

กำหนดการสอน (Course Syllabus)

รหัสวิชา :	2701 – 2005
ชื่อวิชา :	งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Services)
จำนวน :	3 หน่วยกิต 4 ชั่วโมง
หลักสูตรการศึกษา (Course status):	ปวช. 3 สาขาวิชา การโรงแรม
ความรู้พื้นฐาน (Pre-requisite):	ไม่มี
ภาคเรียนที่ (Semester):	1/2562
วัน เวลาที่เรียน (Class Meeting):	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)
แหล่งคว่ำเพิ่มเติม (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 มีอาหาร 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. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติในด้านของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ ได้อย่างมาตรฐาน
4. ผู้เรียนทุกคนผ่านเกณฑ์การประเมินรายวิชาที่ระดับคะแนน 2.0 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

การมอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้า (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>- สามารถบอกถึงความรู้เบื้องต้น, ความสำคัญ, แผนกที่ให้บริการด้านงานอาหารและเครื่องดื่ม, คุณสมบัติจรรยาบรรณ และมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง</p>

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
2	<p>1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.2 ส่วนงานย่อยของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - โครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดเล็ก - โครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดกลาง – ใหญ่ <p>1.3 ตำแหน่งงาน หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานในฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม, ส่วนงานย่อยของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (โครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดเล็กและโครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดกลาง – ใหญ่) ในเอกสารที่ครูแจกให้, ในห้องสมุดและในอินเทอร์เน็ต - ศึกษาในตำแหน่งงาน หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานในฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในเอกสารที่ครูแจกให้ในห้องสมุดและในอินเทอร์เน็ต - นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนองานที่ได้ศึกษาค้นคว้ามาหน้าชั้นเรียนพร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เพื่อนซักถาม - นักเรียนและครูช่วยกันสรุปเนื้อหา - ทำแบบทดสอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - Internet - Computer - เอกสารประกอบการสอน - หนังสือเพิ่มเติม 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากผลงานการนำเสนอ - การสอบถาม - แบบทดสอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถจำแนกโครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม, ส่วนงานย่อยของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (โครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดเล็กและโครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดกลาง – ใหญ่) ได้อย่างถูกต้อง - สามารถบอกและจำแนกตำแหน่งงาน หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานในฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและกระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
3	<p>1. ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 ความรู้เกี่ยวกับมืออาหารและรายการอาหาร</p> <p>1.1.1 อาหารเช้า</p> <ul style="list-style-type: none"> - อาหารเช้าแบบคอนติเนนตัล - อาหารเช้าแบบอเมริกัน - อาหารเช้าแบบเอเชีย <p>1.1.2 อาหารก่อนกลางวัน/ บรันช์</p> <p>1.1.3 อาหารกลางวัน</p> <p>1.1.4 อาหารว่างบ่าย</p> <p>1.1.5 อาหารเย็นหรืออาหารค่ำ</p> <ul style="list-style-type: none"> - รายการอาหารแบบดั้งเดิม - รายการอาหารแบบทางการ - รายการอาหารสมัยใหม่ <p>1.1.6 อาหารมื่อดีก</p>	<p>- นักเรียนแบ่งกลุ่มทำการศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับมืออาหารและรายการอาหารตามหัวข้อที่ครูกำหนดให้โดยศึกษาในเอกสารที่ครูแจกให้ในห้องสมุดและในอินเทอร์เน็ต</p> <p>- นักเรียนแต่ละกลุ่มนำเสนองานที่ได้ศึกษาค้นคว้ามาหน้าชั้นเรียนพร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เพื่อนซักถาม</p> <p>- นักเรียนและครูช่วยกันสรุปเนื้อหา</p> <p>- ทำแบบทดสอบ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - Internet - Computer - เอกสารประกอบการสอน - หนังสือเพิ่มเติม 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินจากผลงานการนำเสนอ - การสอบถาม - แบบทดสอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถจำแนกประเภทของมืออาหารและรายการอาหารได้
4	<p>1. ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการบริการ</p> <p>1.1.1 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์</p>	<p>- บรรยายความรู้เกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์, เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มผสม</p> <p>- ครูสาธิตวิธีการบริการเครื่องดื่ม ได้แก่ การ</p>	<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 - มีทักษะในการ

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและกระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
	1.1.2 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ 1.1.3 เครื่องดื่มผสม 1.1.4 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไวน์ 1.1.5 การบริการเครื่องดื่ม - การเสิร์ฟเครื่องดื่มเป็นแก้ว - การเสิร์ฟน้ำดื่มจากเหยือก - การเสิร์ฟน้ำดื่มจากขวด - การเสิร์ฟไวน์จากขวด - การเสิร์ฟชา-กาแฟจากพอต	เสิร์ฟเครื่องดื่มเป็นแก้ว, การเสิร์ฟน้ำดื่มจากขวดและจากเหยือกน้ำ, การเสิร์ฟชา-กาแฟจากพอต รวมถึงการรินไวน์จากขวด โดยเริ่มตั้งแต่การไขว้ขวดไวน์, การเปิดและการรินไวน์ - นักเรียนฝึกปฏิบัติ การบริการเครื่องดื่มภายในคาบจนเกิดความชำนาญ - นักเรียนสาธิตวิธีการบริการเครื่องดื่มให้ครูและเพื่อนๆ ในห้องดูแลและประเมินผลการปฏิบัติงานร่วมกัน			เสิร์ฟน้ำดื่มจากเหยือก - มีทักษะในการเสิร์ฟน้ำดื่มจากขวด - มีทักษะในการเสิร์ฟชา-กาแฟ - มีทักษะในการไขว้ขวดไวน์, การเปิดขวดไวน์ และการรินไวน์
5	1. ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.1 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่อง ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.2 การรับของ และการถือของ - การรับของ - การถือของ - การจับแก้วใบเดียว - การจับแก้วหลายใบ - การจับอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร	- ให้นักเรียนศึกษารายละเอียดและบอกชื่ออุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่รู้จัก - ครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - ครูสาธิตแล้วให้นักเรียนฝึกปฏิบัติตามในการรับของและการถือของ ได้แก่ การจับแก้ว	- Power Point - Internet - Computer - เอกสารประกอบการสอน - หนังสือเพิ่มเติม - สื่อของจริง	- ประเมินตามสภาพจริง - ใบประเมิน	- สามารถจำแนกอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - มีทักษะในการจับแก้วใบเดียว - มีทักษะในการจับแก้วหลายใบ - มีทักษะในการจับอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร - มีทักษะในการถือจานใบเดียว

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและกระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
	<ul style="list-style-type: none"> - การถือจานใบเดียว - การถือจานสามใบ - การถือถาด - การแบกถาด - การเคลื่อนย้ายจานโดยไม่ใช้ถาดเสิร์ฟ 	<p>ใบเดียว, การจับแก้ว หลายใบ, การจับ อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับ ประทานอาหาร, การถือ จานใบเดียว, การถือจาน สามใบ, การถือถาด, การแบกถาด และการ เคลื่อนย้ายจานโดยไม่ใช้ ถาดเสิร์ฟ</p> <p>- นักเรียนสาธิตวิธีการ จับแก้วใบเดียว, การจับ แก้วหลายใบ, การจับ อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับ ประทานอาหาร, การถือ จานใบเดียว, การถือจาน สามใบ, การถือถาด, การแบกถาด และการ เคลื่อนย้ายจานโดยไม่ ใช้ถาดเสิร์ฟให้ครูและ เพื่อนๆ ในห้องดูและ ประเมิน ผลการ ปฏิบัติงานร่วม กัน</p>			<ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะในการถือจานสามใบ - มีทักษะในการถือถาด - มีทักษะในการแบกถาด - มีทักษะในการเคลื่อนย้ายจานโดยไม่ใช้ถาดเสิร์ฟ
6	<p>1. การเตรียมการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 การทำความสะอาดและการเตรียมการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทำความสะอาดสะอาดแก้ว - การทำความสะอาดจาน - การทำความสะอาด 	<ul style="list-style-type: none"> - ครูอธิบาย พร้อมสาธิต การทำความสะอาด อุปกรณ์ในการบริการแต่ละชนิด - นักเรียนฝึกปฏิบัติ การทำความสะอาดอุปกรณ์ในการบริการต่างๆ จนเกิดความชำนาญ - นักเรียนสาธิตวิธีการทำความสะอาดอุปกรณ์ 	<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	กิจกรรมและกระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
	สะอาดมีด ส้อม และช้อน - การทำความสะอาด สะอาดเครื่องใช้ที่จำเป็นอื่นๆ	โดยครูและเพื่อนๆ ช่วยกันประเมิน			
7 - 9	1. การเตรียมการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.1 การพับผ้าเช็ดปาก 1.2 ขั้นตอนการจัดโต๊ะอาหาร - การปูผ้าปูโต๊ะ - การจัดเก้าอี้ 1.3 ขั้นตอนการวางอุปกรณ์บนโต๊ะ - แบบอาหารเช้า - แบบ A La Carte - แบบ Set Menu	- นักเรียนดูรูปภาพของการพับผ้าเช็ดปาก รูปแบบต่างๆ บนโปรเจ็คเตอร์ที่ครูเปิดให้ดู - ครูสาธิตวิธีการพับผ้าเช็ดปากรูปแบบต่างๆ - นักเรียนฝึกปฏิบัติตามในการพับผ้าเช็ดปากจนคล่อง - นักเรียนสาธิตวิธีการพับผ้าเช็ดปากมาคนละ 5 แบบให้ครูและเพื่อนๆ ในห้องดูและ ประเมินผลการปฏิบัติงานร่วมกัน - ครูสาธิตขั้นตอน แล้วให้นักเรียนฝึกปฏิบัติตามในเรื่องของวิธีการปูผ้าปูโต๊ะ, การจัดเก้าอี้, การวางอุปกรณ์บนโต๊ะแบบอาหารเช้า, แบบ A La Carte Menu และแบบ Set Menu - นักเรียนสาธิตวิธีการปูผ้าปูโต๊ะ, การจัดเก้าอี้, การวางอุปกรณ์บนโต๊ะแบบอาหารเช้า, แบบ	- Power Point - Internet - Computer - เอกสารประกอบการสอน - หนังสือเพิ่มเติม - สื่อของจริง	- ประเมินตามสภาพจริง - ชิ้นงานการนำเสนอ	- มีทักษะและสามารถพับผ้าเช็ดปากรูปแบบต่างๆ - มีทักษะและสามารถจัดโต๊ะ การปูผ้าปูโต๊ะและสามารถจัดเก้าอี้ - มีทักษะและสามารถจัดโต๊ะแบบอาหารเช้าตามลำดับขั้น - มีทักษะและสามารถจัดโต๊ะอาหารแบบ A La Carte Menu ตามลำดับขั้น - มีทักษะและสามารถจัดโต๊ะอาหารแบบ Set Menu ตามลำดับขั้น

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
		A La Carte Menu และ แบบ Set Menu ตาม ลำดับชั้นให้ครูและ เพื่อนๆ ในห้องดูและ ประเมินผลการปฏิบัติ งานร่วมกัน			
10	1. การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม 1.1 การบริการอาหารเข้า แบบอเมริกัน <ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟน้ำดื่ม และน้ำผลไม้ - การเสิร์ฟขนมปัง - การเสิร์ฟชา – กาแฟ - การเสิร์ฟจาน อาหาร - การถนอมอุปกรณ์ บนโต๊ะอาหาร 	- ครูสาธิตขั้นตอน แล้ว ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติตาม ในเรื่องของวิธีการบริการ อาหารเข้าแบบอเมริกัน ตั้งแต่การเสิร์ฟน้ำดื่ม และน้ำผลไม้, การเสิร์ฟ ขนมปัง, การเสิร์ฟชา หรือกาแฟ, การเสิร์ฟ จานอาหาร รวมทั้งการ ถอดอุปกรณ์บนโต๊ะ อาหาร - นักเรียนฝึกปฏิบัติ การ บริการอาหารเข้าแบบ อเมริกันเสมือนจริง ตามลำดับชั้น ครูและ เพื่อนๆ ประเมินผลการ ปฏิบัติงานร่วมกัน	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - สื่อของจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตาม สภาพจริง - ใบประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะและ สามารถให้บริการ อาหารเข้าแบบ อเมริกันตั้งแต่การ เสิร์ฟน้ำดื่มและน้ำ ผลไม้, การเสิร์ฟขนม ปัง, การเสิร์ฟชาหรือ กาแฟ, การเสิร์ฟ จานอาหาร รวมทั้ง การถอดอุปกรณ์บน โต๊ะอาหาร ตามลำดับชั้น
11	1. การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม 1.1 การบริการอาหารแบบ Set Menu <ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟน้ำดื่ม - การเสิร์ฟเครื่องดื่ม - การเสิร์ฟขนมปัง - การเสิร์ฟจานอาหาร ประเภทอาหารเรียก 	- ครูสาธิตขั้นตอน แล้ว ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติตาม ในเรื่องของวิธีการบริการ อาหารแบบ Set Menu ตั้งแต่การเสิร์ฟน้ำดื่ม และเครื่องดื่มอื่นๆ, การ เสิร์ฟขนมปัง, การเสิร์ฟ จานอาหารประเภท อาหารเรียกน้ำย่อย, การ	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - สื่อของจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตาม สภาพจริง - ใบประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะและ สามารถให้บริการ อาหารเข้าแบบ Set Menu ตั้งแต่การ เสิร์ฟน้ำดื่มและ เครื่องดื่มอื่นๆ, การ เสิร์ฟขนมปัง, การ เสิร์ฟจานอาหาร ประเภทอาหาร

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและกระบวนการสอน	สื่อการสอน	การประเมินผล	สมรรถนะของผู้เรียน
	<p>น้อย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟอาหารประเภทซูป - การเสิร์ฟงานอาหารประเภทอาหารจานหลัก - การเสิร์ฟของหวาน - การเสิร์ฟชา – กาแฟแบบถ้วย - การถอดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร 	<p>เสิร์ฟอาหารประเภทซูป, การเสิร์ฟงานอาหารประเภทอาหารจานหลัก, การเสิร์ฟของหวาน, การเสิร์ฟชา – กาแฟแบบถ้วย รวมทั้งการถอดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร</p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการบริการอาหารแบบ Set Menu เสมือนจริงตามลำดับชั้นให้ครูและเพื่อนๆ ในห้องดูแลประเมินผลการปฏิบัติงานร่วมกัน</p>			<p>เรียกน้อย, การเสิร์ฟอาหารประเภทซูป, การเสิร์ฟงานอาหารประเภทอาหารจานหลัก, การเสิร์ฟของหวาน, การเสิร์ฟชา – กาแฟแบบถ้วย รวมทั้งการถอดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารตาม ลำดับชั้น</p>
<p>12</p> <p>-</p> <p>13</p>	<p>1. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 ขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (อาหารเช้า)</p> <p>1.1.1 การต้อนรับแขก</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทักทาย - การพาแขกไปยังโต๊ะ - การเลื่อนเก้าอี้ให้แขก - การคลี่ผ้าเช็ดปากให้แขก - การต้อนรับแขก <p>1.1.2 การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การมอบเมนูให้แขก 	<p>- ครูอธิบายและสาธิตขั้นตอนวิธีการบริการอาหารเช้า โดยเริ่มตั้งแต่การต้อนรับ, การรับคำสั่งรายการอาหารและเครื่องดื่ม, การเสิร์ฟอาหารและการบริการระหว่างมืออาหาร, การเก็บเงิน และการส่งแขกโดย ครูแจกเอกสารเรื่องลำดับขั้นตอนของการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ดูประกอบด้วย</p> <p>- นักเรียนฝึกปฏิบัติ การบริการอาหารเช้าตามลำดับขั้นตอนจนสามารถทำได้ทุกคน แล้ว</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - สื่อของจริง - เอกสาร <p>ประกอบการสอน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตามสภาพจริง - ใบประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะและสามารถให้บริการอาหารเช้าได้ตามลำดับชั้น - มีทักษะและสามารถต้อนรับแขกได้ตามลำดับชั้น - มีทักษะและสามารถรับคำสั่งรายการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามลำดับชั้น - มีทักษะและสามารถเสิร์ฟอาหารได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
	<ul style="list-style-type: none"> - การรับคำสั่ง อาหารและ เครื่องดื่ม - การทวนคำสั่ง รายการ - การเก็บเมนูคืน <p>1.1.3 การเสิร์ฟอาหาร และเครื่องดื่มและการบริการ ระหว่างมื้ออาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟน้ำดื่ม และน้ำผลไม้ - การเสิร์ฟขนม ปัง - การเสิร์ฟ อาหารเป็นจาน - การเสิร์ฟของ หวานหรือผลไม้ - การเสิร์ฟชา – กาแฟ - การเก็บโต๊ะและ การถอดจาน <p>1.1.4 การเก็บเงิน</p> <p>1.1.5 การส่งแขก</p> <ul style="list-style-type: none"> - การกล่าวคำ ขอบคุณ 	<p>ให้ครูและเพื่อนๆ ช่วย กันประเมินผลการ ปฏิบัติงานร่วมกัน</p>			
14 - 15	<p>1. การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม</p> <p>1.1 ขั้นตอนการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม (อาหารแบบ Set Menu)</p> <p>1.1.1 การต้อนรับแขก</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทักทาย 	<ul style="list-style-type: none"> - ครูอธิบายและสาธิต ขั้นตอนวิธีการบริการ อาหารแบบ Set Menu โดยเริ่มตั้งแต่การต้อนรับ , การรับคำ สั่งรายการ อาหารและเครื่องดื่ม, การเสิร์ฟอาหารและการ 	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - สื่อของจริง - เอกสารประก กอบการสอน 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตาม สภาพจริง - ใบประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะและ สามารถให้บริการ อาหารแบบ Set Menu ได้ตามลำ ดับชั้น - มีทักษะและ สามารถต้อนรับแขก

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
	<ul style="list-style-type: none"> - การพาแขกไปยังโต๊ะ - การเลื่อนเก้าอี้ให้แขก - การคลี่ผ้าเช็ดปากให้แขก - การต้อนรับแขกที่โต๊ะ <p>1.1.2 การรับคำสั่งอาหารและและเครื่องดื่ม</p> <ul style="list-style-type: none"> - การมอบเมนูให้แขก - การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม - การทวนคำสั่งรายการ - การเก็บเมนูคืน <p>1.1.3 การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มและการบริการระหว่างมื้ออาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟน้ำดื่มและน้ำผลไม้ - การเสิร์ฟขนมปัง - การเสิร์ฟอาหารเป็นจาน - การเสิร์ฟของหวานหรือผลไม้ - การเสิร์ฟชา – กาแฟ - การเก็บโต๊ะและการถอดจาน 	<p>บริการระหว่างมื้ออาหาร , การเก็บเงิน และการส่งแขก โดยครูแจกเอกสารเรื่องลำดับชั้น ตอนของการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ดูประกอบด้วย</p> <p>- นักเรียนฝึกปฏิบัติ การบริการอาหารแบบ Set Menu ตามลำดับชั้นตอนจนสามารถทำได้ทุกคน แล้วให้ครูและเพื่อนๆ ช่วยกันประเมินผลการปฏิบัติงานร่วมกัน</p>			<p>ได้ตามลำดับชั้น</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะและสามารถรับคำสั่งรายการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามลำดับชั้น - มีทักษะและสามารถเสิร์ฟอาหารได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
	1.1.4 การเก็บเงิน 1.1.5 การส่งแขก - การกล่าวคำ ขอบคุณ				
16	1. การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม 1.1 เทคนิคการสร้าง ความประทับใจให้กับลูกค้า 1.2 การแก้ไขปัญหาเฉพาะ หน้าในการบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	- จำลองสถานการณ์ ปัญหาที่เกิดขึ้นในการ ให้บริการอาหารและ เครื่องดื่ม โดยให้นักเรียน ส่วนหนึ่งร่วม กันแสดง บทบาทสมมุติเป็นแขก ที่มาใช้บริการแล้วเกิด ปัญหา และนักเรียนอีก ส่วนหนึ่งแสดงบทบาท สมมุติเป็นพนักงาน บริการที่จะต้องแก้ไข ปัญหาเฉพาะหน้าในการ บริการที่เกิดขึ้นกับแขก - ครูและนักเรียนร่วม กันแลกเปลี่ยนเนื้อหาและ ช่วยกันอภิปรายเทคนิค การสร้างความประทับใจ ให้กับลูกค้า	- Power Point - สื่อของจริง - เอกสารประก กอบการสอน	- ประเมินตาม สภาพจริง -แบบทดสอบ	- มีทักษะและ สามารถแก้ไขปัญหา เฉพาะหน้าที่เกิดขึ้น ในการบริการอาหาร และเครื่องดื่มได้อย่าง รวดเร็ว คล่องแคล่ว - มีทักษะและ เทคนิคในการสร้าง ความประทับใจ ให้กับลูกค้า
17	1. การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม 1.1 จัดเตรียมสถานที่และ เตรียมการในการบริการ อาหารและเครื่องดื่มเสมือน จริง 1.2 การให้บริการอาหาร และเครื่องดื่มเสมือนจริง	- นักเรียนช่วยกันจัด เตรียมสถานที่ เตรียม อุปกรณ์ในการให้ บริการ อาหารและเครื่องดื่ม เสมือนจริง - บริการอาหารและ เครื่องดื่มเสมือนจริงให้กับ แขกที่มาใช้บริการ ตั้งแต่ ขั้นตอนการต้อนรับ จนกระทั่งถึงขั้นตอนการ	- สื่อของจริง - สถานที่จริง - ใบประเมิน	- ประเมินตาม สภาพจริง	- นักเรียนมีทักษะ และสามารถให้ บริการกับแขกที่มา ใช้บริการได้จริง และถูกต้อง ตามลำดับขั้น

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
		ส่งแขก โดยแขกที่มาใช้ บริการเป็นนักเรียนในห้อง และครูเป็นผู้ประเมินการ ปฏิบัติงานบริการ			
18	สอบมาตรฐานรายวิชา (Post Test, Examination)	ทดสอบมาตรฐาน รายวิชา : PPA	แบบทดสอบ	การทดสอบ	ผ่านเกณฑ์การ ประเมินผลตามที่ กำหนด

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 2556

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม

จัดทำโดย

นายจิรวัฒน์ วงกา

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ