชั้นเรียน 3) ประเมินจากการสังเกต
CLO 3 นักศึกษาให้ความสำคัญกับความซื่อสัตย์ การตรงต่อเวลาและการรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย	PLO 22 ให้ความสำคัญกับความซื่อสัตย์ การตรงต่อเวลาและการรับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย	1) เรียนรู้เรื่องการขโมยและคัดลอกวรรณกรรมในการทำงานวิชาการ 2) มอบหมายงานศึกษาและตกลงเรื่องระยะเวลา ทำงานชิ้นนั้น ๆ ร่วมกันระหว่างผู้สอนกับนักศึกษาอย่างชัดเจน	การสังเกตพฤติกรรม การออกแบบและวางแผนการเรียน ความรับผิดชอบในการเรียนรู้ การประเมินตนเอง การประเมินความก้าวหน้าระหว่างภาคเรียน และการประเมินท้ายภาคเรียนด้วยการสอบข้อเขียนหรือรายงานผลการนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาตนเองและการดำเนินชีวิต 1) ประเมินจากการซักถาม และ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ระหว่างการอภิปราย 2) ประเมินจากรายงานผล การศึกษาที่อยู่ในขอบเขตของเวลาที่กำหนด 3) ประเมินจากการสังเกต

หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	CLOs	จำนวนชั่วโมง	กิจกรรม การเรียนการสอนและสื่อที่ใช้	ผู้สอน
1 (5 ก.ค. 2565)	-แนะนำรายวิชา -ตกลงเงื่อนไขการศึกษาและเกณฑ์การให้คะแนน ตลอดจนกล่าวถึงขอบเขตของเนื้อหาในแต่ละสัปดาห์	CLO 3	3	-อธิบายขอบเขตและเนื้อหาของรายวิชา ส่งเสริมให้เห็นถึงความหมายและคุณค่า ตลอดจนแง่มุมที่หลากหลายของอาหารซึ่งเป็นสิ่งที่เราคิดว่าคุ้นเคย - มีการเก็บคะแนนย่อยก่อนเรียนในประเด็นของมานุษยวิทยาว่าด้วยอาหาร	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์
2 (12 ก.ค. 2565)	ตอนที่ 1 อาหารและการกิน (Food and Eating) -ประวัติศาสตร์ของอาหาร -อาหารในบริบทต่าง ๆ ทางวัฒนธรรม (โดยสังเขป)	CLO 1, 2	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการศึกษา -มอบหมายให้ผู้เรียนศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับอาหาร และ/หรือการกินที่คิดว่าแปลกและน่าสนใจในความคิดของผู้เรียน (ด้วยแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้) เพื่อนำเสนอในชั้นเรียนออนไลน์ในสัปดาห์ที่ 5 และ 6	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์
3 (19 ก.ค. 2565)	ตอนที่ 2 “ไฟในประวัติศาสตร์มนุษย์” (1) (Catching Fire : How Cooking Made Us Human) อาหารกับโบราณคดี -ศึกษาแนวคิดและมุมมองเกี่ยวกับมนุษย์และอาหาร จากสาขามานุษยวิทยา, มานุษยวิทยาสาขาซากดึกดำบรรพ์โบราณ, ไพรเมทวิทยา, โบราณคดี และวิทยาศาสตร์ -สมมติฐานการทำอาหาร	CLO 1, 2	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้ Internet และ PowerPoint	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์
4 (26 ก.ค. 2565)	“ไฟในประวัติศาสตร์มนุษย์” (2) 2.1 บรรพบุรุษเรากินอะไร ความสำคัญของ “ไฟ” มีแนวคิดที่กล่าวว่าความสำเร็จของวิวัฒนาการมนุษย์ เป็นผลมาจากการประกอบอาหาร เมื่อบรรพบุรุษของเราเริ่มรู้จักใช้ไฟและทำอาหารให้สุก อวัยวะที่ใช้ในการย่อยอาหารและร่างกาย	CLO 1, 2	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้ Internet และ PowerPoint	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์

	ของพวกเขาก็เริ่มเปลี่ยนแปลงไป ปากของพวกเขามีขนาดเล็กลง ส่วนสมองมีขนาดใหญ่ขึ้น และนำไปสู่การจับคู่ การแต่งงาน ระบบครัวเรือน และแม้กระทั่งการแบ่งหน้าที่กันระหว่างเพศ 2.2 คนหาของป่าล่าสัตว์ 2.3 คนที่ทำการเกษตรกรรม-เลี้ยงสัตว์				
5 (2 ส.ค. 2565)	"ไฟในประวัติศาสตร์มนุษย์" (3) -ความมหัศจรรย์ของอาหารสุก -คนครัวยุคแรก	CLO 1, 2	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้ Internet และ PowerPoint -เก็บคะแนนย่อย โดยผู้ศึกษานำเสนอรายงานที่ค้นคว้าจากสัปดาห์ที่ 2 เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างผู้สอน ผู้ศึกษา และเพื่อนร่วมชั้นเรียน	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์
6 (9 ส.ค. 2565)	"ไฟในประวัติศาสตร์มนุษย์" (4) -อาหารสมอง -อาหาร : เหตุผลของการแต่งงาน ?	CLO 1, 2	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้ Internet และ PowerPoint - ผู้ศึกษานำเสนอรายงานที่ค้นคว้าจากสัปดาห์ที่ 2 (ต่อ) เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างผู้สอน ผู้ศึกษา และเพื่อนร่วมชั้นเรียน	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์
7 (16 ส.ค. 2565)	ตอนที่ 3 อาหารเปลี่ยนโลก เกลือ, เครื่องเทศ, พริก, น้ำตาล, ชีส, หมู, ม้า, แมลง และรังนก 3.1 ความมหัศจรรย์ของเกลือ -ป้องกันการเน่าเสีย -ความเชื่อว่าป้องกันวิญญาณร้ายได้ (พบในวัฒนธรรมแอฟริกัน-แคริบเบียน, ยิว, มุสลิม, ฝรั่งเศส, ฮอลแลนด์ และญี่ปุ่น) -เกลือเป็นตัวแทนของความมั่งคั่ง -ชาวโรมันเรียกคนที่ตกหลุมรักว่า ซาลักซ์ (salax) คือ "ตกอยู่ในสภาวะเค็ม" อันเป็นที่มาของคำว่าตัณหา (salacious) -ผู้ทรงศีลอียิปต์ที่ถือพรหมจรรย์จะละเว้นการบริโภคเกลือ -เกลือกระตุ้นแรงปรารถนาทางเพศ?	CLO 1, 2, 3	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการศึกษา -สื่อที่ใช้ PowerPoint	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์

	บริบทของเกลือ เกลือในจีน เกลือกับชาวอียิปต์				
8 (23 ส.ค. 2565)	ตอนที่ 3 อาหารเปลี่ยนโลก (ต่อ) เกลือกับชาวเซลต์ (Celt) เกลือกับชาวโรมัน เกลือกับคนอังกฤษ เกลือในอินเดีย	CLO 1, 2	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้ PowerPoint -เก็บคะแนน โดยมอบหมายงานให้เลือกเพียง 1 ชิ้นงาน ดังนี้ 1) ให้เลือกศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารโดยละเอียด 2 ชนิด 2) แต่งเรื่องสั้น / เรื่องเล่าโดยกำหนดโครงเรื่องให้ นศ.เขียนแนะนำอาหารการกินในวัฒนธรรมต่างๆ ที่เป็นจริงโดยมีการอ้างอิงจากแหล่งข้อมูลที่ตรวจสอบได้	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์
9 (30 ส.ค. 2565)	ตอนที่ 3 อาหารเปลี่ยนโลก (ต่อ) 3.2 เครื่องเทศ “ทองคำสีดำ” และ “เศษไม้แห่งสวรรค์” ราวศตวรรษที่ 14-15 ยุโรปออกล่าดินแดนไปทั่วโลกเพื่อเสาะหาเครื่องเทศ ในขณะที่จีนชื่นชอบเครื่องเทศในราวราชวงศ์ถัง (ค.ศ. 618-907) แล้ว -การบริโภคเครื่องเทศให้คนอื่นเห็นคือวิธีแสดงถึงความร่ำรวย อำนาจ และความใจกว้าง -เพื่อปกปิดกลิ่นรสของเนื้อเน่า -เป็นของวิเศษที่ใช้บำบัดความสกปรกบนผืนโลก -เป็นเครื่องหอมทางศาสนา -เพื่อดองศพ -ป้องกันโรคบางอย่างได้ เช่น โรคระบาด	CLO 1, 2, 3	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการศึกษา -สื่อที่ใช้ PowerPoint	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์
10 (6 ก.ย. 2565)	ตอนที่ 3 อาหารเปลี่ยนโลก (ต่อ) 3.2 เครื่องเทศ (ต่อ)	CLO 1, 2	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการศึกษา -สื่อที่ใช้ PowerPoint	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์
11 (13ก.ย. 2565)	ตอนที่ 3 อาหารเปลี่ยนโลก (ต่อ) 3.3 พริก ความเป็นมาของพริก พริก และน้ำพริกในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้	CLO 1, 2	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการศึกษา -สื่อที่ใช้ PowerPoint	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์

12 (20 ก.ย. 2565)	ตอนที่ 3 อาหารเปลี่ยนโลก (ต่อ) 3.4 น้ำตาล / 3.5 ชีส / 3.6 หมู 3.7 ม้า / 3.8 แมลง	CLO 1, 2	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการศึกษา -สื่อที่ใช้ PowerPoint	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์
	26 กันยายน 2565 :	วันสุดท้าย		ของการถอน โดยมีค่าเป็น W	
13 (27 ก.ย. 2565)	ตอนที่ 3 อาหารเปลี่ยนโลก (ต่อ) 3.9 รังนก ธุรกิจแสนล้านบาท	CLO 1, 2	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการศึกษา	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์
14 (4 ต.ค. 2565)	ตอนที่ 4 อาหารในบริบทต่าง ๆ ทางวัฒนธรรม - อาหารและโครงสร้างสังคม 4.1 อาหาร ความร่ำรวย และอำนาจ : อาหารในฐานะเงินตรา 4.2 อำนาจของอาหารในฐานะอาวุธ การคิดค้นอาหารกระป๋อง เพื่อใช้ในการสงคราม 4.3 ที่เก็บเมล็ดพันธุ์โลกสวาลบาร์ด (Svalbard Global Seed Vault) ถือว่าเป็น “ทรัพย์สมบัติที่ทรงคุณค่าที่สุดของมนุษยชาติ”	CLO 1, 2, 3	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา -สื่อที่ใช้เอกสารประกอบการศึกษา	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์
15 (11ต.ค. 2565)	ตอนที่ 5 อาหารในพิธีกรรม และ ข้อห้ามเกี่ยวกับอาหาร	CLO 1, 2	3	-บรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้ร่วมกันในเรื่องราวที่ศึกษา	ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์
16 (18 ต.ค 65)	สอบปลายภาค		3		ผศ.ดร. กุลศิริ อรุณภาคย์

2. แผนการประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวังของรายวิชา (CLos)	กิจกรรมการประเมินผลการเรียนรู้ของผู้เรียน	กำหนดการประเมิน (สัปดาห์)	สัดส่วนของการประเมินผล
CLO 1, 2, 3	**กิจกรรมที่ 1** การประเมินตามสภาพจริงด้วยเครื่องมือและวิธีการหลากหลาย ทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ เช่น การอธิบาย การให้การบ้าน การทดสอบในชั้นเรียน การตอบคำถาม การนำเสนอผลงาน โดยให้นักศึกษาอธิบายเกี่ยวกับแนวคิด ทฤษฎีทางมานุษยวิทยา โดยในส่วนนี้จะประเมินจากการให้งานย่อย	1, 2, 5, 6	30 %

	แบบเขียน การซักถามและ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ระหว่างการอธิบายในชั้นเรียน รวมทั้งประเมินจากการสังเกตการณ์ในชั้นเรียน		
CLO 1, 2, 3	**กิจกรรมที่ 2** การประเมินตามสภาพจริงด้วย 1) ประเมินจากข้อสอบ รายงานและการนำเสนอผลงานของนักศึกษา 2) ประเมินจากการซักถามและ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ระหว่างการอธิบายในชั้นเรียน	8, 16	60%
CLO 3	**กิจกรรมที่ 3** การสังเกตพฤติกรรม การออกแบบและวางแผนการเรียน ความรับผิดชอบในการเรียนรู้ การประเมินตนเอง การประเมินความก้าวหน้าระหว่างภาคเรียน และการประเมินท้ายภาคเรียนด้วยการสอบข้อเขียน สอบปฏิบัติ แฟ้มสะสมงาน หรือรายงานผล การนำความรู้ไปใช้ใน การพัฒนาตนเองและการดำเนินชีวิต 1) ประเมินจากการซักถาม และ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ระหว่างการอภิปราย 2) การตรวจการขโมยวรรณกรรม ด้วยระบบอิเลคทรอนิกส์ 3) ประเมินจากรายงานผล การศึกษาที่อยู่ในขอบเขตของเวลา ที่กำหนด 4) ประเมินจากการสังเกตการณ์	ตลอดภาคการศึกษา	10%

เกณฑ์การประเมินผล

มีวิธีการให้คะแนน โดยใช้วิธี ☑ อิงเกณฑ์ ☐ อิงกลุ่ม ☐ อื่น ๆ ดังนี้

80	คะแนนขึ้นไป	A	60 – 64	คะแนน	C
75– 79	คะแนน	B+	55 – 59	คะแนน	D+
70 – 74	คะแนน	B	54 – 50	คะแนน	D
65 – 69	คะแนน	C+	น้อยกว่า 49	คะแนน	F

หมวดที่ 6 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำราและเอกสารหลัก

แรงแฮม, ริชาร์ด, ผู้เขียน. ศิริรัตน์ ณ ระนอง, ผู้แปล. <u>ไฟในประวัติศาสตร์มนุษย์.</u> กรุงเทพฯ: มติชน, 2555.

Kenneth F. Kiple, Kriemhild Conee Ornelas, editors. <u>The Cambridge world history of food.</u> Cambridge : Cambridge University Press, 2001, c2000.

ครอนเดิล, ไมเคิล, ผู้เขียน. สุนิสา กาญจนกุล, ผู้แปล. **เครื่องเทศ : ประวัติศาสตร์รสจัดจ้าน.** กรุงเทพฯ: มติชน, 2553.

เคอร์ลันสกี, มาร์ก, ผู้เขียน. เรืองชัย รักศรีอักษร, ผู้แปล. **ประวัติศาสตร์โลกผ่านเกลือ.** กรุงเทพฯ: มติชน, 2551.

โตมร ศุขปรีชา, ผู้แปล. **ประวัติศาสตร์กินได้.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โอเพ่นเวิลด์ส, 2559.

ทวีทอง หงส์วิวัฒน์. **ครัวไทย.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: บริษัท พิมพ์ดี จำกัด, 2554.

นฤพนธ์ ด้วงวิเศษ. **Food and Eating.** เข้าถึงเมื่อ 29 กุมภาพันธ์ 2562. เข้าถึงได้จาก https://www.sac.or.th/databases/anthropology-concepts/glossary/54

พลอยแสง เอกญาติ, ผู้แปล. **ประวัติศาสตร์ก้นครัว.** กรุงเทพฯ: โอเพ่นเวิลด์ส พับลิชชิ่ง เฮาส์, 2559.

พิชัย วาศนาส่ง. **ข้างครัว.** พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สีดา, 2542.

2. เอกสารและข้อมูลสำคัญ

กรมศิลปากร. อาหารกับความเชื่อและพิธีกรรมที่เกี่ยวเนื่อง. กรุงเทพฯ: สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์, 2558.

เกษม จันทร์ดำ. **ชาติพันธุ์ รังนก เอเชียตะวันออกเฉียงใต้.** กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2560.

ฝ่ายวิชาการ สถาพรบุ๊คส์. **อาหารและวัฒนธรรมการกินคนอาเซียน.** กรุงเทพฯ: บริษัท วี. พริ้นท์ (1991) จำกัด, 2558.

บุญยงค์ เกศเทศ. **มรดกพื้นถิ่น.** มหาสารคาม: กากะเยีย, 2558.

พจน์ สัจจะ. **“โลกวัฒนธรรมของอาหาร”.** ชุดสารคดีอาหาร. กรุงเทพฯ: แสงแดด, 2540.

พลอยแสง เอกญาติ, ผู้แปล. **ตำนานอาหารโลก: เบื้องหลังจานโปรดโดนใจคนทั่วโลก.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โอเพ่นเวิลด์ส, 2559.

3. หนังสือ เอกสาร และข้อมูลอ้างอิงที่แนะนำ

ไม่มี

หมวดที่ 7 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

1. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

1.1 การแลกเปลี่ยนและเรียนรู้ร่วมกันระหว่างผู้สอนกับนักศึกษา ทั้งในและนอกชั้นเรียน

1.2 สังเกตความสนใจในรายวิชาและการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ ในชั้นเรียนของนักศึกษา

1.3 การประเมินผู้สอนโดยนักศึกษา ผ่านแบบประเมินรายวิชา

2. กลยุทธ์การประเมินการสอน

2.1 สังเกตการสอนของผู้สอน

2.2 ผลการเรียนของนักศึกษา

2.3 ทวนสอบผลประเมินการเรียนรู้

3. การปรับปรุงการสอน

พิจารณาการมีส่วนร่วมและผลการศึกษาของนักศึกษาในชั้นเรียนดังกล่าว ความคิดเห็นของผู้เรียนและคณาจารย์ในการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการศึกษาในการประชุมภาควิชาฯ (การประเมินการสอนในข้อ 2) เพื่อนำมาใช้ในการปรับปรุงการสอนในภาคการศึกษาหน้า

4. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในการจัดการเรียนการสอนมีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อ ตามความคาดหวังที่มีต่อการเรียนการสอนในรายวิชาดังกล่าว ทวนสอบผลสัมฤทธิ์จากการแลกเปลี่ยนมุมมองกับนักศึกษา จากการมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ในรายวิชา อาทิ การทดสอบย่อย และการสอบปลายภาค และจากผลการศึกษาของนักศึกษา รวมถึงการทวนผลสอบสัมฤทธิ์การศึกษาด้วยการประชุมภาควิชามานุษยวิทยา

5. การดำเนินการทบทวน และการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์ประสิทธิผลรายวิชา ได้มีการวางแผนปรับปรุงการสอนและรายละเอียดของรายวิชาให้เกิดคุณภาพมากขึ้น โดยปรับปรุงรายวิชาทุก 3 ปี หรือตามข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ 4