

แผนการจัดการเรียนรู้รายวิชา

รหัสวิชา	20701-2005	วิชา	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	หน่วยกิต	3 หน่วยกิต
ระดับชั้น	ปวช. 1	สาขาวิชา	การโรงแรม		
เวลาเรียน	4 คาบ-ชั่วโมง/สัปดาห์			รวม	72 คาบ-ชั่วโมง/ภาคเรียน

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจในหลักการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. เจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

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

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภท รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่รับผิดชอบ คุณสมบัติ เจตคติที่ดีในงานบริการ จรรยาบรรณของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้ เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมบริการ มารยาทการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

หน่วยการเรียนรู้

- หน่วยที่ 1 ประวัติความเป็นมาของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- หน่วยที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับประเภทของภัตตาคาร
- หน่วยที่ 3 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารเพื่องานบริการ
- หน่วยที่ 4 การจัดโต๊ะอาหารและบริการ
- หน่วยที่ 5 ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกและรายการอาหาร
- หน่วยที่ 6 การจัดเลี้ยง
- หน่วยที่ 7 การสุขาภิบาลและเทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร

เกณฑ์การวัดและประเมินผล

คะแนน 100 คะแนน คิดเป็น 100 %

คะแนนจิตพิสัย	20 คะแนน คิดเป็น 20 %
สอบย่อย	50 คะแนน คิดเป็น 50 %
เรื่อง ประวัติความเป็นมาของการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	7 คะแนน คิดเป็น 7 %
เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับภัตตาคาร	7 คะแนน คิดเป็น 7 %
เรื่อง การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	18 คะแนน คิดเป็น 18 %
เรื่อง การจัดโต๊ะอาหารในพิธีการต่าง ๆ	18 คะแนน คิดเป็น 18 %
สอบกลางภาค	15 คะแนน คิดเป็น 15 %
เรื่อง ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกและรายการอาหาร	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
เรื่อง อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารเพื่องานบริการ	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
เรื่อง การจัดโต๊ะอาหารและบริการ	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
สอบปลายภาค	15 คะแนน คิดเป็น 15 %
เรื่อง การจัดเลี้ยง	5 คะแนน คิดเป็น 5 %
เรื่อง การสุขาภิบาลและเทคนิคพื้นฐานในการประกอบอาหาร	10 คะแนน คิดเป็น 10 %