

	แบบเสนอหลักสูตรฝึกอบรม หน่วยงาน สถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดระยอง ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม	
ชื่อวิชา การบริการโรงแรม ด้านงานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม (ชื่อภาษาอังกฤษ) In Hotel Service Food and Beverage Service	เวลา ๘๐ ชั่วโมง หน่วยกิต ๒ หน่วยกิต	

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการโรงแรม ด้านงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศึกษาและปฏิบัติงานเกี่ยวกับการขงเครื่องดื่มประเภทต่างๆ โครงสร้างตำแหน่ง หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติและคุณลักษณะที่ดีของการปฏิบัติงาน ข้อบังคับและข้อห้ามในการปฏิบัติงาน คุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

ผลการเรียนรู้

๑. อธิบายหลักการและปฏิบัติงานเกี่ยวกับการบริการโรงแรม ด้านงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างตำแหน่ง หน้าที่ความรับผิดชอบ การใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และวิธีการ เทคนิคต่างในการปฏิบัติงาน
๒. อธิบายหลักการและปฏิบัติงานเกี่ยวกับการขงเครื่องดื่ม ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทต่างๆ
๓. อธิบายคุณสมบัติและคุณลักษณะที่ดีของการปฏิบัติงาน
๔. การมีคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	หลักการการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการบริการโรงแรม ด้านงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ข้อ ๑	ศึกษาเกี่ยวกับงานบริการโรงแรม ด้านงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑๐	-	๑๐
๒	การใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และวิธีการ เทคนิคต่างในการปฏิบัติงาน	ข้อ ๑	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ วิธีการและเทคนิคต่างๆในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๔	๖	๑๐
๓	หลักการและปฏิบัติงานเกี่ยวกับการขงเครื่องดื่ม	ข้อ ๒	ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการขงเครื่องดื่มประเภทต่างๆ	๔	๖	๒๐
๔	คุณสมบัติและคุณลักษณะที่ดีของการปฏิบัติงาน คุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	ข้อ ๓,๔	ศึกษาเกี่ยวกับคุณสมบัติและคุณลักษณะที่ดีของการปฏิบัติงาน คุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงาน	๖	๔	๑๐

๕	การปฏิบัติงานเกี่ยวกับการบริการโรงแรม ด้านงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ข้อ ๑,๒,๓,๔	การปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑๐	๓๐	๕๐
การวัดผลการเรียนรู้						๒๐
รวม				๘๐		๑๐๐

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๖๐ ของผู้เรียนมีความสนใจเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการบริการโรงแรม ด้านงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้และมีคุณธรรมที่ดีต่องานอาชีพ

คุณสมบัติของผู้เรียน

สามารถอ่านและเขียนได้ มีใจรักงานบริการ

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสาร

๑. สื่อวีดีทัศน์
๒. เอกสารข้อมูลทางวิชาการเกี่ยวกับการบริการโรงแรม ด้านงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๓. ถาดเสิร์ฟ แบบกลมและแบบเหลี่ยม
๔. รถเข็นบริการอาหาร เก็บจานและแก้วน้ำ
๕. ถ้วยตวง ขนาด ๑๐๐ ml, ๒๕๐ ml, ๕๐๐ ml, ๑๐๐๐ ml, ๕๐๐๐ ml
๖. แก้วตวง ขนาด ๒ Oz, ๖ Oz, ๗๕ ml, ๑๕๐ ml, ๒๕๐ ml, ๕๐๐ ml,
๗. ช้อนตวง ๖ ขนาด : ๑ ช้อนโต๊ะ, ½ ช้อนโต๊ะ, ๑ ช้อนชา, ๑/๒ ช้อนชา, ๑/๔ ช้อน
๘. ช้อนบาร์ ขนาด ๑๙ cm, ๓๐ cm
๙. แก้วน้ำแบบต่างๆ
๑๐. ถังน้ำแข็ง, ถังแช่ไวน์, ที่คั่นน้ำแข็ง
๑๑. ขวดเชกเกอร์ผสมเครื่องดื่ม, เครื่องเขย่าเชกเกอร์
๑๒. ผ้ากันเปื้อน, ผ้าเช็ดมือ
๑๓. จาน, ช้อน, ส้อม, ส้อมสำหรับตักสลัด, มีดตัดอาหารหรือขนม, จานสำหรับใส่ขนม, ผ้าเช็ดปาก

การวัดและประเมินผล

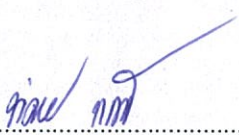
ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	อธิบายหลักการ การปฏิบัติงานเกี่ยวกับการบริการโรงแรม ด้านงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ประเมินโดยใช้แบบฝึกหัด	แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

๒	ปฏิบัติงานการใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์และวิธีการ เทคนิคต่างใน การปฏิบัติงาน	ตรวจสอบ กระบวนการ ปฏิบัติงาน	แบบประเมินการ ปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้ คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะ ผ่านเกณฑ์
๓	การปฏิบัติงาน ด้านงานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม	ตรวจสอบผลงาน	แบบประเมินผลงาน	ผู้เรียนต้องได้ คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะ ผ่านเกณฑ์
๔	อธิบายหลักการและปฏิบัติตนถึง คุณสมบัติและคุณลักษณะที่ดีของ การปฏิบัติงาน การมีคุณธรรม จริยธรรมในการปฏิบัติงาน	ประเมินโดยการ ปฏิบัติและใช้ แบบฝึกหัด	แบบประเมินและ แบบฝึกหัด	ผู้เรียนต้องได้ คะแนนร้อยละ ๖๐ ขึ้นไปจึงจะ ผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

นายทักษ์ดนัย แก้วมณี ตำแหน่ง นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

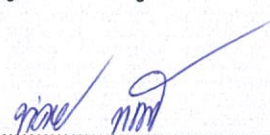
ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายทักษ์ดนัย แก้วมณี)

ตำแหน่ง นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

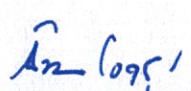
ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายทักษ์ดนัย แก้วมณี)

ตำแหน่ง นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ 

(นายฉัตรชัย รอดสุทธิ)

ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชน
จังหวัดระยอง