

กำหนดการสอน (Course Syllabus)

รหัสวิชา :	3701 – 2003
ชื่อวิชา :	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Services)
จำนวน :	3 หน่วยกิต 4 ชั่วโมง
หลักสูตรการศึกษา (Course status):	ปวส. 2 (สอร. 2 และ สอท. 2/2) สาขาวิชา การโรงแรม
ความรู้พื้นฐาน (Pre-requisite):	งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ภาคเรียนที่ (Semester):	1/2562
วัน เวลาที่เรียน (Class Meeting):	วัน จันทร์ เวลา 08:20 – 12:20 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):	- งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม, ชุดตำราวิชาการด้านการ โรงแรม เล่ม 2 (สมาคมโรงแรมไทยและสำนักงาน คณะกรรมการการอาชีวศึกษา). - เอกสารประกอบการสอนวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม.
แหล่งคว้าเพิ่มเติม (Reference):	- ห้องสมุดวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย - ห้องสมุดแผนกวิชา สาขาวิชาวิชาการท่องเที่ยว วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย - วิวัฒนาการและศิลปะ การจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่ม และ เมนูอาหาร (ขวัญแก้ว วัชรโรทัย) - เว็บไซต์ที่เกี่ยวข้องกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม - www.google.co.th

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่างๆ
2. มีทักษะในการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. มีทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ
4. มีเจตคติที่ดีในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบต่างๆ
2. ปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในระดับหัวหน้างาน
3. ปฏิบัติงานตามมาตรฐานการทำงานของพนักงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หลักการ วิธีการและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม การบริการแบบรถเข็น (Gueridon Service) การบริการแบบทางการ (Silver Service) อุปกรณ์และการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดโต๊ะอาหาร ขั้นตอนการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคการสร้างความประทับใจในการบริการ การแก้ไขปัญหาในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทและจรรยาบรรณของพนักงานบริการ และฝึกปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่างๆ

สมรรถนะ (Competency)

ความรู้

1. มีความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มและบอกถึงความสำคัญของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
2. อธิบายถึงโครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
3. อธิบายเกี่ยวกับอาหาร มื้ออาหาร เครื่องดื่มและรูปแบบการบริการได้
4. อธิบายถึงลักษณะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
5. สามารถบอกถึงการแก้ไขปัญหาในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
6. สามารถบอกถึงมารยาทและจรรยาบรรณของพนักงานบริการที่ดีได้

ทักษะ

1. มีทักษะในด้านการจัดโต๊ะอาหารและการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ
2. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน
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. สอบกลางภาค	20%
2. แบบทดสอบ	10%
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 พร้อมทั้งให้นักศึกษาค้นคว้าจากหนังสือ เอกสารประกอบการสอน อินเทอร์เน็ต และจัดทำสื่อนำเสนอหน้าชั้นเรียน
2. การทำงานร่วมกันกับกลุ่มโดยการแบ่งกลุ่มแล้วนำเสนอหน้าชั้นเรียน
3. ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอุปกรณ์การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. ให้นักศึกษาปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารพร้อมทั้งบริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ

การมอบหมายงานให้ผู้เรียนค้นคว้า (Work Assignments)

- ให้นักศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างการบริหารงานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม รูปแบบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมทั้งนำเสนอหน้าชั้นเรียน
- ให้นักศึกษาค้นคว้าวิธีการพับผ้าเช็ดปาก 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>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>- นักศึกษาช่วยกันอภิปรายถึงความรู้เบื้องต้น, ความสำคัญ, แผนกที่ให้บริการด้านงานอาหารและเครื่องดื่ม, คุณสมบัติ จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</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, คุณสมบัติ จรรยาบรรณ 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>- สามารถจำแนกโครงสร้างการบริหาร งานของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม, ส่วนงานย่อยของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม(โครงสร้างการบริหารงานห้องอาหารขนาดเล็กและโครงสร้างการ</p>

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
	1.3 ตำแหน่งงาน หน้าที่ และความรับผิดชอบของพนักงาน ในฝ่ายบริการอาหารและ เครื่องดื่ม	<ul style="list-style-type: none"> - ศึกษาในตำแหน่งงาน หน้าที่และความรับผิดชอบ ของพนักงานในฝ่าย บริการอาหารและเครื่อง ดื่มในเอกสารที่ครูแจกให้ ในห้องสมุดและในอิน เทอร์เน็ต - นักศึกษาแต่ละกลุ่มนำ เสนองานที่ได้ศึกษาค้น คว้ามาหน้าชั้นเรียน พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้ เพื่อนซักถาม - นักศึกษาและครูช่วย กันสรุปเนื้อหา - ทำแบบทดสอบ 			<p>บริหารงานห้อง อาหารขนาดกลาง - (ใหญ่) ได้อย่าง ถูกต้อง</p> <p>- สามารถบอกและ จำแนกตำแหน่งงาน หน้าที่และความ รับผิดชอบของพนักงาน ในฝ่ายบริการ อาหารและ เครื่องดื่มได้อย่าง ถูกต้อง</p>
3	<p>1. ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 ความรู้เกี่ยวกับมื้ออาหารและรายการอาหาร</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"> - นักศึกษาแบ่งกลุ่มทำการศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับมื้ออาหารและรายการอาหารตามหัวข้อที่ครูกำหนดให้โดยศึกษาในเอกสารที่ครูแจกให้ในห้องสมุด และในอินเทอร์เน็ต - นักศึกษาแต่ละกลุ่มนำเสนองานที่ได้ศึกษาค้นคว้ามาหน้าชั้นเรียนพร้อมทั้งเปิดโอกาสให้เพื่อนซักถาม - นักศึกษาและครูช่วยกันสรุปเนื้อหา - 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"> - สามารถจำแนกประเภทของมื้ออาหารและรายการอาหาร

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
	<ul style="list-style-type: none"> - รายการอาหารแบบดั้งเดิม - รายการอาหารแบบทางการ - รายการอาหารสมัยใหม่ 1.1.6 อาหารมือตีก				
4	1. ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.1 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการบริการ 1.1.1 เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ 1.1.2 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ 1.1.3 เครื่องดื่มผสม 1.1.4 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับไวน์ 1.1.5 การบริการเครื่องดื่ม <ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟเครื่องดื่มเป็นแก้ว - การเสิร์ฟน้ำดื่มจากเหยือก - การเสิร์ฟน้ำดื่มจากขวด - การเสิร์ฟไวน์จากขวด - การเสิร์ฟชา - กาแฟจากพอด 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายความรู้เกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์, เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มผสม - ครูสาธิตวิธีการบริการเครื่องดื่ม ได้แก่ การเสิร์ฟเครื่องดื่มเป็นแก้ว, การเสิร์ฟน้ำดื่มจากขวดและจากเหยือกน้ำ, การเสิร์ฟชา-กาแฟจากพอด รวมถึงการรินไวน์จากขวด โดยเริ่มตั้งแต่การไขว่ขวดไวน์, การเปิดและการรินไวน์ - นักเรียนฝึกปฏิบัติการบริการเครื่องดื่มภายในคาบจนเกิดความชำนาญ - นักเรียนสาธิตวิธีการบริการเครื่องดื่มให้ครูและเพื่อนๆ ในห้องดูแลและประเมินผลการปฏิบัติงานร่วมกัน 	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - Internet - Computer - เอกสารประกอบการสอน - หนังสือเพิ่มเติม - สื่อของจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตามสภาพจริง - ไปประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> - สามารถจำแนกประเภทของเครื่องดื่ม - มีทักษะในการเสิร์ฟเครื่องดื่มเป็นแก้ว - มีทักษะในการเสิร์ฟน้ำดื่มจากเหยือก - มีทักษะในการเสิร์ฟน้ำดื่มจากขวด - มีทักษะในการเสิร์ฟชา - กาแฟ - มีทักษะในการไขว่ขวดไวน์, การเปิดขวดไวน์ และการรินไวน์

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
5	<p>1. ความรู้และทักษะที่จำเป็นในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่อง ใช้ในการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม</p> <p>1.2 การรับของ และการถือของ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การรับของ - การถือของ - การจับแก้วใบเดียว - การจับแก้วหลายใบ - การจับอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร - การถือจานใบเดียว - การถือจานสามใบ - การถือถาด - การแบกถาด - การเคลื่อนย้ายจานโดยไม่ใช้ถาดเสิร์ฟ 	<ul style="list-style-type: none"> - ให้นักเรียนศึกษารายละเอียดและบอกชื่อ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหาร และเครื่องดื่มที่รู้จัก - ครูอธิบายเพิ่มเติมเกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - ครูสาธิตแล้วให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติตามในการรับของและการถือของ ได้แก่ การจับแก้วใบเดียว, การจับแก้วหลายใบ, การจับอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับ ประทานอาหาร, การถือจานใบเดียว, การถือจานสามใบ, การถือถาด, การแบกถาด และการเคลื่อนย้ายจานโดยไม่ใช้ถาดเสิร์ฟ - นักศึกษาสาธิตวิธีการจับแก้วใบเดียว, การจับแก้วหลายใบ, การจับอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร, การถือจานใบเดียว, การถือจานสามใบ, การถือถาด, การแบกถาด และการเคลื่อนย้ายจานโดยไม่ใช้ถาดเสิร์ฟให้ครูและเพื่อนๆ ในห้องดูและประเมินผลการปฏิบัติ 	<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"> - สามารถจำแนก อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม - มีทักษะในการจับแก้วใบเดียว - มีทักษะในการจับแก้วหลายใบ - มีทักษะในการจับอุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร - มีทักษะในการถือจานใบเดียว - มีทักษะในการถือจานสามใบ - มีทักษะในการถือถาด - มีทักษะในการแบกถาด - มีทักษะในการเคลื่อนย้ายจานโดยไม่ใช้ถาดเสิร์ฟ

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
		งานร่วมกัน			
6	1. การเตรียมการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม 1.1 การทำความสะอาด และการเตรียมการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม - การทำความสะอาด แก้ว - การทำความสะอาด จาน - การทำความสะอาด มิด ส้อม และช้อน - การทำความสะอาด เครื่องใช้ที่จำเป็น อื่นๆ	- ครูอธิบาย พร้อมสาธิต การทำความสะอาด อุปกรณ์ในการบริการแต่ ละชนิด - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการ ทำความสะอาดอุปกรณ์ ในการบริการต่างๆ จน เกิดความชำนาญ - นักศึกษาสาธิตวิธีการ ทำความสะอาดอุปกรณ์ โดยครูและเพื่อนๆ ช่วย กันประเมิน	- Power Point - Internet - Computer - เอกสารประก กอบการสอน - สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ใบประเมิน	- สามารถทำความ สะอาดอุปกรณ์แต่ ละชนิดได้อย่างถูก ต้อง
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	- นักศึกษาดูรูปภาพของ การพับผ้าเช็ดปากรูป แบบต่างๆ บนโปรเจ็ค เตอร์ที่ครูเปิดให้ดู - ครูสาธิตวิธีการพับผ้า เช็ดปากรูปแบบต่างๆ - นักศึกษาฝึกปฏิบัติตาม ในการพับผ้าเช็ดปากจน คล่อง - นักศึกษาสาธิตวิธีการ พับผ้าเช็ดปากมาคนละ 5 แบบให้ครูและเพื่อนๆ ในห้องดูและประเมิน ผล การปฏิบัติงานร่วม กัน - ครูสาธิตขั้นตอน แล้ว ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติ ตามในเรื่องของวิธีการปู ผ้าปูโต๊ะ, การจัดเก้าอี้,	- Power Point - Internet - Computer - เอกสารประก กอบการสอน - หนังสือเพิ่มเติม - สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ชิ้นงานการ นำเสนอ	- มีทักษะและ สามารถพับผ้าเช็ด ปากรูปแบบต่างๆ - มีทักษะและ สามารถจัดโต๊ะ การ ปูผ้าปูโต๊ะและ สามารถจัดเก้าอี้ - มีทักษะและ สามารถจัดโต๊ะแบบ อาหารเช้าตาม ลำดับขั้น - มีทักษะและ สามารถจัดโต๊ะ อาหารแบบ A La Carte ตามลำดับ ขั้น - มีทักษะและ สามารถจัดโต๊ะ

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
		<p>การวางอุปกรณ์บนโต๊ะ แบบอาหารเช้า,แบบ A La Carte และแบบ Set Menu</p> <p>- นักศึกษาสาธิตวิธีการปู ผ้าปูโต๊ะ, การจัดเก้าอี้, การวางอุปกรณ์บนโต๊ะ แบบอาหารเช้า, แบบ A La Carte และแบบ Set Menu ตามลำดับชั้นให้ ครูและเพื่อนๆ ในห้องดู และประเมินผลการ ปฏิบัติงานร่วมกัน</p>			<p>อาหารแบบ Set Menu ตามลำดับ ชั้น</p>
10	<p>1. การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม</p> <p>1.1 การบริการอาหารเช้า แบบอเมริกัน</p> <ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟน้ำดื่มและ น้ำผลไม้ - การเสิร์ฟขนมปัง - การเสิร์ฟชา – กาแฟ - การเสิร์ฟจานอาหาร - การถอนอุปกรณ์บน โต๊ะอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> - ครูสาธิตขั้นตอน แล้ว ให้นักศึกษาฝึกปฏิบัติ ตามในเรื่องของวิธีการ บริการอาหารเช้าแบบ อเมริกัน ตั้งแต่การเสิร์ฟ น้ำดื่มและน้ำผลไม้, การ เสิร์ฟขนมปัง, การเสิร์ฟ ชาหรือกาแฟ, การเสิร์ฟ จานอาหาร รวมทั้งการ ถอดอุปกรณ์บนโต๊ะ อาหาร - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการ บริการอาหารเช้าแบบ อเมริกันเสมือนจริงตาม ลำดับชั้น ครูและเพื่อนๆ ประเมินผลการปฏิบัติ งานร่วมกัน 	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - สื่อของจริง 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตาม สภาพจริง - ไปประเมิน 	<ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะและ สามารถให้บริการ อาหารเช้าแบบ อเมริกันตั้งแต่การ เสิร์ฟน้ำดื่มและน้ำ ผลไม้, การเสิร์ฟขนม ปัง, การเสิร์ฟชาหรือ กาแฟ, การเสิร์ฟ จานอาหาร รวมทั้ง การถอดอุปกรณ์บน โต๊ะอาหาร ตามลำดับชั้น

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
11	1. การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม 1.1 การบริการอาหารแบบ Set Menu - การเสิร์ฟน้ำดื่ม - การเสิร์ฟเครื่องดื่ม - การเสิร์ฟขนมปัง - การเสิร์ฟจานอาหาร ประเภทอาหารเรียก น้ำย่อย - การเสิร์ฟอาหารประ เภทซูป - การเสิร์ฟจานอาหาร ประเภทอาหารจาน หลัก - การเสิร์ฟของหวาน - การเสิร์ฟชา – กาแฟ แบบถ้วย - การถอดอุปกรณ์บน โต๊ะอาหาร	- ครูสาธิตขั้นตอน แล้วให้ นักศึกษาฝึกปฏิบัติตามใน เรื่องของวิธีการบริการ อาหารแบบ Set Menu ตั้งแต่การเสิร์ฟน้ำดื่มและ เครื่องดื่มอื่นๆ, การเสิร์ฟ ขนมปัง, การเสิร์ฟจาน อาหารประเภทอาหาร เรียกน้ำย่อย, การเสิร์ฟ อาหารประเภทซูป, การเสิร์ฟจานอาหารประ เภทอาหารจานหลัก, การเสิร์ฟของหวาน, การ เสิร์ฟชา- กาแฟแบบ ถ้วย รวมทั้งการถอน อุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการ บริการอาหารแบบ Set Menu เสมือนจริงตาม ลำดับชั้นให้ครูและ เพื่อนๆ ในห้องดูและ ประเมินผลการปฏิบัติ งานร่วมกัน	- Power Point - สื่อของจริง	- ประเมินตาม สภาพจริง - ใบประเมิน	- มีทักษะและ สามารถให้บริการ อาหารเข้าแบบ Set Menu ตั้งแต่การ เสิร์ฟน้ำดื่มและ เครื่องดื่มอื่นๆ, การ เสิร์ฟขนมปัง, การ เสิร์ฟจานอาหารประ เภทอาหารเรียกน้ำ ย่อย, การเสิร์ฟ อาหารประเภทซูป, การเสิร์ฟจานอาหาร ประเภทอาหารจาน หลัก, การเสิร์ฟของ หวาน, การเสิร์ฟชา- กาแฟแบบถ้วย รวมทั้งการถอน อุปกรณ์บนโต๊ะ อาหารตามลำดับชั้น
12 - 13	1. การบริการอาหารและ เครื่องดื่ม 1.1 ขั้นตอนการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม (อาหารเข้า) 1.1.1 การต้อนรับแขก - การทักทาย - การพาแขกไปยัง โต๊ะ	- ครูอธิบายและสาธิต ขั้นตอนวิธีการบริการ อาหารเข้า โดยเริ่มตั้งแต่ การต้อนรับ, การรับคำ สั่งรายการอาหารและ เครื่องดื่ม, การเสิร์ฟ อาหารและการบริการ ระหว่างมืออาหาร, การ เก็บเงิน และการส่งแขก โดยครูแจกเอกสารเรื่อง	- Power Point - สื่อของจริง - เอกสารประก กอบการสอน	- ประเมินตาม สภาพจริง - ใบประเมิน	- มีทักษะและ สามารถให้บริการ อาหารเข้าได้ตาม ลำดับชั้น - มีทักษะและ สามารถต้อนรับแขก ได้ตามลำดับชั้น - มีทักษะและ สามารถรับคำสั่ง รายการอาหารและ

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
	<ul style="list-style-type: none"> - 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>1.1.4 การเก็บเงิน</p> <p>1.1.5 การส่งแขก</p> <ul style="list-style-type: none"> - การกล่าวคำขอบคุณ 	<p>ลำดับชั้น ตอนของการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ดูประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - นักศึกษาฝึกปฏิบัติการบริการอาหารเข้าตามลำดับชั้นตอนจนสามารถทำได้ทุกคน แล้วให้ครูและเพื่อนๆ ช่วยกันประเมินผลการปฏิบัติงานร่วมกัน 			<p>เครื่องดื่มได้ตามลำดับชั้น</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะและสามารถเสิร์ฟอาหารได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
14 - 15	<p>1. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>1.1 ขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (อาหารแบบ Set Menu)</p> <p>1.1.1 การต้อนรับแขก</p> <ul style="list-style-type: none"> - การทักทาย - การพาแขกไปยังโต๊ะ - การเลื่อนเก้าอี้ให้แขก - การคลี่ผ้าเช็ดปากให้แขก - การต้อนรับแขกที่โต๊ะ <p>1.1.2 การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม</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 	<p>- ครูอธิบายและสาธิตขั้นตอนวิธีการบริการอาหารแบบ Set Menu โดยเริ่มตั้งแต่การต้อนรับ, การรับคำสั่งรายการอาหารและเครื่องดื่ม, การเสิร์ฟอาหารและการบริการระหว่างมื้ออาหาร, การเก็บเงิน และการส่งแขก โดยครูแจกเอกสารเรื่องลำดับชั้น ตอนของการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้ดูประกอบด้วย</p> <p>- นักศึกษาฝึกปฏิบัติการบริการอาหารแบบ Set Menu ตามลำดับชั้น ตอนจนสามารถทำได้ทุกคน แล้วให้ครูและเพื่อนๆ ช่วยกันประเมินผลการปฏิบัติงานร่วมกัน</p>	<p>- Power Point</p> <p>- สื่อของจริง</p> <p>- เอกสารประกอบการสอน</p>	<p>- ประเมินตามสภาพจริง</p> <p>- ใบประเมิน</p>	<p>- มีทักษะและสามารถให้บริการอาหารแบบ Set Menu ได้ตามลำดับชั้น</p> <p>- มีทักษะและสามารถต้อนรับแขกได้ตามลำดับชั้น</p> <p>- มีทักษะและสามารถรับคำสั่งรายการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามลำดับชั้น</p> <p>- มีทักษะและสามารถเสิร์ฟอาหารได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน</p>

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
	<ul style="list-style-type: none"> - การเสิร์ฟของหวานหรือผลไม้ - การเสิร์ฟชา – กาแฟ - การเก็บโต๊ะและการถอดจาน 1.1.4 การเก็บเงิน 1.1.5 การส่งแขก <ul style="list-style-type: none"> - การกล่าวคำขอบคุณ 				
16	1. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.1 เทคนิคการสร้างความปลอดภัยให้กับลูกค้า 1.2 การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	<ul style="list-style-type: none"> - จำลองสถานการณ์ปัญหาที่เกิดขึ้นในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยให้นักศึกษาส่วนหนึ่งร่วมกันแสดงบทบาทสมมติเป็นแขกที่มาใช้บริการแล้วเกิดปัญหา ส่วนนักศึกษาอีกส่วนหนึ่งแสดงบทบาทสมมติเป็นพนักงานบริการที่จะต้องแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการบริการที่เกิดขึ้นกับแขก - ครูและนักศึกษาร่วมกันแลกเปลี่ยนเนื้อหาและช่วยกันอภิปรายเทคนิคการสร้างความปลอดภัยให้กับลูกค้า 	<ul style="list-style-type: none"> - Power Point - สื่อของจริง - เอกสารประกอบการสอน 	<ul style="list-style-type: none"> - ประเมินตามสภาพจริง - แบบทดสอบ 	<ul style="list-style-type: none"> - มีทักษะและสามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างรวดเร็วคล่องแคล่ว - มีทักษะและเทคนิคในการสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า

ที่	หัวข้อ	กิจกรรมและ กระบวนการสอน	สื่อการสอน	การ ประเมินผล	สมรรถนะของ ผู้เรียน
17	1. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.1 จัดเตรียมสถานที่และเตรียมการในการบริการอาหารและเครื่องดื่มจริง 1.2 การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มจริง	- นักศึกษาช่วยกันจัดเตรียมสถานที่ เตรียมอุปกรณ์ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม - บริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับแขกที่มาใช้บริการ ตั้งแต่ขั้นตอนการต้อนรับ จนกระทั่งถึงขั้นตอนการส่งแขก โดยแขกที่มาใช้เป็นคณะครูและบุคลากรในวิทยาลัยและเป็นผู้ประเมินนักเรียนในการปฏิบัติงานบริการ	- สื่อของจริง - สถานที่จริง - ใบประเมิน	- ประเมินตามสภาพจริง	- นักศึกษามีทักษะและสามารถให้บริการกับแขกที่มาใช้บริการได้จริง และถูกต้องตามลำดับขั้น
18	สอบมาตรฐานรายวิชา (Post Test, Examination)	ทดสอบมาตรฐานรายวิชา : PPA	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 เช่น กระบวนการคิด กระบวนการแก้ปัญหา กระบวนการทำงานให้เกิดผลสำเร็จ
- A (Application) คือ การจัดกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

รายการตรวจสอบ และอนุญาตให้ใช้

ควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

ควรปรับปรุงเกี่ยวกับ

.....

ลงชื่อ.....

(นางพิมพ์ธิดา นนประสาท)

หัวหน้าแผนกวิชาการโรงแรม

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

เห็นควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

ควรปรับปรุงดังเสนอ

อื่นๆ

.....

ลงชื่อ.....

(ดร. ศรากร บุญปัทม์ภ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

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

เห็นควรอนุญาตให้ใช้สอนได้

อื่นๆ

.....

ลงชื่อ.....

(นายปรีวิชญ์ ไชยประเสริฐ)

ผู้อำนวยการ

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



กำหนดการสอน (Course Syllabus)

วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัส 3701 – 2003
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม

จัดทำโดย

นายจิรวัฒน์ วงกา

วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย

สำนักคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ