

กำหนดการสอน (Course Syllabus)

รหัสวิชา :	2701 2005
ชื่อวิชา :	งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Services)
จำนวน :	3 หน่วยกิต 4 ชั่วโมง
หลักสูตรการศึกษา (Course status):	ปวช. 2 และ ปวช. 3 สาขาวิชา การโรงแรม
ความรู้พื้นฐาน (Pre-requisite):	ไม่มี
ภาคเรียนที่ (Semester):	2/2561
วัน เวลาที่เรียน (Class Meeting):	วัน จันทร์ เวลา 12.20 – 16.20 น. วัน พฤหัสบดี เวลา 08.20 – 12.20 น.
ชื่อผู้สอน (Instructor):	นายจิววัฒน์ วงกา
ที่ทำงาน (Office):	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย
โทรศัพท์ (Phone):	08-7577-7585
อีเมล (E-Mail):	jirawatwongka@gmail.com/ pungpungkung_boy20@hotmail.com
หนังสือเรียน (Text Book):	- การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. (อัญชลี ดุสิตสุทธิรัตน์ และคณะ)
แหล่งคว้าเพิ่มเติม (Reference):	- ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย - วิวัฒนาการและศิลปะ การจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และ เมนูอาหาร (ขวัญแก้ว วัชรโรทัย) - เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม - www.google.co.th

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในหลักการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรม
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. จัดโต๊ะอาหาร บริการอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภท รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ จรรยาบรรณของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมบริการ มารยาทการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สมรรถนะ (Competency)

ความรู้

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

ทักษะ

1. มีทักษะในด้านการจัดโต๊ะอาหารและการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ
2. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน
3. เตรียมงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างมีอาชีพและเป็นมาตรฐาน
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. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติในด้านของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆได้อย่างมาตรฐาน
4. ผู้เรียนทุกคนผ่านเกณฑ์การประเมินรายวิชาที่ระดับคะแนน 2.5 ขึ้นไป

เกณฑ์การให้คะแนน (Mark Allocation)

อัตราส่วน ระหว่างภาค : ปลายภาค 60:40

ระหว่างภาค : 60

- | | |
|---|-----|
| 1. แบบทดสอบ | 10% |
| 2. สอบกลางภาค | 20% |
| 3. เก็บสะสมระหว่างภาค | 30% |
| (ปฏิบัติการจัดเตรียมการ และการบริการอาหารและเครื่องดื่มเครื่องดื่ม) | |

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

กรมอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้า (Work Assignments)

1. ให้นักเรียนค้นคว้าเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมทั้งนำเสนอหน้าชั้นเรียน
2. ให้นักเรียนค้นคว้าวิธีการพับผ้าเช็ดปาก พร้อมทั้งสาธิตให้เพื่อนดูในสัปดาห์ต่อไป

เกณฑ์การประเมินผล (Assessment)

ระดับ คะแนน	ระดับ ผลการเรียน	ความหมาย	ระดับ คะแนน	ระดับ ผลการเรียน	ความหมาย
80 - 100	4.0	การเรียนดีเยี่ยม	60 - 64	2.0	การเรียนพอใช้
75 - 79	3.5	การเรียนดีมาก	55 - 59	1.5	การเรียนอ่อน
70 - 74	3.0	การเรียนดี	50 - 54	1.0	การเรียนอ่อนมาก
65 - 69	2.5	การเรียนดีพอใช้	0 - 49	0	การเรียนไม่ผ่าน

รายละเอียดกำหนดการสอน ชื่อวิชา: งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and beverage Services)
เรียน 18 ครั้ง 72 ชั่วโมง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
1	<p>แนะนำรายวิชา</p> <p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 ความสำคัญของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.2 แผนกที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม</p> <p>1.3 คุณสมบัติของพนักงานบริการ</p> <p>1.4 จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการ</p>	<p>- ครูชี้แจงคำอธิบายรายวิชา, การปฏิบัติตนในระหว่างเรียน, เกณฑ์การวัดและประเมินผล</p> <p>- นักเรียนช่วยกันอภิปรายถึงความรู้เบื้องต้น, ความสำคัญ, แผนกที่ให้บริการด้านงานอาหารและเครื่องดื่ม, คุณสมบัติ</p> <p>จรรยาบรรณ และมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</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>- บอกวิธีปฏิบัติตนในระหว่างการเรียนได้</p> <p>- อธิบายเกณฑ์การวัดและประเมินผลได้</p> <p>- สามารถบอกถึงความสำคัญเบื้องต้น, ความสำคัญ, แผนกที่ให้บริการด้านงานอาหารและเครื่องดื่ม, คุณสมบัติจรรยาบรรณ และมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง</p>
2	<p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.2 ส่วนงานย่อยของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>- โครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดเล็ก</p> <p>- โครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดกลาง - ใหญ่</p>	<p>- ศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม, ส่วนงานย่อยของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (โครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดเล็กและโครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดกลาง - ใหญ่) ในเอกสารที่ครูแจกให้, ในห้องสมุดและในอินเทอร์เน็ต</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>- สามารถจำแนกโครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม, ส่วนงานย่อยของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (โครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดเล็กและโครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดกลาง - ใหญ่) ได้อย่างถูกต้อง</p>

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
	1.3 ตำแหน่งงาน หน้าที่ และความรับผิดชอบของ พนักงานในฝ่ายบริการอาหาร และเครื่องดื่ม	- ศึกษาในตำแหน่งงาน หน้าที่และความรับผิด ชอบของพนักงานในฝ่าย บริการอาหารและ เครื่องดื่มในเอกสารที่ครู แจกให้ในห้องสมุดและ ในอินเทอร์เน็ต - นักเรียนแต่ละกลุ่ม นำเสนองานที่ได้ศึกษา ค้นคว้ามาหน้าชั้นเรียน พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้ เพื่อนซักถาม - นักเรียนและครูช่วย กันสรุปเนื้อหา - ทำแบบทดสอบ			- สามารถบอกและ จำแนกตำแหน่งงาน หน้าที่และความ รับผิดชอบของ พนักงานในฝ่าย บริการอาหารและ เครื่องดื่มได้อย่าง ถูกต้อง
3	1. ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.1 ความรู้เกี่ยวกับมืออาหารและรายการอาหาร 1.1.1 อาหารเช้า - อาหารเช้าแบบ คอนติเนนตัล - อาหารเช้าแบบ อเมริกัน - อาหารเช้าแบบ เอเชีย	- นักเรียนแบ่งกลุ่มทำ การศึกษารายละเอียด เกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับ มืออาหารและรายการ อาหารตามหัวข้อที่ครู กำหนดให้โดยศึกษาใน เอกสารที่ครูแจกให้ ใน ห้องสมุดและใน อินเทอร์เน็ต - นักเรียนแต่ละกลุ่ม นำเสนองานที่ได้ศึกษา ค้นคว้ามาหน้าชั้นเรียน พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้	- Power Point - Internet - Computer - เอกสารประกอบ การสอน - หนังสือเพิ่มเติม	- ประเมินจาก ผลงานการ นำเสนอ - การสอบ ถาม - แบบทดสอบ	- สามารถจำแนก ประเภทของมือ อาหารและรายการ อาหารได้
ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
	1.1.2 อาหารก่อนกลาง วัน/ บรันช์ 1.1.3 อาหารกลางวัน 1.1.4 อาหารว่างบ่าย 1.1.5 อาหารเย็นหรือ อาหารค่ำ - รายการอาหาร แบบดั้งเดิม	เพื่อนซักถาม - นักเรียนและครูช่วยกัน สรุปเนื้อหา - ทำแบบทดสอบ			

	<ul style="list-style-type: none"> - รายการอาหาร แบบทางการ - รายการอาหาร สมัยใหม่ <p>1.1.6 อาหารมือตัก</p>				
4	<p>1. ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการบริการ</p> <p>1.1.1 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์</p> <p>1.1.2 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์</p> <p>1.1.3 เครื่องดื่มผสม</p> <p>1.1.4 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไวน์</p> <p>1.1.5 การบริการเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟเครื่องดื่มเป็นแก้ว - การเสิร์ฟน้ำดื่มจากเหยือก - การเสิร์ฟน้ำดื่มจากขวด - การเสิร์ฟไวน์จากขวด - การเสิร์ฟชา-กาแฟจากพอด 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายความรู้เกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์, เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มผสม - ครูสาธิตวิธีการบริการเครื่องดื่ม ได้แก่ การเสิร์ฟเครื่องดื่มเป็นแก้ว, การเสิร์ฟน้ำดื่มจากขวด และจากเหยือกน้ำ, การเสิร์ฟชา-กาแฟจากพอด รวมถึงการรินไวน์จากขวด โดยเริ่มตั้งแต่การไขว่ขวดไวน์, การเปิดและการรินไวน์ - นักเรียนฝึกปฏิบัติ การบริการเครื่องดื่มภายในคาบจนเกิดความชำนาญ - นักเรียนสาธิตวิธีการบริการเครื่องดื่มให้ครูและเพื่อนๆ ในห้องดู และประเมินผลการปฏิบัติงานร่วมกัน 	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - Internet - Computer - เอกสารประกอบการสอน - หนังสือเพิ่มเติม - สื่อของจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตามสภาพจริง - ใบประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถจำแนกประเภทของเครื่องดื่ม - มีทักษะในการเสิร์ฟเครื่องดื่มเป็นแก้ว - มีทักษะในการเสิร์ฟน้ำดื่มจากเหยือก - มีทักษะในการเสิร์ฟน้ำดื่มจากขวด - มีทักษะในการเสิร์ฟชา-กาแฟ - มีทักษะในการไขว่ขวดไวน์, การเปิดขวดไวน์ และการรินไวน์
5	<p>1. ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.2 การรับของ และการถือของ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การรับของ - การถือของ - การจับแก้วใบเดียว 	<ul style="list-style-type: none"> - ให้นักเรียนศึกษารายละเอียดและบอกชื่ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่รู้จัก - ครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - Internet - Computer - เอกสารประกอบการสอน - หนังสือเพิ่มเติม - สื่อของจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตามสภาพจริง - ใบประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถจำแนกอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - มีทักษะในการจับแก้วใบเดียว - มีทักษะในการจับแก้วหลายใบ - มีทักษะในการจับอุปกรณ์ที่ใช้ในการ

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและกระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
	<ul style="list-style-type: none"> - การจับแก้วหลายใบ - การจับอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร - การถือจานใบเดียว - การถือจานสามใบ - การถือถาด - การแบกถาด - การเคลื่อนย้ายจานโดยไม่ใช้ถาดเสิร์ฟ 	<p>- ครูสาธิตแล้วให้นักเรียนฝึกปฏิบัติตามในการรับของและการถือของ ได้แก่ การจับแก้วใบเดียว, การจับแก้วหลายใบ, การจับอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร, การถือจานใบเดียว, การถือจานสามใบ, การถือถาด, การแบกถาด และการเคลื่อนย้ายจานโดยไม่ใช้ถาดเสิร์ฟ</p> <p>- นักเรียนสาธิตวิธีการจับแก้วใบเดียว, การจับแก้วหลายใบ, การจับอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร, การถือจานใบเดียว, การถือจานสามใบ, การถือถาด, การแบกถาด และการเคลื่อนย้ายจานโดยไม่ใช้ถาดเสิร์ฟให้ครูและเพื่อนๆ ในห้องดูและประเมิน ผลการปฏิบัติงานร่วมกัน</p>			<p>รับประทานอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะในการถือจานใบเดียว - มีทักษะในการถือจานสามใบ - มีทักษะในการถือถาด - มีทักษะในการแบกถาด - มีทักษะในการเคลื่อนย้ายจานโดยไม่ใช้ถาดเสิร์ฟ
6	<p>1. การเตรียมการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 การทำความสะอาดและการเตรียมการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำความสะอาดสะอาดแก้ว - การทำความสะอาดสะอาดจาน - การทำความสะอาดสะอาดมีด ส้อม และช้อน 	<ul style="list-style-type: none"> - ครูอธิบาย พร้อมสาธิต การทำความสะอาดอุปกรณ์ในการบริการแต่ละชนิด - นักเรียนฝึกปฏิบัติ การทำความสะอาดอุปกรณ์ในการบริการต่างๆ จนเกิดความชำนาญ - นักเรียนสาธิตวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์โดยครูและเพื่อนๆ ช่วยกันประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - Internet - Computer - เอกสารประกอบการสอน - สื่อของจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตามสภาพจริง - ใบประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถทำความสะอาดอุปกรณ์แต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
	- การทำความสะอาด สะอาดเครื่องใช้ที่ จำเป็นอื่นๆ				
7 - 9	1. การเตรียมการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม 1.1 การพับผ้าเช็ดปาก 1.2 ขั้นตอนการจัดโต๊ะ อาหาร - การปูผ้าปูโต๊ะ - การจัดเก้าอี้ 1.3 ขั้นตอนการวาง อุปกรณ์บนโต๊ะ - แบบอาหารเช้า - แบบ A La Carte - แบบ Set Menu	- นักเรียนดูรูปภาพของ การพับผ้าเช็ดปาก รูปแบบต่างๆ บนโปรเจ็ค เตอร์ที่ครูเปิดให้ดู - ครูสาธิตวิธีการพับผ้า เช็ดปากรูปแบบต่างๆ - นักเรียนฝึกปฏิบัติตาม ในการพับผ้าเช็ดปากจน คล่อง - นักเรียนสาธิตวิธีการ พับผ้าเช็ดปากมาคนละ 5 แบบให้ครูและเพื่อนๆ ในห้องดูและ ประเมินผลการปฏิบัติ งานร่วมกัน - ครูสาธิตขั้นตอน แล้ว ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติตาม ในเรื่องของวิธีการปูผ้าปู โต๊ะ, การจัดเก้าอี้, การ วางอุปกรณ์บนโต๊ะแบบ อาหารเช้า, แบบ A La Carte Menu และแบบ Set Menu - นักเรียนสาธิตวิธีการปู ผ้าปูโต๊ะ, การจัดเก้าอี้, การวางอุปกรณ์บนโต๊ะ แบบอาหารเช้า, แบบ A La Carte Menu และ แบบ Set Menu ตามลำดับชั้นให้ครูและ เพื่อนๆ ในห้องดู และประเมินผลการ ปฏิบัติงานร่วมกัน	- Power Point - Internet - Computer - เอกสารประก กอบการสอน - หนังสือเพิ่มเติม - สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ชิ้นงานการ นำเสนอ	- มีทักษะและ สามารถพับผ้าเช็ด ปากรูปแบบต่างๆ - มีทักษะและ สามารถจัดโต๊ะ การ ปูผ้าปูโต๊ะและ สามารถจัดเก้าอี้ - มีทักษะและ สามารถจัดโต๊ะแบบ อาหารเช้าตาม ลำดับชั้น - มีทักษะและ สามารถจัดโต๊ะ อาหารแบบ A La Carte Menu ตามลำดับชั้น - มีทักษะและ สามารถจัดโต๊ะ อาหารแบบ Set Menu ตามลำดับ ชั้น

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
10	1. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.1 การบริการอาหารเช้าแบบอเมริกัน <ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟน้ำดื่มและน้ำผลไม้ - การเสิร์ฟขนมปัง - การเสิร์ฟชา – กาแฟ - การเสิร์ฟจานอาหาร - การถนอมอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร 	- ครูสาธิตขั้นตอน แล้วให้นักเรียนฝึกปฏิบัติตามในเรื่องของวิธีการบริการอาหารเช้าแบบอเมริกัน ตั้งแต่การเสิร์ฟน้ำดื่มและน้ำผลไม้, การเสิร์ฟขนมปัง, การเสิร์ฟชาหรือกาแฟ, การเสิร์ฟจานอาหาร รวมทั้งการถอดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร - นักเรียนฝึกปฏิบัติ การบริการอาหารเช้าแบบอเมริกันเสมือนจริงตามลำดับชั้น ครูและเพื่อนๆ ประเมินผลการปฏิบัติงานร่วมกัน	- Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตามสภาพจริง - ใบประเมิน	- มีทักษะและสามารถให้บริการอาหารเช้าแบบอเมริกันตั้งแต่การเสิร์ฟน้ำดื่มและน้ำผลไม้, การเสิร์ฟขนมปัง, การเสิร์ฟชาหรือกาแฟ, การเสิร์ฟจานอาหาร รวมทั้งการถอดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารตามลำดับชั้น
11	1. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.1 การบริการอาหารแบบ Set Menu <ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟน้ำดื่ม - การเสิร์ฟเครื่องดื่ม - การเสิร์ฟขนมปัง - การเสิร์ฟจานอาหารประเภทอาหารเรียกน้ำย่อย - การเสิร์ฟอาหารประเภทซูป - การเสิร์ฟจานอาหารประเภทอาหารจานหลัก - การเสิร์ฟของหวาน - การเสิร์ฟชา – กาแฟแบบถ้วย - การถอดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร 	- ครูสาธิตขั้นตอน แล้วให้นักเรียนฝึกปฏิบัติตามในเรื่องของวิธีการบริการอาหารแบบ Set Menu ตั้งแต่การเสิร์ฟน้ำดื่มและเครื่องดื่มอื่นๆ, การเสิร์ฟขนมปัง, การเสิร์ฟจานอาหารประเภทอาหารเรียกน้ำย่อย, การเสิร์ฟอาหารประเภทซูป, การเสิร์ฟจานอาหารประเภทอาหารจานหลัก, การเสิร์ฟของหวาน, การเสิร์ฟชา – กาแฟแบบถ้วย รวมทั้งการถนอมอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการบริการอาหารแบบ Set Menu เสมือนจริงตามลำดับชั้นให้ครูและเพื่อนๆ ในห้องดูและ	- Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตามสภาพจริง - ใบประเมิน	- มีทักษะและสามารถให้บริการอาหารเช้าแบบ Set Menu ตั้งแต่การเสิร์ฟน้ำดื่มและเครื่องดื่มอื่นๆ, การเสิร์ฟขนมปัง, การเสิร์ฟจานอาหารประเภทอาหารเรียกน้ำย่อย, การเสิร์ฟอาหารประเภทซูป, การเสิร์ฟจานอาหารประเภทอาหารจานหลัก, การเสิร์ฟของหวาน, การเสิร์ฟชา – กาแฟแบบถ้วย รวมทั้งการถนอมอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารตาม ลำดับชั้น

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
		ประเมินผลการ ปฏิบัติงานร่วมกัน			
12 - 13	1. การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม 1.1 ขั้นตอนการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม (อาหารเช้า) 1.1.1 การต้อนรับแขก - การทักทาย - การพาแขกไปยัง โต๊ะ - การเลื่อนเก้าอี้ ให้แขก - การคลี่ผ้าเช็ด ปากให้แขก - การต้อนรับแขก 1.1.2 การรับคำสั่งอาหาร และเครื่องดื่ม - การมอบเมนูให้ แขก - การรับคำสั่ง อาหารและ เครื่องดื่ม - การทวนคำสั่ง รายการ - การเก็บเมนูคืน 1.1.3 การเสิร์ฟอาหาร และเครื่องดื่มและการบริการ ระหว่างมื้ออาหาร - การเสิร์ฟน้ำดื่ม และน้ำผลไม้ - การเสิร์ฟขนม ปัง - การเสิร์ฟ อาหารเป็นจาน - การเสิร์ฟของ หวานหรือผลไม้	- ครูอธิบายและสาธิต ขั้นตอนวิธีการบริการ อาหารเช้า โดยเริ่มตั้งแต่ การต้อนรับ, การรับ คำสั่งรายการอาหารและ เครื่องดื่ม, การเสิร์ฟ อาหารและการบริการ ระหว่างมื้ออาหาร, การ เก็บเงิน และการส่งแขก โดย ครูแจกเอกสารเรื่อง ลำดับขั้นตอนของการ บริการอาหารและ เครื่องดื่มให้ดูประกอบ ด้วย - นักเรียนฝึกปฏิบัติ การ บริการอาหารเช้า ตามลำดับขั้นตอนจน สามารถทำได้ทุกคน แล้ว ให้ครูและเพื่อนๆ ช่วย กันประเมินผลการ ปฏิบัติงานร่วมกัน	- Power Point - สื่อของจริง - เอกสาร ประกอบการสอน	- ประเมินตาม สภาพจริง - ใบประเมิน	- มีทักษะและ สามารถให้บริการ อาหารเช้าได้ตาม ลำดับขั้น - มีทักษะและ สามารถต้อนรับแขก ได้ตามลำดับขั้น - มีทักษะและ สามารถรับคำสั่ง รายการอาหารและ เครื่องดื่มได้ตามลำดับ ขั้น - มีทักษะและ สามารถเสิร์ฟอาหาร ได้อย่างถูกต้องตาม มาตรฐาน

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
	<ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟชา – กาแฟ - การเก็บโต๊ะและ การถอดจาน 1.1.4 การเก็บเงิน 1.1.5 การส่งแขก <ul style="list-style-type: none"> - การกล่าวคำขอบคุณ 				
14 - 15	1. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.1 ขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (อาหารแบบ Set Menu) 1.1.1 การต้อนรับแขก <ul style="list-style-type: none"> - การทักทาย - การพาแขกไปยังโต๊ะ - การเลื่อนเก้าอี้ให้แขก - การคลี่ผ้าเช็ดปากให้แขก - การต้อนรับแขกที่โต๊ะ 1.1.2 การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม <ul style="list-style-type: none"> - การมอบเมนูให้แขก - การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม - การทวนคำสั่งรายการ - การเก็บเมนูคืน 1.1.3 การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มและการบริการระหว่างมื้ออาหาร <ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟน้ำดื่มและน้ำผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> - ครูอธิบายและสาธิตขั้นตอนวิธีการบริการอาหารแบบ Set Menu โดยเริ่มตั้งแต่การต้อนรับ, การรับคำ สั่งรายการอาหารและเครื่องดื่ม, การเสิร์ฟอาหารและการบริการระหว่างมื้ออาหาร, การเก็บเงิน และการส่งแขก โดยครูแจกเอกสารเรื่องลำดับขั้น ตอนของการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ดูประกอบด้วย - นักเรียนฝึกปฏิบัติ การบริการอาหารแบบ Set Menu ตามลำดับขั้น ตอนจนสามารถทำได้ทุกคน แล้วให้ครูและเพื่อนๆ ช่วยกันประเมินผลการปฏิบัติงานร่วมกัน 	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - สื่อของจริง - เอกสารประกอบการสอน 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตามสภาพจริง - ไปประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะและสามารถให้บริการอาหารแบบ Set Menu ได้ตามลำดับขั้น - มีทักษะและสามารถต้อนรับแขกได้ตามลำดับขั้น - มีทักษะและสามารถรับคำสั่งรายการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามลำดับขั้น - มีทักษะและสามารถเสิร์ฟอาหารได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
	<ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟขนมปัง - การเสิร์ฟอาหารเป็นจาน - การเสิร์ฟของหวานหรือผลไม้ - การเสิร์ฟชา – กาแฟ - การเก็บโต๊ะและการถอดจาน <p>1.1.4 การเก็บเงิน</p> <p>1.1.5 การส่งแขก</p> <ul style="list-style-type: none"> - การกล่าวคำขอบคุณ 				
16	<p>1. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 เทคนิคการสร้างความปลอดภัยให้กับลูกค้า</p> <p>1.2 การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>- จำลองสถานการณ์ปัญหาที่เกิดขึ้นในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยให้นักเรียนส่วนหนึ่งร่วมกันแสดงบทบาทสมมติเป็นแขกที่มาใช้บริการแล้วเกิดปัญหา และนักเรียนอีกส่วนหนึ่งแสดงบทบาทสมมติเป็นพนักงานบริการที่จะต้องแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการบริการที่เกิดขึ้นกับแขก</p> <p>- ครูและนักเรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเนื้อหาและช่วยกันอภิปรายเทคนิคการสร้างความปลอดภัยให้กับลูกค้า</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - สื่อของจริง - เอกสารประกอบการสอน 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตามสภาพจริง -แบบทดสอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะและสามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างรวดเร็ว คล่องแคล่ว - มีทักษะและเทคนิคในการสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า
17	<p>1. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 จัดเตรียมสถานที่และเตรียมการในการบริการอาหารและเครื่องดื่มเสมือนจริง</p> <p>1.2 การให้บริการอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none"> - นักเรียนช่วยกันจัดเตรียมสถานที่ เตรียมอุปกรณ์ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มเสมือนจริง - บริการอาหารและเครื่องดื่มเสมือนจริงให้กับ 	<ul style="list-style-type: none"> - สื่อของจริง - สถานที่จริง - ใบประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตามสภาพจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - นักเรียนมีทักษะและสามารถให้บริการกับแขกที่มาใช้บริการได้จริงและถูกต้องตามลำดับขั้น

	และเครื่องดื่มเสมือนจริง	แขกที่มาใช้บริการ ตั้งแต่ขั้นตอนการต้อนรับ จนกระทั่งถึงขั้นตอนการส่งแขก โดยแขกที่มาใช้บริการเป็นนักเรียนในห้อง และครูเป็นผู้ประเมินการปฏิบัติงานบริการ			
18	สอบมาตรฐานรายวิชา (Post Test, Examination)	ทดสอบมาตรฐานรายวิชา : PPA	แบบทดสอบ	การทดสอบ	ผ่านเกณฑ์การประเมินผลตามที่กำหนด

หมายเหตุ

รายละเอียดกำหนดการสอน

ชื่อวิชา: งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (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 เช่น กระบวนการคิด กระบวนการแก้ปัญหากระบวนการทำงานให้เกิดผลสำเร็จ
- A (Application) คือ การจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

รายการตรวจสอบ และอนุญาตให้ใช้

- ควรอนุญาตให้ใช้สอนได้
- ควรปรับปรุงเกี่ยวกับ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางพิมพ์ธิดา นนประสาท)

หัวหน้าแผนกวิชาการโรงแรม

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

- เห็นควรอนุญาตให้ใช้สอนได้
- ควรปรับปรุงดังเสนอ
- อื่นๆ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(ดร. ศรากร บุญปัทม์)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

- เห็นควรอนุญาตให้ใช้สอนได้
- อื่นๆ

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ

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



กำหนดการสอน (Course Syllabus)
วิชา งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัส 2701 - 2005
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2560
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม

จัดทำโดย
นายจิรวุฒิ วงกา

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย
สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ