



มคอ.3 รายละเอียดของรายวิชา

Course Specification

0107342 อาหารการกินในมิติประวัติศาสตร์

Food in Historical Perspectives

รายวิชานี้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรประวัติศาสตร์

สาขาวิชาสังคมศาสตร์

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยทักษิณ

หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. รหัส ชื่อรายวิชา จำนวนหน่วยกิต รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน รายวิชาที่เรียนพร้อมกัน และคำอธิบายรายวิชา

0107342 อาหารการกินในมิติประวัติศาสตร์

3(2-2-5)

Food in Historical Perspectives

บูรพวิชา : -

ควบคู่ : -

ความรู้เกี่ยวกับอาหารการกินในมิติประวัติศาสตร์ ความหมาย แนวคิดที่เกี่ยวข้องกับอาหารการกินโดยผ่านกระบวนการสืบค้น รวบรวม วิพากษ์หลักฐาน และสังเคราะห์องค์ความรู้ และประยุกต์ใช้องค์ความรู้สร้างสรรค์เพื่อสร้างนวัตกรรมสังคม

Knowledge of food in historical perspectives, definitions, and related conceptions of food through processes of inquiring, collecting, criticizing evidence, synthesizing body of knowledge, and creatively applying the body of knowledge to creation of social innovations

2. ประเภทของรายวิชา

- ☐ ศึกษาทั่วไป
- ☐ วิชาพื้นฐานเฉพาะด้าน
- ☐ วิชาเอกบังคับ
- ☐ วิชาเอกเลือก
- ☐ วิชาโท
- ☒ วิชาเลือกเสรี

3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ภูวดล ศรีวิไล

อาจารย์ผู้สอน ภูวดล ศรีวิไล

4. ปีการศึกษา/ ภาคการศึกษา/ กลุ่มผู้เรียน

ปีการศึกษา 2568 ภาคการศึกษาที่ 2 นิสิตชั้นปี 2

5. สถานที่เรียน

วันพุธ เวลา 08.00-12.10 น. ห้อง 15208

6. วันที่จัดทำหรือปรับปรุงรายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

1 พฤศจิกายน 2568

หมวดที่ 2 จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

1. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้/มีความสามารถ/สมรรถนะที่ต้องการด้านต่าง ๆ

1.1 เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับแนวคิด และพัฒนาการของอาหารการกินในประวัติศาสตร์ไทย และประวัติศาสตร์โลก

1.2 เพื่อให้ผู้เรียนใช้กระบวนการทางประวัติศาสตร์ในการศึกษาพัฒนาการของอาหารและการกิน

2. วัตถุประสงค์ของรายวิชา

เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับ แนวคิด และพัฒนาการของอาหารการกินในประวัติศาสตร์ไทย และประวัติศาสตร์โลกผ่านการใช้กระบวนการทางประวัติศาสตร์

หมวดที่ 3 ลักษณะการดำเนินการ

1. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

ภาคบรรยาย	ภาคปฏิบัติ	การศึกษาด้วยตนเอง
30 ชั่วโมง	30 ชั่วโมง	75 ชั่วโมง

คำชี้แจง : ภาคการศึกษาคิดเป็นไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

2. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์และช่องทางที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่ผู้เรียนเป็นรายบุคคล

4 ชั่วโมง/สัปดาห์ (ทุกวันอังคาร เวลา 13.00 – 17.00 น. ณ ห้อง 13411)

หมวดที่ 4 แผนการสอนและการประเมินผล

1. แผนการสอน

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		บรรยาย	ปฏิบัติ		
1	อธิบายพื้นฐาน และความเข้าใจเบื้องต้น ในรายวิชา - แนะนำคำอธิบายรายวิชา วิธีการ ดำเนินการสอน แผนการศึกษา ด้วยตัวเอง และสร้างข้อตกลงต่าง ๆ ในการเรียนร่วมกัน - อธิบายพื้นฐาน ความสำคัญ และ ประโยชน์ในการศึกษาอาหารการ กินในฐานะหลัก ฐานทาง ประวัติศาสตร์	2	2	กิจกรรมการเรียนรู้ -บรรยาย สื่อที่ใช้ -powerpoint - มคอ.3	ภูวดล ศรีวีไล
2-5	พัฒนาการของอาหารในดินแดนที่ เรียกว่า “ประเทศไทย”	10	10	กิจกรรมการเรียนรู้ -บรรยาย -อภิปรายในชั้นเรียน สื่อที่ใช้ -powerpoint -หนังสือ	ภูวดล ศรีวีไล
6-9	อาหารในประวัติศาสตร์โลก : โลก ตะวันออก และโลกอาหรับ	8	8	กิจกรรมการเรียนรู้ -บรรยาย -อภิปรายในชั้นเรียน สื่อที่ใช้ -powerpoint -ผลงานนิสิต -หนังสือ	ภูวดล ศรีวีไล
9-11	อาหารในประวัติศาสตร์โลก : โลก ตะวันตก	6	6	กิจกรรมการเรียนรู้ -บรรยาย -อภิปรายในชั้นเรียน สื่อที่ใช้	ภูวดล ศรีวีไล

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวนชั่วโมง		กิจกรรมการเรียนรู้ การสอน สื่อที่ใช้	ผู้สอน
		บรรยาย	ปฏิบัติ		
				-powerpoint -หนังสือ	
14	การนำเสนอ และอภิปรายเกี่ยวกับ นวัตกรรมอาหารการกินในมิติ ประวัติศาสตร์	2	2	กิจกรรมการเรียนรู้ -บรรยาย -อภิปรายในชั้นเรียน -การค้นคว้าและ นำเสนอผลงานโดย นิสิต สื่อที่ใช้ -powerpoint -ผลงานนิสิต -หนังสือ	ภูวดล ศรีวิไล
15	สรุปภาพรวมการเรียนรู้ “อาหารเป็นมากกว่าอาหาร: อารยธรรม และเรื่องราวประวัติศาสตร์มนุษย์ผ่าน การกินดื่ม”	2	2	กิจกรรมการเรียนรู้ -บรรยาย -อภิปรายในชั้นเรียน สื่อที่ใช้ -powerpoint -หนังสือ	ภูวดล ศรีวิไล
16	สอบปลายภาค				
17					
รวม		30	30		

2. แผนพัฒนาประสิทธิภาพรายวิชา (ระบุได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☐ 1. จัดการเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐานไม่น้อยกว่าร้อยละ 25 ของระยะเวลาทั้งหมดของรายวิชา
- ☐ 2. จัดการเรียนรู้ร่วมกับสถานประกอบการ องค์กร หรือหน่วยงาน
- ☐ 3. จัดการเรียนรู้เชิงรุก
- ☐ 4. รายวิชาส่งเสริมทักษะผู้ประกอบการของผู้เรียน
- ☐ 5. รายวิชาก่อให้เกิดนวัตกรรมของผู้เรียน โดยมีหนังสือรับรองการใช้ประโยชน์จากหน่วยงาน
- ☐ 6. จัดการเรียนรู้ผ่านช่องทางออนไลน์ (online) ร่วมกับ ในที่ตั้ง (on-site)
- ☐ 7. มีการพัฒนาสื่อการสอนแบบออนไลน์โดยผ่าน TSU MOOC

- ☒ 8. เปิดเผยคะแนนเก็บก่อนการสอบปลายภาค
- ☒ 9. ส่งระดับขึ้นตามเวลาที่กำหนด โดยไม่มีข้อผิดพลาด
- ☐ 10. มีการทวนสอบรายวิชาในระบบของคณะฯ
- ☐ 11. อื่น ๆ ระบุ

3. แผนการวัดและประเมินผลการเรียนรู้

ลำดับ	หัวข้อเรื่อง/ประเด็น/รายละเอียด	วิธีการประเมิน/ ลักษณะการประเมิน	สัปดาห์ที่ประเมิน	คะแนน
1	การตรงต่อเวลา การมีส่วนร่วมกิจกรรมในชั้นเรียน และจริยธรรมทางวิชาการ	โดยการสังเกตพฤติกรรม ตรวจสอบการอ้างอิง และการคัดลอกผลงานทางวิชาการ	ตลอดภาคการศึกษา	10
2	การค้นคว้า จัดทำรายงาน และการนำเสนองาน	ประเมินความสามารถในการคิดวิเคราะห์ และการนำเสนอ	ตลอดภาคการศึกษา	50
3	นวัตกรรม “ในอาหารมีประวัติ” - แผนการดำเนินการ - การค้นคว้าโดยวิธีการทางประวัติศาสตร์ - ผลงานนวัตกรรม	ประเมินกระบวนการทำงานกลุ่ม ความคิดสร้างสรรค์ ความถูกต้องและสมบูรณ์ของข้อมูล และการนำเสนอ	สัปดาห์ที่ 10-15	40
4	การสอบปลายภาค	สอบวัดผล	สัปดาห์ที่ 16 - 17	10
คะแนนรวม				100

วิธีการตัดเกรด ☒ อิงเกณฑ์ (FIX-Rate)
☐ อิงกลุ่ม (T-Score)

การกำหนดช่วงคะแนนของเกรด

เกรด	A	B+	B	C+	C	D+	D	E/F
ช่วงคะแนน	≥80	≥75	≥70	≥65	≥60	≥55	≥50	≥0

หมวดที่ 5 ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

1. ตำรา เอกสารหลัก และข้อมูลสำคัญ

Albert Jack. (2561). *What Caesar Did for My Salad : The Secret Meanings of Our Favorite Dishes* [ตำนานอาหารโลก: เบื้องหลังงานโปรดโดนใจคนทั่วโลก]. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์บุคคลเคป.

Charles C. Mann. (2011). *1493: Uncovering the New World Columbus Created*. New York: Knopf.

Claude Lévi-Strauss. (1969). *The Raw and the Cooked*. New York: Harper & Row.

Emiko Ohnuki-Tierney. (1993). *Rice as Self: Japanese Identities through Time*. New Jersey: Princeton University Press

Fernand Braudel, (1973). *Capitalism and material life 1400–1800*. New York, Harper and Row.

Michale Krondl. (2007). *The Taste of Conquest: The Rise and Fall of the Three Great Cities of Spice*. New York: Ballantine Books.

Rachel Laudan. (2013). *Cuisine and Empire: Cooking in World History (California Studies in Food and Culture) (Volume 43)*. California.: University of California Press.

Sidney W. Mintz. (1986). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin books.

Stephen Mennel, (1996). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Urbana : University of Illinois Press.

Tom Standage. (2565). *A History of the World in 6 Glasses* [ประวัติศาสตร์โลกใน 6 แก้ว]. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์บุคคลเคป.

Tom Standage. (2566). *An Edible History of Humanity* [ประวัติศาสตร์กินได้]. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์บุคคลเคป.

William Sitwell. (2566). *The Restaurant: A History of Eating* [กินไกลบ้าน : เรื่องเล่าขานร้านอาหารรอบโลก]. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน.

ชาติชาย มุกสง. (2548). *น้ำตาลกับการบริโภครสหวานในสังคมไทย*. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

ชาติชาย มุกสง. (2568). *รสข้ามชาติ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน.

โดม ไกรปกรณ์. (2567). *การเมืองวัฒนธรรมของอาหารการกินในสังคมไทยก่อนยุควัฒนธรรมมวลชน*. กรุงเทพฯ : คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

นริศ จรัสจรรยาวงศ์. (2567). *ตำรับสร้าง(รส)ชาติ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน.

ผกาพรรณ น้อยตะริ. (2561). *ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมการบริโภคคนมในสังคมไทย ทศวรรษ 2500 ถึงทศวรรษ 2530* . วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

องค์ บรรจุน. (2567). *ข้างสำหรับอุษาคเนย์*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน.

อาสา คำภา. (2567). *รสไทย(ไม่)แท้: ถอดรูปทิวทัศน์อาหารไทยในสนามการเมืองวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน.

2. เอกสารและข้อมูลแนะนำ

-