



**งานบริการอาหาร
และเครื่องดื่ม
(Food and Beverage Services)
2701 - 2005**

- รหัสวิชา : 2701 - 2005
 - ชื่อวิชา : งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
(Food and Beverage Services)
 - จำนวน : 3 หน่วยกิต 4 ชั่วโมง
 - วัน เวลาที่เรียน : วัน จันทร์ เวลา 08.20 – 12.20 น.
 - ชื่อผู้สอน : นายจิววัฒน์ วงกา
 - โทรศัพท์ : 08-7577-7585
 - อีเมล : jirawatwongka@gmail.com
pungpungkung_boy20@hotmail.com
-

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

- ความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มและบอกถึงความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
 - อธิบายถึงโครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
 - อธิบายเกี่ยวกับอาหาร มืออาหาร เครื่องดื่มและรูปแบบการบริการได้
 - อธิบายถึงลักษณะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
 - สามารถบอกถึงมารยาทและจรรยาบรรณของพนักงานบริการที่ดีได้
-

สมรรถนะ (Competency)

ทักษะ

- มีทักษะในด้านการจัดโต๊ะอาหารและการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ
 - จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน
 - เตรียมงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างมืออาชีพและเป็นมาตรฐาน
 - สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
 - มีเทคนิคในการสร้างความประทับใจในงานบริการได้
-

สมรรถนะ (Competency)

คุณธรรม

- ปฏิบัติตามกฎระเบียบ และข้อตกลงของกลุ่ม
 - สนใจใฝ่รู้ รับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย
 - มนุษย์สัมพันธ์ดี ปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้
 - เสียสละและมีน้ำใจต่อเพื่อนร่วมงาน
-

ตัวชี้วัด (KPI: Key Performance Indicator)

- ผู้เรียนสามารถจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการให้บริการได้อย่างถูกต้อง
 - ผู้เรียนสามารถจัดโต๊ะอาหารในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน
 - ผู้เรียนสามารถปฏิบัติในด้านของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างมาตรฐาน
 - ผู้เรียนทุกคนผ่านเกณฑ์การประเมินรายวิชาที่ระดับคะแนน 2.5 ขึ้นไป
-

เกณฑ์การให้คะแนน (Mark Allocation)

อัตราส่วน ระหว่างภาค : ปลายภาค **60:40**

ระหว่างภาค : **60**

- | | |
|-----------------------|-----|
| 1. แบบทดสอบ | 20% |
| 2. เก็บสะสมระหว่างภาค | 40% |

(ปฏิบัติการจัดเตรียมการ และการบริการอาหารและเครื่องดื่มเครื่องดื่ม)

ปลายภาค : **40**

- | | |
|-----------------------------|-----|
| 1. สอบประมวลความรู้ภาคทฤษฎี | 20% |
| 2. เจตคติ | 20% |

(เวลาเรียน การแต่งกาย และความประพฤติ งานที่มอบหมาย)
