

## ลักษณะรายวิชา

๑. รหัสและชื่อวิชา                      การบริการอาหารและเครื่องดื่ม                      รหัสวิชา    ๑๐๕๒๗๓๐๕  
(Food and Beverages Service)
๒. สภาพรายวิชา                            ทักษะวิชาชีพเฉพาะ  
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
๓. ระดับรายวิชา                            ภาคการศึกษาที่ ๒ ชั้นปีที่ ๒
๔. รายวิชาพื้นฐาน                           .....
๕. เวลาศึกษา                                ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น ๔ ชั่วโมง  
และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา ๘๐ ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอด  
๑๖ สัปดาห์ (ไม่รวมสอบกลางภาค และปลายภาคเรียน)
๖. จำนวนหน่วยกิต                           ๓ (๒-๒-๕) หน่วยกิต
๗. จุดมุ่งหมายรายวิชา
๑. มีความรู้ความเข้าใจในหลักการ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
  ๒. ปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
  ๓. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
  ๔. เจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน
๘. คำอธิบายรายวิชา                      ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภท รูปแบบของการ  
บริการอาหาร  
และเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ จรรยาบรรณของฝ่ายบริการอาหาร  
และเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือ  
เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมบริการ มารยาทการ  
รับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหาร  
และเครื่องดื่ม

## การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	<b>บทที่ ๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> ๑.๑ ความหมายของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๑.๒ ความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๑.๓ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๑.๔ ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ ๑.๕ การจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๒	๔
๒. หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	<b>บทที่ ๒ หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> ๒.๑ โครงสร้างตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.๒ หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.๓ คุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๒	๔
๓. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	<b>บทที่ ๓ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> ๓.๑ ประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.๒ ภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหาร ๓.๓ การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ	๒	๔
๔. หลักการจัดโต๊ะอาหาร	<b>บทที่ ๔ หลักการจัดโต๊ะอาหาร</b> ๔.๑ การจัดโต๊ะอาหาร ๔.๒ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหาร ๔.๓ ขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหาร ๔.๔ ผลของการมีจิตใจให้บริการ ๔.๕ ความพึงพอใจของผู้ให้บริการ	๒	๔
๕. รูปแบบของการบริการอาหาร	<b>บทที่ ๕ รูปแบบของการบริการอาหาร</b> ๕.๑ รูปแบบของการบริการอาหาร ๕.๒ การบริการที่โต๊ะอาหาร ๕.๓ การบริการอาหารและเครื่องดื่มมือต่างๆ	๑	๒
๖. ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	<b>บทที่ ๖ ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม</b> ๖.๑ ประเภทของรายการอาหาร ๖.๒ ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายการอาหาร ๖.๓ วิธีการจัดรายการอาหาร ๖.๔ คำศัพท์ที่เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๖.๕ ส่วนต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในการบริการอาหารและ	๒	๔

	<p>เครื่องดื่ม</p> <p>๖.๖ แนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและเครื่องดื่ม</p>		
<p>๗. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>บทที่ ๗ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๗.๑ ความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่ม</p> <p>๗.๒ ประเภทของเครื่องดื่ม</p> <p>๗.๓ ความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	๒	๔
<p>๘. จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>บทที่ ๘ จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๘.๑ จรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๘.๒ ปรัชญาในการทำงานของพนักงานบริการ</p> <p>๘.๓ มารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๘.๔ ขั้นตอนและมารยาทในการบริการอาหารตะวันตก</p>		

## จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑	<b>๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> ๑.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ ๑.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ ๑.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ ๑.๔ แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ได้ ๑.๕ นำความรู้ไปใช้เกี่ยวกับการจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้	๒	๔
๒	<b>๒. หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> ๒.๑ บอกโครงสร้าง ตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.๒ อธิบายความรู้หน้าที่รับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ ๒.๓ บอกคุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้	๒	๔
๓	<b>๓. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> ๓.๑ จำแนกประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารได้ ๓.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหารได้ ๓.๓ ปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆได้	๒	๔
๔	<b>๔. หลักการจัดโต๊ะอาหาร</b> ๔.๑ บอกอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหารได้ ๔.๒ อธิบายขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหาร ๔.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหารได้ ๔.๔ ปฏิบัติการพับผ้าเช็ดปาก Napkin ๔.๕ ปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารได้	๒	๔
๕	<b>๕. รูปแบบของการบริการอาหาร</b> ๕.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับรูปแบบของการบริการอาหารได้ ๕.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารที่โต๊ะอาหารได้ ๕.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มมี้อต่างๆ ได้	๒	๒
๖	<b>๖. ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม</b> ๖.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทรายการอาหารได้ ๖.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายการอาหารได้	๒	๔

	๖.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดทำรายการอาหารได้ ๖.๔ แสดงความรู้ตามแนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและ เครื่องดื่มได้		
๗	<b>๗. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม</b> ๗.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่ม ๗.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่มได้ ๗.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริหารเครื่องดื่มได้	๒	๔
๘	<b>๘. จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> ๘.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับจรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหาร และเครื่องดื่มได้ ๘.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับปรัชญาการทำงานของพนักงานบริการได้ ๘.๓ ปฏิบัติเกี่ยวกับมารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ ๘.๔ แสดงความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนและมีมารยาทในการบริการอาหาร ตะวันตกได้	๒	๔

## การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น ๘ หน่วย แยกได้ ๘ บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

### ๑. วิธีการ

ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น ๓ ส่วนโดย

แบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา ๑๐๐ คะแนนดังนี้

๑.๑ ผลงานที่มอบหมาย ๓๐ คะแนน หรือร้อยละ ๓๐

๑.๒ พิจารณาจากจิตพิสัย (ความตั้งใจ และการเข้าร่วมกิจกรรม) ๒๐ คะแนน หรือร้อยละ ๒๐

๑.๓ การทดสอบ (สอบกลางภาคปลายภาค) ๕๐ คะแนน หรือร้อยละ ๕๐ โดยจัดแบ่งน้ำหนักคะแนนในแต่ละหน่วยตามตารางหน้าถัดไป

### ๒. เกณฑ์ผ่านรายวิชา

ผู้ที่ผ่านรายวิชานี้จะต้อง

๒.๑ คะแนนสอบรวมต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๕๐

๒.๒ มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐

๒.๓ ต้องผ่านการสอบกลางภาค และปลายภาค

### ๓. เกณฑ์ค่าระดับคะแนน

๓.๑ พิจารณาเกณฑ์ผ่านรายวิชาตามข้อ ๒ ผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อ ๒ จะได้รับค่าระดับคะแนน F

๓.๒ ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ข้อ ๒ จะได้รับค่าระดับคะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้

คะแนนร้อยละ ๘๐ ขึ้นไป	ได้ระดับคะแนน A
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๗๕ - ๗๙	ได้ระดับคะแนน B+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๗๐ - ๗๔	ได้ระดับคะแนน B
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๖๕ - ๖๙	ได้ระดับคะแนน C+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๖๐ - ๖๔	ได้ระดับคะแนน C
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๕๕ - ๕๙	ได้ระดับคะแนน D+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ ๕๐ - ๕๔	ได้ระดับคะแนน D
คะแนนต่ำกว่าร้อยละ ๕๐	ได้ระดับคะแนน F

## ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

เลขที่บทเรียน	คะแนนรายบทเรียนและน้ำหนักคะแนน  ข้อบทเรียน	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
			พุทธิพิสัย				ทักษะพิสัย
			ความรู้-ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	สูงกว่า	
๑	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๔	๑	๑	๑	-	๑
๒	หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๔	๑	๒	๑	-	๑
๓	อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๖	๒	๒	๑	-	๑
๔	หลักการจัดโต๊ะอาหาร	๖	๒	๒	๒	-	-
๕	รูปแบบของการบริการอาหาร	๘	๒	๒	๓	๑	-
๖	ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	๘	๒	๒	๓	๑	-
๗	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม	๘	๒	๒	๓	๑	-
๘	จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๔	๑	๑	๒	๑	-
ก	คะแนนภาควิชาการ (สอบกลางภาคและปลายภาค)	๕๐	๑๓	๑๔	๑๖	๔	๓
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	๓๐					
ค	คะแนนจิตพิสัย	๒๐					
	<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b>๑๐๐</b>					

## กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
๑	-	๑ - ๔	ความหมายของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
๒	-	๕ - ๘	ปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ การจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
๓	-	๙ - ๑๒	โครงสร้างตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
๔	-	๑๓ - ๑๖	หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
๕	-	๑๗ - ๒๐	ประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
๖	-	๒๑ - ๒๔	ภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหาร การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ	
๗	-	๒๕ - ๒๘	การจัดโต๊ะอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหาร ขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหาร	
๘	-	๒๙ - ๓๒	ผลของการมีจิตใจให้บริการ ความพึงพอใจของผู้ให้บริการ	
๙	-		<b>สอบกลางภาค</b>	
๑๐	-	๓๓ - ๓๖	รูปแบบของการบริการอาหาร การบริการที่โต๊ะอาหาร	
๑๑	-	๓๗ - ๔๐	การบริการอาหารและเครื่องดื่มมือต่างๆ	
๑๒	-	๔๑ - ๔๔	ประเภทของรายการอาหาร ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายการอาหาร วิธีการจัดรายการอาหาร	
๑๓	-	๔๕ - ๔๘	คำศัพท์ที่เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม สำนวนต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม แนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและเครื่องดื่ม	
๑๔	-	๔๙ - ๕๒	ความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม	
๑๕	-	๕๓ - ๕๖	ความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
๑๖	-	๕๗ - ๖๐	จรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ปรัชญาในการทำงานของพนักงานบริการ	
๑๗	-	๖๑ - ๖๔	มารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	



			ขั้นตอนและมารยาทในการบริการอาหารตะวันตก	
๑๘			สอบปลายภาค	

## บรรณานุกรม

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต

อัญชลี ดุสิตสุทธิรัตน์ และคณะ . การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : บริษัท พัฒนาการวิชาการ

(๒๕๓๕) จำกัด, พิมพ์ครั้งที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๕๘ .