

ลักษณะรายวิชา

๑. รหัสและชื่อวิชา	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา ๒๐๕๒๗๓๐๓ (Food and Beverages Service)
๒. สภาพรายวิชา	ทักษะวิชาชีพเฉพาะ หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวส.)
๓. ระดับรายวิชา	ภาคการศึกษาที่ ๑ ชั้นปีที่ ๑ - 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. มีความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ
๒. มีทักษะในการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๓. มีทักษะในการบริการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่าง ๆ
๔. มีเจตคติที่ดีในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๘. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หลักการ วิธีการ ประเภทและรูปแบบของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม การบริการแบบรถเข็น (Gueridon Service) การบริการแบบทางการ (Silver Service) อุปกรณ์และการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดโต๊ะอาหาร ขั้นตอนการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม เทคนิคการสร้างความประทับใจในการบริการ การแก้ไขปัญหาในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทและจรรยาบรรณของพนักงานบริการ และฝึกปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบต่าง ๆ

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	บทที่ ๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๑.๑ ความหมายของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๑.๒ ความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๑.๓ ปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๑.๔ ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ ๑.๕ การจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๒	๔
๒. หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	บทที่ ๒ หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.๑ โครงสร้างตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.๒ หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๒.๓ คุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๒	๔
๓. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	บทที่ ๓ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.๑ ประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.๒ ภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหาร ๓.๓ การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ	๒	๔
๔. ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	บทที่ ๔ ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม ๔.๑ ประเภทของรายการอาหาร ๔.๒ ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายการอาหาร ๔.๓ วิธีการจัดรายการอาหาร ๔.๔ คำศัพท์ที่เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๔.๕ ส่วนวนต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๔.๖ แนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและเครื่องดื่ม ๔.๗ ฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่ม มีอคเทล - โมจิโต้ - ฟรุตพันช์ - บลูฮาวาย	๒	๔
๕. รูปแบบของการบริการอาหาร	บทที่ ๕ รูปแบบของการบริการอาหาร ๕.๑ รูปแบบของการบริการอาหาร ๕.๒ การบริการที่โต๊ะอาหาร ๕.๓ การบริการโดยใช้รถเกอริดอง (Gueridon Service)	๑	๒

	๕.๓ การบริการอาหารและเครื่องดื่มต่างๆ		
๖. หลักการจัด โต๊ะอาหาร	บทที่ ๖ หลักการจัดโต๊ะอาหาร ๖.๑ การจัดโต๊ะอาหาร ๖.๒ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหาร ๖.๓ ขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหาร ๖.๔ ผลของการมีจิตใจให้บริการ ๖.๕ ความพึงพอใจของผู้ให้บริการ	๒	๔
๗. ความรู้ เบื้องต้น เกี่ยวกับอาหาร และเครื่องดื่ม	บทที่ ๗ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ๗.๑ ความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่ม ๗.๒ ประเภทของเครื่องดื่ม ๗.๓ ความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๒	๔
๘. จรรยาบรรณ และมารยาท ของพนักงาน บริการอาหาร และเครื่องดื่ม	บทที่ ๘ จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๘.๑ จรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๘.๒ ปรัชญาในการทำงานของพนักงานบริการ ๘.๓ มารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๘.๔ ขั้นตอนและมารยาทในการบริการอาหารตะวันตก		

จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
๑	<p>๑. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๑.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>๑.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>๑.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>๑.๔ แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ได้</p> <p>๑.๕ นำความรู้ไปใช้เกี่ยวกับการจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p>	๒	๔
๒	<p>๒. หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๒.๑ บอกโครงสร้าง ตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๒.๒ อธิบายความรู้หน้าที่รับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>๒.๓ บอกคุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p>	๒	๔
๓	<p>๓. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๓.๑ จำแนกประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารได้</p> <p>๓.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหารได้</p> <p>๓.๓ ปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆได้</p>	๒	๔
๔	<p>๔. ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>๔.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทรายการอาหารได้</p> <p>๔.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายการอาหารได้</p> <p>๔.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดทำรายการอาหารได้</p> <p>๔.๔ แสดงความรู้ตามแนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>๔.๕ แสดงความรู้การทำมีอคเทลได้</p> <ul style="list-style-type: none"> - โมจิโต้ - ฟรุตพั่นซ์ - บลูฮาวาย 	๒	๔
๕	<p>๕. รูปแบบของการบริการอาหาร</p> <p>๕.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับรูปแบบของการบริการอาหารได้</p> <p>๕.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารที่โต๊ะอาหารได้</p>	๒	๒

	<p>๕.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารโดยใช้รถเกอร์ดอง (Gueridon Service)</p> <p>๕.๔ แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องตั้งมือต่างๆ ได้</p>		
๖	<p>๖. หลักการจัดโต๊ะอาหาร</p> <p>๖.๑ บอกอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหารได้</p> <p>๖.๒ อธิบายขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหาร</p> <p>๖.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหารได้</p> <p>๖.๔ ปฏิบัติการพับผ้าเช็ดปาก Napkin</p> <p>๖.๕ ปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารได้</p>	๒	๔
๗	<p>๗. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องตั้ง</p> <p>๗.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของเครื่องตั้ง</p> <p>๗.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของเครื่องตั้งได้</p> <p>๗.๓ แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริหารเครื่องตั้งได้</p>	๒	๔
๘	<p>๘. จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องตั้ง</p> <p>๘.๑ แสดงความรู้เกี่ยวกับจรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องตั้งได้</p> <p>๘.๒ แสดงความรู้เกี่ยวกับปรัชญาการทำงานของพนักงานบริการได้</p> <p>๘.๓ ปฏิบัติเกี่ยวกับมารยาทในการบริการอาหารและเครื่องตั้งได้</p> <p>๘.๔ แสดงความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนและมีมารยาทในการบริการอาหาร ตะวันตกได้</p>	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	๓	๑	๑	๑	-	-
๒	หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๔	๑	๑	๑	-	๑
๓	อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๖	๒	๒	๑	-	๑
๔	ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	๑๐	๓	๒	๓	๑	๑
๕	รูปแบบของการบริการอาหาร	๘	๒	๒	๓	๑	-
๖	หลักการจัดโต๊ะอาหาร	๖	๒	๒	๑	๑	-
๗	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม	๘	๒	๒	๓	๑	-
๘	จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๕	๑	๑	๒	๑	-
ก	คะแนนภาควิชาการ (สอบกลางภาคและปลายภาค)	๕๐	๑๕	๑๓	๑๕	๕	๓
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	๓๐					
ค	คะแนนจิตพิสัย	๒๐					
	รวมทั้งสิ้น	๑๐๐					

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	ประเภทของรายการอาหาร ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายการอาหาร วิธีการจัดรายการอาหาร - ปฏิบัติการทำมีอคเทล โมจิโต้	
๘	-	๒๙ - ๓๒	คำศัพท์ที่เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม สำนวนต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม แนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและเครื่องดื่ม - ปฏิบัติการทำมีอคเทล ฟรุตพั่นซ์ บลูฮาวาย	
๙	-		สอบกลางภาค	
๑๐	-	๓๓ - ๓๖	รูปแบบของการบริการอาหาร การบริการที่โต๊ะอาหาร	
๑๑	-	๓๗ - ๔๐	การบริการอาหารและเครื่องดื่มมือต่างๆ	
๑๒	-	๔๑ - ๔๔	การจัดโต๊ะอาหาร อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหาร ขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหาร	
๑๓	-	๔๕ - ๔๘	ผลของการมีจิตใจให้บริการ ความพึงพอใจของผู้ให้บริการ	
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 ดุสิตสุทธีรัตน์ และคณะ . การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : บริษัท พัฒนาการวิชาการ (๒๕๓๕) จำกัด, พิมพ์ครั้งที่ ๒ พ.ศ. ๒๕๕๘ .

สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม.กรุงเทพฯ : บริษัท ซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด (มหาชน)