

## ลักษณะรายวิชา

1. รหัสและชื่อวิชา                      การบริการอาหารและเครื่องดื่ม                      รหัสวิชา                      27012005  
(Food and Beverages Service)
2. สภาพรายวิชา                      ทักษะวิชาชีพเฉพาะ  
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
3. ระดับรายวิชา                      ภาคการศึกษาที่ 1 ชั้นปีที่ 2
4. รายวิชาพื้นฐาน                      .....
5. เวลาศึกษา                      ทฤษฎี 2 ชั่วโมง ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง รวมทั้งสิ้น 4 ชั่วโมง  
และนักศึกษาจะต้องใช้เวลาศึกษาค้นคว้านอกเวลา 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์ ตลอด  
16 สัปดาห์ (ไม่รวมสอบกลางภาค และปลายภาคเรียน)
6. จำนวนหน่วยกิต                      3 (2-2-3) หน่วยกิต
7. จุดมุ่งหมายรายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจในหลักการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ปฏิบัติงานในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการทำงาน

### 8. สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรม
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. จัดโต๊ะอาหาร บริการอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ

### 8. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภท รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ จรรยาบรรณของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมการบริการ มารยาทการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

## การแบ่งบทเรียน/หัวข้อ

หน่วยเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	<b>บทที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> 1.1 ความหมายของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.2 ความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.3 ปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.4 วิวัฒนาการของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม 1.5 ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ 1.6 การจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	-
2. หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	<b>บทที่ 2 หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> 2.1 โครงสร้างตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2.2 หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2.3 คุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	4
3. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	<b>บทที่ 3 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> 3.1 ประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3.2 ภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหาร 3.3 การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ	4	4
4. หลักการจัดโต๊ะอาหาร	<b>บทที่ 4 หลักการจัดโต๊ะอาหาร</b> 4.1 การจัดโต๊ะอาหาร 4.2 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหาร 4.3 ขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหาร	2	8
5. รูปแบบของการบริการอาหาร	<b>บทที่ 5 รูปแบบของการบริการอาหาร</b> 5.1 รูปแบบของการบริการอาหาร 5.2 การบริการที่โต๊ะอาหาร 5.3 การบริการอาหารและเครื่องดื่มมือต่างๆ	4	4

<p>6. ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>บทที่ 6 ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>6.1 ประเภทของรายการอาหาร</p> <p>6.2 ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายการอาหาร</p> <p>6.3 วิธีการจัดรายการอาหาร</p> <p>6.4 แนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	4	4
<p>7. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม</p>	<p>บทที่ 7 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม</p> <p>7.1 ความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่ม</p> <p>7.2 ประเภทของเครื่องดื่ม</p> <p>7.3 ความรู้เกี่ยวกับการบริการเครื่องดื่ม</p>	4	4
<p>8. จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>บทที่ 8 จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>8.1 จรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>8.2 ปรัชญาในการทำงานของพนักงานบริการ</p> <p>8.3 มารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>8.4 ขั้นตอนและมารยาทในการบริการอาหารตะวันตก</p>	4	4

## จุดประสงค์การสอน

บทเรียนที่	รายการ	เวลา(ชั่วโมง)	
		ท	ป
1	<p><b>1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b></p> <p>1.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>1.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>1.3 แสดงความรู้เกี่ยวกับปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>1.4 แสดงความรู้เกี่ยวกับวิวัฒนาการของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>1.5 แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ได้</p> <p>1.6 นำความรู้ไปใช้เกี่ยวกับการจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p>	4	-
2	<p><b>2. หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b></p> <p>2.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้าง ตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>2.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับหน้าที่รับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p> <p>2.3 แสดงความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้</p>	4	4
3	<p><b>3. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b></p> <p>3.1 จำแนกประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารได้</p> <p>3.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหารได้</p> <p>3.3 ปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆได้</p>	4	4
4	<p><b>4. หลักการจัดโต๊ะอาหาร</b></p> <p>4.1 ปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดโต๊ะอาหารได้</p> <p>4.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบในการจัดโต๊ะได้</p> <p>4.3 แสดงความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหารได้</p>	2	8

5	<b>5. รูปแบบของการบริการอาหาร</b> 5.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับรูปแบบของการบริการอาหารได้ 5.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารที่โต๊ะอาหารได้ 5.3 แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มน้อยๆ ได้	4	4
6	<b>6. ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม</b> 6.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของรายการอาหารได้ 6.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายการอาหารได้ 6.3 แสดงความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดรายการอาหารได้ 6.4 แสดงความรู้ตามแนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและเครื่องดื่มได้	4	4
7	<b>7. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม</b> 7.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่ม 7.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่มได้ 7.3 แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริหารเครื่องดื่มได้	4	4
8	<b>8. จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b> 8.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับจรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ 8.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับปรัชญาการทำงานของพนักงานบริการได้ 8.3 ปฏิบัติเกี่ยวกับมารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ 8.4 แสดงความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนและมีมารยาทในการบริการอาหารตะวันตกได้	4	4

## การประเมินผลรายวิชา

รายวิชานี้แบ่งเป็น 8 หน่วย แยกได้ 8 บทเรียน การวัดและประเมินผลรายวิชาจะดำเนินการ ดังนี้

1. วิธีการ
  - ดำเนินการรวบรวมข้อมูลเพื่อการประเมินผลแยกเป็น 3 ส่วนโดยแบ่งแยกคะแนนแต่ละส่วนจากคะแนนเต็ม ทั้งรายวิชา 100 คะแนนดังนี้
    - 1.1 ผลงานที่มอบหมาย 30 คะแนน หรือร้อยละ 30
    - 1.2 พิจารณาจากจิตพิสัย (ความตั้งใจ และการเข้าร่วมกิจกรรม) 20 คะแนน หรือร้อยละ 20
    - 1.3 การทดสอบ (สอบกลางภาคและปลายภาค) 50 คะแนน หรือร้อยละ 50 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	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	1	1	1	-	-
2	หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	1	1	1	-	1
3	อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	6	2	2	1	-	1
4	หลักการจัดโต๊ะอาหาร	10	3	2	3	-	2
5	รูปแบบของการบริการอาหาร	8	2	2	3	-	1
6	ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	6	2	2	1	-	1
7	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องดื่ม	8	2	2	3	-	1
8	จรรยาบรรณและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	5	1	1	2	-	1
ก	คะแนนภาควิชาการ (สอบกลางภาคและปลายภาค)	50	14	13	15		7
ข	คะแนนภาคผลงาน (งานที่ปฏิบัติระหว่างเรียน)	30					
ค	คะแนนจิตพิสัย	20					
	รวมทั้งสิ้น	100					

## กำหนดการสอน

สัปดาห์ที่	คาบที่	รายการสอน	หมายเหตุ
1	1 – 4	ความหมายของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
2	5 – 8	ปัจจัยที่ส่งผลต่อการให้บริการของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มเชิงพาณิชย์ การจัดสถานที่สำหรับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
3	9 – 12	โครงสร้างตำแหน่งหน้าที่ และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
4	13 – 16	หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
5	17 – 20	ประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
6	21 – 24	ภาชนะที่เตรียมบนโต๊ะอาหาร การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ	
7	25 – 28	ประเภทของรายการอาหาร ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำรายการอาหาร วิธีการจัดรายการอาหาร - ปฏิบัติการทำมีอคเทล โมจิโต้	
8	29 – 32	คำศัพท์ที่เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม สำนวนต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม แนวทางในการปรับปรุงรายการอาหารและเครื่องดื่ม - ปฏิบัติการทำมีอคเทล ฟรุตฟันซ์ บลูฮาวาย	
9		<b>สอบกลางภาค</b>	
10	33 – 36	รูปแบบของการบริการอาหาร การบริการที่โต๊ะอาหาร	
11	37 – 40	การบริการอาหารและเครื่องดื่มมือต่างๆ	
12	41 – 44	การจัดโต๊ะอาหาร	



		อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ประกอบการจัดโต๊ะอาหาร ขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหาร	
13	45 – 48	ผลของการมีจิตใจให้บริการ ความพึงพอใจของผู้ให้บริการ	
14	49 – 52	ความหมายและความสำคัญของเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม	
15	53 – 56	ความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
16	57 – 60	จรรยาบรรณของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ปรัชญาในการทำงานของพนักงานบริการ	
17	61 – 64	มารยาทในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ขั้นตอนและมารยาทในการบริการอาหารตะวันตก	
18		<b>สอบปลายภาค</b>	

## 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 ซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด (มหาชน)