



โครงการสอน ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๖๘

ลักษณะรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อวิชา อาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ รหัสวิชา ๒๐๗๐๐-๑๐๐๗

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน ๒ หน่วยกิต

อ้างอิงมาตรฐาน

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

จัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักโภชนาการ เลือกใช้อุปกรณ์ได้ถูกต้องกับรูปแบบการให้บริการ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

๑. รู้และเข้าใจเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
๒. มีทักษะการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ
๓. มีเจตคติและกิจนิสัยในการปฏิบัติงานตามหลักสุขอนามัยและความปลอดภัย
๔. ประยุกต์ใช้ความรู้ด้านอาหารและเครื่องดื่มในงานอาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

๑. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ ตามหลักวิชาการ
๒. เลือกใช้เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตามมาตรฐานในการปฏิบัติงาน
๓. ประยุกต์ใช้ความรู้หลักโภชนาการเบื้องต้นจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักโภชนาการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม หลักโภชนาการเบื้องต้น รูปแบบการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ หลักการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่ม งานสุขอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน อุปกรณ์เครื่องใช้เกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานจัดทำรายการอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อให้บริการในรูปแบบต่างๆ

ตารางวิเคราะห์หน่วยการเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชาอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ

งานหลัก (Duty)	งานย่อย (Task)	สมรรถนะ ย่อย (มาตรฐาน อาชีพ)	ความรู้ ในการปฏิบัติงาน	ทักษะ ในการปฏิบัติงาน
๑. งานความรู้ เบื้องต้น เกี่ยวกับอาหาร และเครื่องดื่ม	๑.๑ งานความรู้เกี่ยวกับ เครื่องดื่ม		๑.ความหมายของ เครื่องดื่ม ๒.ประเภทของเครื่องดื่ม ๓.ส่วนประกอบของ เครื่องดื่ม ๔.ประโยชน์ของเครื่องดื่ม ๕.องค์ประกอบที่ทำให้การ บริการอาหารและ เครื่องดื่มประสบ ความสำเร็จ	๑.บอกความหมายของ เครื่องดื่มได้ ๒.บอกประเภทของ เครื่องดื่มได้ ๓.อธิบายส่วนประกอบของ เครื่องดื่มได้ ๔.บอกประโยชน์ของ เครื่องดื่มได้ ๕.บอกองค์ประกอบที่ทำให้ การบริการอาหารและ เครื่องดื่มประสบ ความสำเร็จได้
	๒.๑ งานเตรียมสภาพแวดล้อม สำหรับการให้บริการอาหาร และเครื่องดื่มที่เหมาะสม		๑.ตรวจสอบสิ่งที่จำเป็น สำหรับการให้บริการที่ กำลังเกิดขึ้น ๒.ตรวจสอบความสะอาด ของสิ่งอำนวยความสะดวก และทำความสะอาดตาม จุดที่เห็นว่ายังไม่สะอาดอีก ครั้งถ้าจำเป็น ๓.จัดเตรียมพื้นที่ รับประทานอาหารสำหรับ ช่วงซื้อขาย ๔.ดำเนินการสำรองที่นั่งที่ จะมาถึงในสถาน ประกอบการ	๑.สามารถตรวจสอบสิ่งที่ จำเป็นสำหรับการ ให้บริการที่กำลังเกิดขึ้นได้ ๒.สามารถตรวจสอบความ สะอาดของสิ่งอำนวยความสะดวก และทำความสะอาด ตามจุดที่เห็นว่ายังไม่ สะอาดอีกครั้งถ้าจำเป็นได้ ๓.สามารถจัดเตรียมพื้นที่ รับประทานอาหารสำหรับ ช่วงซื้อขาย ๔.ดำเนินการสำรองที่นั่งที่ จะมาถึงในสถาน ประกอบการได้
	๒.๒ งานจัดเตรียมโต๊ะ		๑. จัดรูปแบบการจัดโต๊ะให้ เหมาะสมกับรายการ อาหารในเมนูที่จะ ให้บริการ ๒. จัดเตรียมโต๊ะและ ตกแต่งโต๊ะให้เหมาะสม	๑. จัดรูปแบบการจัดโต๊ะให้ เหมาะสมกับรายการ อาหารในเมนูที่จะ ให้บริการได้ ๒. จัดเตรียมโต๊ะและ ตกแต่งโต๊ะให้เหมาะสมได้

			๓. ตรวจสอบการจัดเตรียมโต๊ะอาหารและห้องครัวสุดท้าย ๔. ระบุและรายงานปัญหาที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับการจัดเตรียมโต๊ะอาหารไปยังบุคคลที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการเกิดปัญหาซ้ำๆ ขึ้นอีก	๓. ตรวจสอบการจัดเตรียมโต๊ะอาหารและห้องครัวสุดท้ายได้ ๔. ระบุและรายงานปัญหาที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับการจัดเตรียมโต๊ะอาหารไปยังบุคคลที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการเกิดปัญหาซ้ำๆ ขึ้นอีกได้
๓. งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๓.๑ งานรับรายการอาหารและเครื่องดื่ม		๑. รับรายการสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้า ๒. มีความกระตือรือร้นการขายรายการอาหารและเครื่องดื่ม ในเมนู ๓. แนะนำไวน์และเครื่องดื่มที่เข้ากันได้ดีกับอาหารที่ลูกค้าเลือก ๔. ตอบข้อซักถามจากลูกค้าเกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม ๕. ส่งต่อรายการสั่งเครื่องดื่มและอาหารไปยังจุดบริการและการเตรียมเครื่องดื่มและอาหาร ๖. ปรับเปลี่ยนการจัดโต๊ะให้สอดคล้องกับอาหารและเครื่องดื่มที่ลูกค้าสั่ง ๗. ประสานงานกับพนักงานอื่น ๆ ที่รับผิดชอบในการนำอาหารและเครื่องดื่มไปบริการที่โต๊ะของลูกค้า	๑. รับรายการสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้า ๒. มีความกระตือรือร้นการขายรายการอาหารและเครื่องดื่ม ในเมนู ๓. แนะนำไวน์และเครื่องดื่มที่เข้ากันได้ดีกับอาหารที่ลูกค้าเลือก ๔. ตอบข้อซักถามจากลูกค้าเกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม ๕. ส่งต่อรายการสั่งเครื่องดื่มและอาหารไปยังจุดบริการและการเตรียมเครื่องดื่มและอาหาร ๖. ปรับเปลี่ยนการจัดโต๊ะให้สอดคล้องกับอาหารและเครื่องดื่มที่ลูกค้าสั่ง ๗. ประสานงานกับพนักงานอื่น ๆ ที่รับผิดชอบในการนำอาหารและเครื่องดื่มไปบริการที่โต๊ะของลูกค้า
	๓.๒ งานบริการเสิร์ฟอาหาร		๑. บริการเสิร์ฟขนมปังที่โต๊ะ ๒. บริการเสิร์ฟอาหารที่ลูกค้าสั่ง ๓. ตรวจสอบความพึงพอใจของลูกค้าเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการให้บริการ	๑. บริการเสิร์ฟขนมปังที่โต๊ะ ๒. บริการเสิร์ฟอาหารที่ลูกค้าสั่ง ๓. ตรวจสอบความพึงพอใจของลูกค้าเพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการให้บริการ

			๔. ดำเนินการแก้ไขในกรณีที่ถูกค่าเกิดความไม่พึงพอใจ ๕. เก็บโต๊ะในเวลาที่เหมาะสมทั้งในระหว่างที่ลูกค้ารับประทานอาหาร และหลังจากลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว	๔. ดำเนินการแก้ไขในกรณีที่ถูกค่าเกิดความไม่พึงพอใจ ๕. เก็บโต๊ะในเวลาที่เหมาะสมทั้งในระหว่างที่ลูกค้ารับประทานอาหาร และหลังจากลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว
	๓.๓ บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม		๑. บริการเสิร์ฟเครื่องดื่มก่อนอาหารที่โต๊ะ ๒. บริการเสิร์ฟไวน์ที่โต๊ะ ๓. บริการเสิร์ฟเครื่องดื่มหลังอาหารที่โต๊ะ ๔. ควบคุมระยะเวลาของการบริการเครื่องดื่มให้สอดคล้องกันกับการบริการอาหารตามรายการให้กับลูกค้า ๕. เก็บแก้วและเครื่องดื่มจากโต๊ะ	๑. บริการเสิร์ฟเครื่องดื่มก่อนอาหารที่โต๊ะ ๒. บริการเสิร์ฟไวน์ที่โต๊ะ ๓. บริการเสิร์ฟเครื่องดื่มหลังอาหารที่โต๊ะ ๔. ควบคุมระยะเวลาของการบริการเครื่องดื่มให้สอดคล้องกันกับการบริการอาหารตามรายการให้กับลูกค้า ๕. เก็บแก้วและเครื่องดื่มจากโต๊ะ
๔. งานจัดการบัญชีค่าใช้จ่ายจากการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	๔.๑ งานจัดการบัญชีค่าใช้จ่ายจากการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม		๑. รวบรวมบัญชีค่าใช้จ่ายของลูกค้าให้พร้อมเพื่อนำเสนอ ๒. นำเสนอบัญชีค่าใช้จ่ายให้กับลูกค้า ๓. รับชำระเงินตามบัญชีค่าใช้จ่าย ๔. ดำเนินการชำระเงินตามบัญชีค่าใช้จ่าย	๑. รวบรวมบัญชีค่าใช้จ่ายของลูกค้าให้พร้อมเพื่อนำเสนอ ๒. นำเสนอบัญชีค่าใช้จ่ายให้กับลูกค้า ๓. รับชำระเงินตามบัญชีค่าใช้จ่าย ๔. ดำเนินการชำระเงินตามบัญชีค่าใช้จ่าย
๕.งานจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักโภชนาการ	๕.๑ งานจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักโภชนาการ		๑. หลักการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่ม ๒. หลักโภชนาการเบื้องต้น ๓.รายการอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อให้บริการในรูปแบบต่างๆ	๑. หลักการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่ม ๒. หลักโภชนาการเบื้องต้น ๓.รายการอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อให้บริการในรูปแบบต่างๆ

หน่วยการเรียนรู้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อวิชา อาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ รหัสวิชา ๒๐๗๐๐-๑๐๐๗

จำนวนการเรียนรู้ ๓ ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ๕๔ ชั่วโมง/ภาคเรียน

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน ๒ หน่วยกิต

หน่วยที่	หน่วยการเรียนรู้	เวลาเรียน (ชม.)		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
๑	งานความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ๑.๑ งานความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม	๒	๔	๖
๒	งานทักษะการจัดรายการอาหารและเครื่องดื่มในรูปแบบต่างๆ ๒.๑ งานเตรียมสภาพแวดล้อมสำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม ๒.๒ งานจัดเตรียมโต๊ะ	๓	๖	๙
๓	งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.๑ งานรับรายการอาหารและเครื่องดื่ม ๓.๒ งานบริการเสิร์ฟอาหาร ๓.๓ บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม	๓	๖	๙
๔	งานจัดการบัญชีค่าใช้จ่าย จากการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ๔.๑ งานจัดการบัญชีค่าใช้จ่าย จากการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	๒	๔	๖
๕	งานจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักโภชนาการ ๕.๑ งานจัดทำรายการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักโภชนาการ	๗	๑๔	๒๑
	ประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา	๑	๒	๓
	รวม	๑๘	๓๖	๕๔

กิจกรรมการเรียนการสอน

๑. ชี้แจงวัตถุประสงค์การเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ
๒. สนทนาโต้ตอบ แลกเปลี่ยนข้อมูลได้ตามวัตถุประสงค์ของการสื่อสารในสถานการณ์ต่างๆ
๓. แจกใบงาน ใบมอบหมายงาน
๔. การศึกษาค้นคว้าจากแหล่งข้อมูลการเรียนรู้ต่างๆ
๕. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เสนอความคิดเห็น สรุปบทเรียน
๖. ทดสอบหลังเรียน

การวัดผลประเมินผล/ระดับคะแนน

รายละเอียดการวัดผล

การระหว่างหน่วยการเรียนรู้	๓๐	คะแนน
บูรณาการคุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์	๒๐	คะแนน
งานมอบหมาย/ รายงาน/กิจกรรม	๓๐	คะแนน
การสอบปลายภาค	๒๐	คะแนน
รวม	๑๐๐	คะแนน

ระดับคะแนน

คะแนน ๘๐ - ๑๐๐	ระดับผลการเรียนระดับ	๔
คะแนน ๗๕ - ๗๙	ระดับผลการเรียนระดับ	๓
คะแนน ๖๕ - ๖๙	ระดับผลการเรียนระดับ	๒.๕
คะแนน ๖๐ - ๖๔	ระดับผลการเรียนระดับ	๒
คะแนน ๕๕ - ๕๙	ระดับผลการเรียนระดับ	๑.๕
คะแนน ๕๐ - ๕๔	ระดับผลการเรียนระดับ	๑
คะแนน ๐ - ๔๙	ระดับผลการเรียนระดับ	๐

สื่อการเรียนการสอน/หนังสือเรียน/หนังสือประกอบ

๑. ชุดฝึก
๒. Powerpoint
๓. ใบงาน/แบบฝึกหัด
๔. สื่อการสอน

แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม

๑. อินเทอร์เน็ต (Internet)
๒. ห้องสมุด/ห้องปฏิบัติการ
๓. E-book

ตารางวิเคราะห์พฤติกรรมการเรียนรู้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช ๒๕๖๗

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพการโรงแรม สาขาวิชาการโรงแรม

ชื่อวิชา อาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจบริการ รหัสวิชา ๒๐๗๐๐-๑๐๐๗

จำนวนการเรียนรู้ ๓ ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ๕๔ ชั่วโมง/ภาคเรียน

ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน ๒ หน่วยกิต

[illegible]