

การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	บทที่ 1 . ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.1 ประวัติความเป็นมาของการเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.2 การเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.3 การจัดห้องอาหารประเภทต่าง ๆ	6	-
2. โครงสร้างของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	บทที่ 2 โครงสร้างของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 2.1 การแบ่งโครงสร้างของฝ่ายต่าง ๆ 2.2 แต่ละโครงสร้างมีหลายแผนก 2.3 หน้าที่ของแต่ละแผนก	6	-
3. ประเภทของเครื่องดื่ม	บทที่ 3 ประเภทของเครื่องดื่ม 3.1 เครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ 3.2 การผสมเครื่องดื่ม 3.3 การเสิร์ฟเครื่องดื่ม	12	-
4. อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	บทที่ 4 อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 4.1 อุปกรณ์เครื่องดื่ม 4.2 อุปกรณ์การทำอาหาร 4.3 อุปกรณ์ประเภทผ้า 4.4 การตกแต่งบนโต๊ะอาหาร	9	-
5. อาหารตะวันตกและรายการอาหาร	บทที่ 5 อาหารตะวันตกและรายการอาหาร 5.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก 5.2 ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร 5.3 การผสมเครื่องดื่ม	6	-
6. การเตรียมการให้บริการ	บทที่ 6 การเตรียมการให้บริการ 6.1 คุณสมบัติของพนักงานการบริการที่ดี 6.2 หน้าที่ความรับผิดชอบของการบริการที่ดี 6.3 รูปแบบการบริการอาหารชนิดต่าง ๆ	9	-

7. ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	บทที่ 7 ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 7.1 การให้บริการบนโต๊ะอาหาร 7.2 การเสิร์ฟเครื่องดื่ม 7.3 การเสิร์ฟอาหาร	6	-
---	--	---	---

จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
1	บทที่ 1 . ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการเริ่มต้นการบริการอาหารและ เครื่องดื่มได้ 1.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับการเริ่มต้นการบริการอาหารและ เครื่องดื่มในไทยได้ 1.3 วิเคราะห์ถึงความแตกต่างของห้องอาหารแต่ละประเภท	6	-
2	2. โครงสร้างของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 2.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างของงานฝ่ายต่าง ๆ ได้ 2.2 สามารถทราบถึงโครงสร้างแต่ละแผนกว่ามีอะไรบ้าง 2.3 อธิบายถึงหน้าที่ของแต่ละแผนก	6	
3	3. ประเภทของเครื่องดื่ม 3.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ 3.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม 3.3 แสดงความรู้เกี่ยวกับการเสิร์ฟเครื่องดื่ม	12	
4	4. อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องดื่ม 4.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์การทำอาหาร 4.3 แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ประเภทผ้า 4.4 แสดงความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งบนโต๊ะอาหาร	9	
5	5. อาหารตะวันตกและรายการอาหาร 5.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก 5.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร 5.3 วิเคราะห์ถึงความแตกต่างของส่วนผสมของเครื่องดื่ม	6	
6	6. การเตรียมการให้บริการ 6.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของพนักงานบริการที่ดี 6.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับหน้าที่และความรับผิดชอบของงานบริการ 6.3 วิเคราะห์ถึงความแตกต่างของรูปแบบการบริการอาหารชนิดต่าง ๆ	9	

7	<p>7. ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>7.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับการเสิร์ฟอาหารและการเก็บอาหาร</p> <p>7.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับการเสิร์ฟเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ</p>	6	
---	---	---	--

การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น 7 หน่วย แยกได้ 7 บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

1. วิธีการ
 - ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น 3 ส่วนโดยแบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา 100 คะแนนดังนี้
 - 1.1 ผลงานที่มอบหมาย 20 คะแนน หรือร้อยละ 20
 - 1.2 พิจารณาจากจิตพิสัย (ความตั้งใจ และการเข้าร่วมกิจกรรม) 20 คะแนน หรือร้อยละ 20
 - 1.3 การทดสอบ (สอบกลางภาคและปลายภาค) 60 คะแนน หรือร้อยละ 60 โดยจัดแบ่งน้ำหนักคะแนนในแต่ละหน่วยตามตารางหน้าถัดไป

2. เกณฑ์ผ่านรายวิชา

ผู้ที่ผ่านรายวิชานี้จะต้อง

 - 2.1 คะแนนสอบรวมต้องไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50
 - 2.2 มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80
 - 2.3 ต้องผ่านการสอบกลางภาค และปลายภาค

3. เกณฑ์ค่าระดับคะแนน
 - 3.1 พิจารณาเกณฑ์ผ่านรายวิชาตามข้อ 2 ผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่าระดับคะแนน F
 - 3.2 ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 จะได้รับค่าระดับคะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้

คะแนนร้อยละ 80 ขึ้นไป	ได้ระดับคะแนน A
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 75 – 79	ได้ระดับคะแนน B+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 70 – 74	ได้ระดับคะแนน B
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 65 – 69	ได้ระดับคะแนน C+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 60 – 64	ได้ระดับคะแนน C
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 55 – 59	ได้ระดับคะแนน D+
คะแนนอยู่ระหว่างร้อยละ 50 – 54	ได้ระดับคะแนน D
คะแนนต่ำกว่าร้อยละ 50	ได้ระดับคะแนน F

ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

เลขที่บทเรียน	คะแนนรายบทเรียนและน้ำหนักคะแนน ข้อบทเรียน	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
			พุทธิพิสัย				ทักษะพิสัย
			ความรู้-ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	สูงกว่า	
1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	9.5	3	2	0.5	2	2
2	โครงสร้างของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	13	2	2	2	5	2
3	ประเภทของเครื่องดื่ม	16	3	2	4	5	2
4	อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	13	2	2	2	5	2
5	อาหารตะวันตกและรายการอาหาร	7.5	1	2	1.5	2	2
6	การเตรียมการให้บริการ	10	1	1	2	4	2
7	ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	11	1	1	2	4	2
	รวม	80	14	11	14	27	14
ก	คะแนนภาควิชาการ (สอบกลางภาคและปลายภาค)	60					
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	20					
ค	คะแนนจิตพิสัย	20					
	รวมทั้งสิ้น	100					

กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	วัน / เดือน	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
1	15-19 พ.ค. 66	1 – 3	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
2	22-26 พ.ค. 66	4 – 6	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม(ต่อ)	
3	29 พ.ค.-2 มิ.ย 66	7 – 9	โครงสร้างของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	
4	6-9 มิ.ย. 66	10 – 12	โครงสร้างของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ)	
5	12-16 มิ.ย 66	13 – 15	ประเภทของเครื่องดื่ม	
6	19-23 มิ.ย. 66	16 – 18	ประเภทของเครื่องดื่ม (ต่อ)	
7	26-30 มิ.ย. 66	19 – 21	ประเภทของเครื่องดื่ม (ต่อ)	
8	3-7 ก.ค. 66	22 – 24	ประเภทของเครื่องดื่ม (ต่อ)	
9	10-14 ก.ค. 66	25 - 27	สอบกลางภาค อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
10	17-21 ก.ค. 66	28 – 30	อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ)	
11	24-27 ก.ค. 66	31 – 33	อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ)	
12	31 ก.ค.-4 ส.ค. 66	34 – 36	อาหารตะวันตกและรายการอาหาร	
13	7-11 ส.ค 66	37– 39	อาหารตะวันตกและรายการอาหาร (ต่อ)	
14	15-18 ส.ค 66	40 – 42	การเตรียมการให้บริการ	
15	21-25 ส.ค 66	43 – 45	การเตรียมการให้บริการ (ต่อ)	
16	28 ส.ค.-1 ก.ย 66	46 – 48	ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
17	4-5 ก.ย. 66	49 – 51	ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ)	
18	11-15 ก.ย.	52 - 54	สอบปลายภาค	

บรรณานุกรม

ข้อมูลจากเอกสาร ตำราวิชาการ นิตยสาร วารสาร อินเทอร์เน็ต

อัญชลี ดุสิตสุทธิรัตน์ และคณะ . การบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : บริษัท พัฒนาการวิชาการ (2535) จำกัด, พิมพ์ครั้งที่ 2 พ.ศ. 2558 .

สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ : บริษัท ซีเอ็ดดูเคชั่น จำกัด (มหาชน), 2561.