

กำหนดการสอน (Course Syllabus)

รหัสวิชา :	2404 2005
ชื่อวิชา :	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Services)
จำนวน :	3 หน่วยกิต 4 ชั่วโมง
หลักสูตรการศึกษา (Course status):	ปวช. 2 สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ
ความรู้พื้นฐาน (Pre-requisite):	ไม่มี
ภาคเรียนที่ (Semester):	2/2561
วัน เวลาที่เรียน (Class Meeting):	วัน อังคาร เวลา 13.20 – 16.20 น. และ 16.30 – 17.30 น. วัน พุธ เวลา 13.20 – 16.20 น. และ 16.30 – 17.30 น.
ชื่อผู้สอน (Instructor):	นายจิรวัดน์ วงกา
ที่ทำงาน (Office):	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย
โทรศัพท์ (Phone):	08-7577-7585
อีเมล (E-Mail):	jirawatwongka@gmail.com pungpungkung_boy20@hotmail.com
หนังสือเรียน (Text Book):	- การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. (อัญชลี คุณิตสุทธิรัตน์ และคณะ) - เอกสารประกอบการสอน การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
แหล่งคว้าเพิ่มเติม (Reference):	- ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย - ห้องสมุดแผนกวิชา สาขาวิชาวิชาการท่องเที่ยว วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย - วิวัฒนาการและศิลปะ การจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และ เมนูอาหาร (ขวัญแก้ว วัชรโรทัย) - เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม - www.google.co.th

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมืออาหาร การเตรียมเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การพับผ้าเช็ดปาก การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีความสามารถเตรียม เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
3. มีความสามารถจัดโต๊ะอาหารได้เหมาะสมกับรูปแบบการจัดเลี้ยง
4. มีความสามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสต่างๆ ตามลักษณะของการจัดเลี้ยง
5. มีกิริยาอาการในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ ประณีต และรอบคอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัสดุ อุปกรณ์ วัสดุตกแต่งการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
4. บริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมืออาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเตรียม เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การพับผ้าเช็ดปาก การจัดโต๊ะอาหาร และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สมรรถนะ (Competency)

ความรู้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มและบอกถึงความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
2. อธิบายถึงโครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
3. อธิบายเกี่ยวกับอาหาร มืออาหาร เครื่องดื่มและรูปแบบการบริการได้
4. อธิบายถึงลักษณะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
5. สามารถบอกถึงมารยาทและจรรยาบรรณของพนักงานบริการที่ดีได้

ทักษะ

1. มีทักษะในด้านการจัดโต๊ะอาหารและการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ
2. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน
3. เตรียมงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างมืออาชีพและเป็นมาตรฐาน

4. สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
5. มีเทคนิคในการสร้างความประทับใจในงานบริการได้

คุณธรรม

1. ปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อตกลงของกลุ่ม
2. สนใจใฝ่รู้ รับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
3. มนุษย์สัมพันธ์ดี ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้
4. เสียสละและมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน

ตัวชี้วัด (KPI: Key Performance Indicator)

1. ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการให้บริการได้อย่างถูกต้อง
2. ผู้เรียนสามารถจัดโต๊ะอาหารในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน
3. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติในด้านของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างมาตรฐาน
4. ผู้เรียนทุกคนผ่านเกณฑ์การประเมินรายวิชาที่ระดับคะแนน 2 ขึ้นไป

เกณฑ์การให้คะแนน (Mark Allocation)

อัตราส่วน ระหว่างภาค : ปลายภาค 60:40

ระหว่างภาค : 60

1. แบบทดสอบ	10%
2. สอบกลางภาค	20%
3. เก็บสะสมระหว่างภาค	30%
(ปฏิบัติการจัดเตรียมการ และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม)	

ปลายภาค : 40

1. สอบประมวลความรู้ภาคทฤษฎี	20%
2. เจตคติ (เวลาเรียน การแต่งกาย และความประพฤติ งานที่มอบหมาย)	20%

วิธีการสอน (Instructional Strategies)

การจัดการเรียนการสอนแบบผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มุ่งให้ผู้เรียนได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ทั้งทางด้านร่างกาย สติปัญญา สังคม และอารมณ์ ดังนี้

1. การบรรยายโดยงานนำเสนอภาพนิ่งและภาพเคลื่อนไหวเพื่อความน่าสนใจ พร้อมทั้งให้นักเรียนค้นคว้าจากหนังสือ เอกสารประกอบการสอน อินเทอร์เน็ต และจัดทำสื่อนำเสนอหน้าชั้นเรียน
2. การทำงานร่วมกันกับกลุ่มโดยการแบ่งกลุ่มแล้วนำเสนอหน้าชั้นเรียน
3. ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอุปกรณ์การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. ให้นักเรียนปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารพร้อมทั้งบริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ

การมอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้า (Work Assignments)

1. ให้นักเรียนค้นคว้าเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมทั้งนำเสนอหน้าชั้นเรียน
2. ให้นักเรียนค้นคว้าวิธีการพับผ้าเช็ดปาก พร้อมทั้งสาธิตให้เพื่อนดูในสัปดาห์ต่อไป

เกณฑ์การประเมินผล (Assessment)

ระดับคะแนน	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
80 - 100	4.0	การเรียนดีเยี่ยม
75 - 79	3.5	การเรียนดีมาก
70 - 74	3.0	การเรียนดี
65 - 69	2.5	การเรียนดีพอใช้

ระดับคะแนน	ระดับผลการเรียน	ความหมาย
60 - 64	2.0	การเรียนพอใช้
55 - 59	1.5	การเรียนอ่อน
50 - 54	1.0	การเรียนอ่อนมาก
0 - 49	0	การเรียนไม่ผ่าน

รายละเอียดกำหนดการสอน ชื่อวิชา : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and beverage Services)

เรียน 18 ครั้ง 72 ชั่วโมง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
1	<p>แนะนำรายวิชา</p> <p>หน่วยที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 ความหมายของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.2 ความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>- ครูชี้แจงคำอธิบายรายวิชา, การปฏิบัติตนในระหว่างเรียน, เกณฑ์การวัดและประเมินผล</p> <p>- นักศึกษาช่วยกันอภิปรายถึงความหมายและความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>- ครูสรุปเนื้อหาในรายวิชาอีกครั้งเพื่อความเข้าใจ พร้อมกับซักถามและให้ทำแบบทดสอบเพื่อทบทวนความรู้</p>	<p>- คำอธิบายรายวิชา/เกณฑ์การวัดและประเมินผล</p> <p>- Power Point</p> <p>- Internet</p> <p>- Computer</p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- หนังสือเพิ่มเติม</p>	<p>การสอบถามและแบบทดสอบ</p>	<p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p>
2	<p>หน่วยที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.4 วิวัฒนาการของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.5 ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบเชิงพาณิชย์</p> <p>1.6 การจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>- ให้นักเรียนศึกษาเกี่ยวกับวิวัฒนาการของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม, ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบเชิงพาณิชย์ และการจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในหนังสือและเอกสารหรือเว็บไซต์ที่เกี่ยวข้อง</p> <p>- ร่วมกันอภิปรายภายในชั้นเรียน จากนั้นครูสรุป</p>	<p>- Power Point</p> <p>- Internet</p> <p>- Computer</p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- หนังสือเพิ่มเติม</p>	<p>- ประเมินจากผลงานการนำเสนอ</p> <p>- การสอบถาม</p> <p>- แบบทดสอบ</p>	<p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับวิวัฒนาการของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบเชิงพาณิชย์ได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
		เนื้อหาอีกครั้งเพื่อความเข้าใจ พร้อมกับซักถามและให้ทำแบบทดสอบเพื่อทบทวนความรู้			ดีมีได้
3	<p>หน่วยที่ 2 หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2.1 โครงสร้าง ตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2.2 หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2.3 คุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>- ให้นักเรียนแบ่งกลุ่มศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับโครงสร้าง ตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม, หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม และคุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหัวข้อที่ครูกำหนดให้โดยศึกษาในหนังสือหรือในห้องสมุดและในอินเทอร์เน็ต</p> <p>- นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนองานที่ได้ศึกษาค้นคว้ามาหน้าชั้นเรียนพร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เพื่อนซักถาม</p> <p>- ครูสรุปเนื้อหาอีกครั้งเพื่อความเข้าใจ พร้อมกับซักถาม และให้ทำแบบทดสอบเพื่อทบทวนความรู้</p>	<p>- Power Point</p> <p>- Internet</p> <p>- Computer</p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- หนังสือเพิ่มเติม</p>	<p>- ประเมินจากผลงานการนำเสนอ</p> <p>- การสอบถาม</p> <p>- แบบทดสอบ</p>	<p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างตำแหน่งหน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p>
4	<p>หน่วยที่ 3 รูปแบบของการบริการอาหาร</p> <p>4.1 รูปแบบของการบริการ</p>	<p>- ให้นักเรียนแบ่งกลุ่มศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับรูปแบบของการ</p>	<p>- Power Point</p> <p>- Internet</p> <p>- Computer</p>	<p>- ประเมินจากผลงานการนำเสนอ</p>	

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและกระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
	<p>อาหาร</p> <p>4.2 การบริการอาหารที่โต๊ะอาหาร</p> <p>4.3 การบริการอาหารและเครื่องดัดมือต่างๆ</p>	<p>บริการ, การบริการอาหารที่โต๊ะอาหารและการบริการอาหารและเครื่องดัดมือต่างๆ ตามหัวข้อที่ครูกำหนดให้โดยศึกษาในหนังสือหรือในห้องสมุดและในอินเทอร์เน็ต</p> <p>- นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนองานที่ได้ศึกษาค้นคว้ามาหน้าชั้นเรียนพร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เพื่อนซักถาม</p> <p>- ครูสรุปเนื้อหาอีกครั้งเพื่อความเข้าใจ พร้อมกับซักถาม และให้ทำแบบทดสอบเพื่อทบทวนความรู้</p>	<p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- หนังสือเพิ่มเติม</p>	<p>- การสอบถาม</p> <p>- แบบทดสอบ</p>	<p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับรูปแบบของการบริการอาหารได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารที่โต๊ะอาหารได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดัดมือต่างๆ ได้</p>
5	<p>หน่วยที่ 4 ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดัด</p> <p>4.1 ประเภทของรายการอาหาร</p> <p>4.2 ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายการอาหาร</p> <p>4.3 วิธีการจัดรายการอาหาร</p> <p>4.4 แนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและเครื่องดัด</p>	<p>- ครูอธิบายเกี่ยวกับประเภทของรายการอาหาร, ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายการอาหาร, วิธีการจัดรายการอาหาร, แนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและเครื่องดัด</p> <p>- ให้นักเรียนทำแบบทดสอบเพื่อทบทวนความรู้และทำกิจกรรมการเรียนรู้หน่วยที่ 4</p>	<p>- Power Point</p> <p>- Internet</p> <p>- Computer</p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- หนังสือเพิ่มเติม</p>	<p>- ประเมินตามสภาพจริง</p> <p>- ใบประเมิน</p>	<p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของรายการอาหารได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายการอาหารได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดรายการอาหารได้</p> <p>- แสดงความรู้ตามแนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและเครื่องดัดได้</p>

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและกระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
6	<p>หน่วยที่ 5 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่มน้ำ</p> <p>5.1 ความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่มน้ำ</p> <p>5.2 ประเภทของเครื่องดื่มน้ำ</p> <p>5.3 ความรู้เกี่ยวกับการบริการเครื่องดื่มน้ำ</p>	<p>- ครอบคลุมถึงความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่มน้ำ, ประเภทของเครื่องดื่มน้ำ และความรู้เกี่ยวกับการบริการเครื่องดื่มน้ำ</p> <p>- ให้นักเรียนแบ่งกลุ่มแล้วไปศึกษาประเภทของเครื่องดื่มน้ำเพิ่มเติมจากหนังสือและอินเทอร์เน็ต แล้วออกมานำเสนอหน้าชั้นเรียน</p> <p>- ให้นักเรียนทำแบบทดสอบเพื่อทบทวนความรู้และทำกิจกรรมการเรียนรู้ หน่วยที่ 5</p>	<p>- Power Point</p> <p>- Internet</p> <p>- Computer</p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- สื่อของจริง</p>	<p>- ประเมินตามสภาพจริง</p> <p>- ใบประเมิน</p>	<p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่มน้ำได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่มน้ำได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการเครื่องดื่มน้ำได้</p>
7 8	<p>หน่วยที่ 6 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>6.1 ประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>6.2 ภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหาร</p> <p>6.3 การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ</p>	<p>- ครอบคลุมถึงประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม, ภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหาร และการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ</p> <p>- ครูให้นักเรียนทำกิจกรรมการเรียนรู้ หน่วยที่ 6</p> <p>- ให้นักเรียนทำแบบทดสอบเพื่อทบทวนความรู้</p>	<p>- Power Point</p> <p>- Internet</p> <p>- Computer</p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p> <p>- หนังสือเพิ่มเติม</p> <p>- สื่อของจริง</p>	<p>- ประเมินตามสภาพจริง</p> <p>- ใบประเมิน</p>	<p>- จำแนกเกี่ยวกับประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>- แสดงความรู้เกี่ยวกับภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหารได้</p> <p>- ปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆได้</p>

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและกระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
9 - 12	หน่วยที่ 7 หลักการจัดโต๊ะอาหาร 7.1 การจัดโต๊ะอาหาร 7.2 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหาร 7.3 ขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหาร	- ครูบรรยายและสาธิตการจัดโต๊ะอาหาร, อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหาร และขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหาร - นักเรียนฝึกปฏิบัติตาม - ครูและเพื่อนๆ ประเมินผลการปฏิบัติงานร่วมกัน - ให้นักเรียนทำกิจกรรมการเรียนรู้หน่วยที่ 7 - ให้นักเรียนทำแบบทดสอบเพื่อทบทวนความรู้	- Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตามสภาพจริง - ใบประเมิน	- ปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดโต๊ะอาหารได้ - แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหารได้ - แสดงความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหารได้
13	หน่วยที่ 8 จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 8.1 จรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม 8.2 ปรัชญาการทำงาน of พนักงานบริการ 8.3 มารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 8.4 ขั้นตอนและมารยาทในการบริการอาหารตะวันตก	- ครูบรรยายถึงจรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม, ปรัชญาการทำงาน of พนักงานบริการ, มารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - ครูสาธิตขั้นตอนและมารยาท ในการบริการอาหารตะวันตก - นักเรียนฝึกปฏิบัติตาม - ให้นักเรียนทำกิจกรรมการเรียนรู้หน่วยที่ 8 - ให้นักเรียนทำแบบทดสอบเพื่อทบทวนความรู้	- Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตามสภาพจริง - ใบประเมิน	- แสดงความรู้เกี่ยวกับจรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ - แสดงความรู้เกี่ยวกับปรัชญาการทำงาน of พนักงานบริการได้ - ปฏิบัติเกี่ยวกับมารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ - แสดงความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนและมารยาทในการบริการอาหารตะวันตกได้

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
14-17	<p>หน่วยที่ 9 การฝึกภาคปฏิบัติ - การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>9.1 ขั้นตอนการเตรียมความพร้อมการฝึกภาคปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1) การฝึกภาคปฏิบัติการเย็บระบายโต๊ะ</p> <p>2) การฝึกภาคปฏิบัติการพับผ้าเช็ดปาก</p> <p>3) การฝึกภาคปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหาร</p> <p>4) การฝึกภาคปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (ตั้งแต่เริ่มต้น จนกระทั่งจบขั้นตอน)</p>	<p>- ครูอธิบายและสาธิตขั้นตอนขั้นตอนการเตรียมความพร้อมการฝึกภาคปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเริ่มตั้งแต่การฝึกภาคปฏิบัติการเย็บระบายโต๊ะ, การฝึกภาคปฏิบัติการพับผ้าเช็ดปาก, การฝึกภาคปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหาร และการฝึกภาคปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยเริ่มตั้งแต่การต้อนรับ, การรับคำ สั่งรายการอาหารและเครื่องดื่ม, การเสิร์ฟอาหารและการบริการระหว่างมื้ออาหาร, การเก็บเงิน และการส่งแขก โดยครูแจกเอกสารเรื่องลำดับขั้น ตอนของการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ดูประกอบด้วย</p> <p>- นักเรียนฝึกปฏิบัติตามลำดับขั้นตอนจนสามารถทำได้ทุกคน แล้วให้ครูและเพื่อนๆ ช่วยกันประเมินผลการปฏิบัติงานร่วมกัน</p>	<p>- Power Point</p> <p>- สื่อของจริง</p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p>	<p>- ประเมินตามสภาพจริง</p> <p>- ใบประเมิน</p>	<p>- ฝึกขั้นตอนการเตรียมความพร้อมการฝึกภาคปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>- ฝึกภาคปฏิบัติการเย็บระบายโต๊ะได้</p> <p>- ฝึกภาคปฏิบัติการพับผ้าเช็ดปากได้</p> <p>- ฝึกภาคปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารได้</p> <p>- ฝึกภาคปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p>
18	<p>สอบมาตรฐานรายวิชา (Post Test, Examination)</p>	<p>ทดสอบมาตรฐาน รายวิชา : PPA</p>	แบบทดสอบ	การทดสอบ	ผ่านเกณฑ์การประเมินผลตามที่กำหนด

หมายเหตุ

รายละเอียดกำหนดการสอน

ชื่อวิชา : การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Services)

กระบวนการจัดการเรียนการสอน ที่เน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง (CIPPA Model) มีความหมาย ดังนี้

C (Construction)	คือ	ผู้สอนจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนมีโอกาสสร้างความรู้ด้วยตนเอง
I (Interaction)	คือ	ผู้เรียนทำกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้มีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมกับบุคคล และแหล่งความรู้ที่หลากหลาย
P (Physical Participation)	คือ	จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เคลื่อนไหวร่างกาย
P (Process Learning)	คือ	จัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการต่าง ๆ เช่นกระบวนการคิด กระบวนการแก้ปัญหากระบวนการทำงานให้เกิดผลสำเร็จ
A (Application)	คือ	การจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

รายการตรวจสอบ และอนุญาตให้ใช้

ควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

ควรปรับปรุงเกี่ยวกับ

.....
.....

ลงชื่อ.....

(นางพิมพ์ผดดา นนประสาท)

หัวหน้าแผนกวิชาการโรงแรม

...../...../.....

เห็นควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

ควรปรับปรุงดังเสนอ

อื่นๆ

.....
.....

ลงชื่อ.....

(ดร. ศรากร บุญปลัมภ์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

...../...../.....

เห็นควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

อื่นๆ

.....
.....

ลงชื่อ.....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ

...../...../.....



กำหนดการสอน (Course Syllabus)

วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัส 2404 2005

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

จัดทำโดย

นายจิรวัฒน์ วงกา

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ