

	แบบเสนอหลักสูตรการฝึกอาชีพ หน่วยงาน ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๑ จังหวัดระยอง ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา การโรงแรม	
ชื่อวิชา การโรงแรมงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ชื่อภาษาอังกฤษ Food and beverage service in hotel		เวลา ๘๐ ชั่วโมง หน่วยกิต ๒ หน่วยกิต

คำอธิบายหลักสูตร

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระเบียบความรู้ในการทำงานของพนักงานบริการ หน้าที่ความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ระเบียบ มารยาทการเป็นพนักงานที่ดี การทักทาย และแนะนำลูกค้า อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม การจับจิบผ้า การพับเนปकिन หลักการเทคนิคการจัดโต๊ะ การจัดสถานที่ การจัดห้องประชุมรูปแบบต่างๆ การบริการงานจัดเลี้ยงรูปแบบต่างๆ การผสมเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การกู้ชีพฉุกเฉินในงานบริการ

ผลการเรียนรู้

๑. มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๒. รู้จักบทบาท หน้าที่ ระเบียบ มารยาทของพนักงานบริการ
๓. รู้จักอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๔. มีความรู้ในการจัดโต๊ะอาหาร การจับจิบผ้า การพับเนปकिन เทคนิคการจัดโต๊ะ การจัดสถานที่ ห้องประชุมรูปแบบต่างๆ
๕. รู้จักวิธีการผสมเครื่องดื่มเมนูต่างๆ
๖. การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
๗. มีความรู้เบื้องต้นในการกู้ชีพฉุกเฉินในงานบริการ
๘. การเห็นคุณค่าความสำคัญของงานและมีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	หน่วยการเรียนรู้	ผลการเรียนรู้	สาระสำคัญ	เวลา (ชั่วโมง)		น้ำหนัก
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑	ความรู้ทั่วไปของงานบริการของโรงแรม	ข้อ ๑	รูปแบบการให้บริการในแต่ละแผนกเรียนการจับจิบผ้า เสกโต๊ะ	๑	๒	๕
๒	การจับจิบผ้า / การพับผ้าเนปकिन	ข้อ ๓, ๔	การจับจิบผ้าเสกโต๊ะ การพับผ้าเนปकिन	๑	๒	๕
๓	ระเบียบ มารยาทการเป็นพนักงานที่ดี	ข้อ ๑, ๒, ๖, ๘	มารยาทที่ดีของการเป็นพนักงานบริการ	๓	๖	๕
๔	การกู้ชีพฉุกเฉินในงานบริการ	ข้อ ๗	การกู้ชีพฉุกเฉินเบื้องต้น กรณีประสบเหตุในงานบริการ	๒	๔	๕
๕	การจัดโต๊ะอาหารประเภทต่างๆ	ข้อ ๓, ๔	การเซตอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร	๑	๒	๑๐

			รูปแบบต่างๆ การเตรียม อุปกรณ์ชนิดต่างๆ สำหรับ บริการ			
๖	การทักทายและการ แนะนำลูกค้า	ข้อ ๑, ๒, ๖	การทักทายลูกค้า นำพา ลูกค้าไปนั่งในห้องอาหาร วิธีการนำเสนอ และแนะนำ อาหารเครื่องดื่ม วิธีการรับ คำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม	๑	๒	๑๐
๗	ฝึกงานบริการอาหาร และเครื่องดื่ม	ข้อ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕, ๖	เรียนรู้เรื่องแก้ว ที่ใช้กับ เครื่องดื่มประเภทต่างๆ การ รินน้ำและการรินไวน์ การ บริการลูกค้า	๑	๒	๑๐
๘	ระเบียบความรู้ในการ ทำงานของพนักงาน บริการ	ข้อ ๑, ๒	ระเบียบการแต่งกาย ความ สะอาด การทำงานเป็นทีม การประสานงาน การสื่อสาร กับลูกค้า และเพื่อนร่วมงาน	๒	๕	๕
๙	การเสิร์ฟอาหารและ เครื่องดื่ม	ข้อ ๑, ๒, ๓, ๖	การเสิร์ฟอาหารใน ห้องอาหาร งานเลี้ยงต่างๆ งานแต่งงาน	๒	๕	๑๐
๑๐	การจัดห้องประชุมใน รูปแบบต่างๆ	ข้อ ๑, ๒, ๓, ๔	การจัดอุปกรณ์สำหรับการ ประชุมสัมมนา การเสิร์ฟ เครื่องดื่มอาหารว่างในงาน สัมมนา	๒	๕	๑๐
๑๑	การผสมเครื่องดื่ม	ข้อ ๖	การเสิร์ฟเครื่องดื่มและ อาหารว่างในงานสัมมนา เรียนรู้เรื่องการผสมเครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ค็อกเทล	๒	๕	๕
๑๒	การประเมินผล โครงการ ฝึก ปฏิบัติงานสถานการณ์ จริง	ข้อ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕, ๖, ๗, ๘	ฝึกปฏิบัติ ประเมินผลการ เรียนรู้ในทุกด้าน ตรวจสอบ บันทึกการเรียนรู้	-	๒๒	๑๐
การวัดผลการเรียนรู้						๑๐
รวม				๘๐		

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ ร้อยละ ๘๐ ของผู้เรียนผ่านการประเมินจบหลักสูตรงานบริการโรงแรม

เชิงคุณภาพ ร้อยละ ๒๐ ของผู้เรียนได้รับการจ้างงาน

คุณสมบัติของผู้เรียน

สามารถอ่านออกเขียนได้ รักงานบริการ มีใจรัก ขยันซื่อสัตย์ และพร้อมพัฒนาตนเอง

หน่วยงานหรือสถานศึกษาที่รับรองหลักสูตร

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดระยอง

ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดระยอง

เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบ

๑. โต๊ะอาหาร
๒. แก้ว
๒. วัสดุงานผ้าในการจับผ้า พับผ้าเน่ปัก
๓. เครื่องกระเบื้อง จาน ชาม ในการเซ็โต๊ะอาหาร
๔. อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารของแขก
๕. อุปกรณ์ในการบริการของพนักงาน
๖. อุปกรณ์เครื่องแก้ว
๗. อุปกรณ์บริการเครื่องดื่ม
๘. อุปกรณ์ฝึกทำน้ำดื่ม น้ำผลไม้ ค็อกเทล
๙. อุปกรณ์สาธิต ฝึกหัดการกู้ชีพ

การวัดและประเมินผล

ที่	ผลการเรียนรู้	วิธีการวัดและประเมิน	เครื่องมือวัดและประเมิน	เกณฑ์การวัดและประเมิน
๑	ระเบียบ มารยาทการเป็นพนักงานที่ดี ระเบียบความรู้ในการทำงานของพนักงานบริการ	ประเมินโดยใช้ แบบฝึกหัด การสังเกต	แบบฝึกหัด แบบสังเกต	ผู้เรียนต้องได้ระดับดี ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๒	การจับจีบผ้า /การพับผ้าเน่ปัก	ตรวจสอบ กระบวนการ ปฏิบัติงาน	แบบประเมินการ ปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้ระดับดี ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๓	การจัดโต๊ะอาหารประเภทต่างๆ	ตรวจสอบ กระบวนการ ปฏิบัติงาน	แบบประเมินการ ปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้ระดับดี ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๔	การทักทายและการแนะนำลูกค้า	ตรวจสอบ กระบวนการ ปฏิบัติงาน	แบบประเมินการ ปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้ระดับดี ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๕	การจัดห้องประชุมในรูปแบบต่างๆ	ตรวจสอบ กระบวนการ ปฏิบัติงาน	แบบประเมินการ ปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้ระดับดี ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๖	การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การผสม เครื่องดื่ม	ตรวจสอบ กระบวนการ ปฏิบัติงาน	แบบประเมินการ ปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้ระดับดี ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์
๗	การบริการ ฝึกปฏิบัติ	ตรวจสอบ กระบวนการ ปฏิบัติงาน	แบบประเมินการ ปฏิบัติงาน	ผู้เรียนต้องได้ระดับดี ขึ้นไปจึงจะผ่านเกณฑ์

ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลงชื่อ



(นางสาวปวีศา สุรินสมบูรณ์)

นักวิชาการอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

ผู้เสนอหลักสูตร

ลงชื่อ

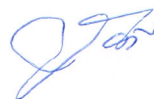


(นางธัญญารัตน์ คำสกล)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ลงชื่อ



(นายประพาส จำเขียน)

ผู้อำนวยการศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนเขต ๑