

โมดูลการเรียนรู้
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา 20701-2020

ผู้จัดทำ
นางสาวเพ็ญภา สมบันดาล

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพ อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 1,2,3
รหัสวิชา 20701-2020 ชื่อวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...4... ชั่วโมง จำนวน ...4... หน่วยกิต

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส 2.15.055, 2.15.063, 2.15.064, 2.15.066, 2.15.067, 2.07.0124, 2.15.065 อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 1,2,3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เตรียมสภาพแวดล้อมสำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม จัดเตรียมโต๊ะ ทักทายลูกค้า รับรายการอาหารและเครื่องดื่ม บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
3. มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบ มีเจตคติเชิงบวกในการทำงาน
4. สามารถปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องและเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) แก่ลูกค้า เตรียมเครื่องมือที่จะใช้สำหรับการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
3. เตรียมสภาพแวดล้อมสำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม จัดเตรียมโต๊ะ ทักทายลูกค้า รับรายการอาหารและเครื่องดื่ม บริการเสิร์ฟอาหาร บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
4. ปฏิบัติการการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) แก่ลูกค้า เตรียมเครื่องมือที่จะใช้สำหรับการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
5. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมให้บริการด้านอาหารในห้องพัก และให้บริการด้านอาหารในห้องพักตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้คำแนะนำเกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มในเมนู ให้คำแนะนำเกี่ยวกับไวน์ เตรียมสภาพแวดล้อมสำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม จัดเตรียมโต๊ะ ทักทายลูกค้า รับรายการอาหารและเครื่องดื่ม บริการเสิร์ฟอาหาร บริการเสิร์ฟเครื่องดื่มจัดการบัญชีค่าใช้จ่ายจากการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มให้บริการลูกค้า ก่อนออกจากร้าน ดำเนินการปิดการให้บริการ ความรู้ด้านส่งเสริมการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) แก่ลูกค้า เตรียมเครื่องมือที่จะใช้สำหรับการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) เตรียมและให้บริการตามรายการในเมนูรับคำสั่งและดำเนินการตามกระบวนการให้บริการด้านอาหารในห้องพัก เตรียมการให้บริการด้านอาหารในห้องพัก ให้บริการด้านอาหารในห้องพัก จัดการบัญชีค่าใช้จ่ายจากการให้บริการด้านอาหารในห้องพัก จัดเก็บทำความสะอาดหลังการให้บริการด้านอาหารในห้องพักรักษาพื้นที่บริการให้พร้อมสำหรับการให้บริการด้านอาหารในห้องพัก

โมดูลการเรียนรู้

รหัสวิชา 20701-2020

ชื่อวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...4... ชั่วโมง จำนวน 3 หน่วยกิต

ที่	ชื่อโมดูล	เวลาเรียน (ชม.)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
1	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	4	8	
2	หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	4	8	
3	อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	6	6	12	
4	หลักการจัดโต๊ะอาหาร	6	6	12	
5	รูปแบบของการบริการอาหาร	6	6	12	
6	ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	4	4	8	
7	จรรยาบรรณและเจตคติที่ดีในการบริการของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2	2	4	
8	ฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	4	8	
รวม		36	36	72	

โมดูลการเรียนรู้ที่ 1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม
เวลาเรียน 8 ชั่วโมง (ทฤษฎี 4 ชั่วโมง, ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง)

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ (ความรู้+ทักษะ+จิตพิสัย=การประยุกต์ใช้)

อธิบายประเภท โครงสร้างองค์กร บทบาทหน้าที่ อุปกรณ์ เครื่องมือ และหลักสุขอนามัยในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้อง

จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐาน

มีบุคลิกภาพที่ดี ตระหนักถึงความสะดวก สุขอนามัย ความปลอดภัย ความซื่อสัตย์ และมีจิตวิญญาณการบริการ (Service Mind)

สามารถนำความรู้และทักษะพื้นฐานไปใช้วิเคราะห์ วางแผนโครงสร้างการทำงาน และจัดเตรียมพื้นที่พร้อมอุปกรณ์สำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานการณ์จำลองได้อย่างเป็นระบบ

2. อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

1.มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ (TPQI): สาขาวิชาชีพท่องเที่ยว โรงแรม และภัตตาคาร สาขางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2.มาตรฐานสมรรถนะบุคลากรด้านการท่องเที่ยวอาเซียน (ASEAN MRA-TP): สายงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service)

3.หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) / ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.): ประเภทวิชาคหกรรมศาสตร์/อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม

3. สมรรถนะประจำโมดูล

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความรู้ทั่วไป โครงสร้างองค์กร และบทบาทหน้าที่ในธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. จำแนก และจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานสุขอนามัยและความปลอดภัย

4. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

4.1 ด้านพุทธิพิสัย (Cognitive Domain)

1. บอกความหมาย ความสำคัญ และประเภทของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้อง
2. ระบุโครงสร้างองค์กร บทบาทหน้าที่ และคุณสมบัติของผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มได้
3. จำแนกประเภทและอธิบายการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานบริการได้ถูกต้อง

4.2 ด้านทักษะพิสัย (Psychomotor Domain)

1. สาธิตการหยิบจับ คัดแยก และตรวจเช็คความสะดวกของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ได้ตามมาตรฐาน
2. จัดเตรียมและทำความสะอาดอุปกรณ์ (Polishing) ชนิดต่างๆ ได้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
3. เขียน/วางแผนผังโครงสร้างการบริหารงานและวางแผนพื้นที่บริการจำลองได้ตามโจทย์ที่กำหนด

4.3 ด้านจิตพิสัย (Affective Domain)

1. ตรงต่อเวลา แต่งกายถูกต้องตามระเบียบงานบริการ และปฏิบัติตามกฎความปลอดภัย
2. แสดงออกถึงการมีจิตบริการ (Service Mind) และความรับผิดชอบในการทำงานร่วมกับผู้อื่น

5. สารการเรียนรู้

1. ความรู้เบื้องต้น ประเภท และลักษณะของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. โครงสร้างองค์กร บทบาท หน้าที่ และบุคลิกภาพของผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. ประเภทและการใช้งานอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Chinaware, Flatware, Glassware, Linen, Holloware ฯลฯ)
4. หลักสุขอนามัย ความปลอดภัย และการทำความสะอาด/จัดเก็บอุปกรณ์ในงานบริการ

6. รายละเอียดการเรียนรู้ประจำโมดูล

6.1 ภาคทฤษฎี (เวลาเรียน 4 ชั่วโมง)

ชั่วโมงที่ 1

ความหมาย ความสำคัญ และวิวัฒนาการของธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม

จำแนกประเภทธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Commercial & Non-Commercial / Commercial Foodservice Types)

ชั่วโมงที่ 2

โครงสร้างองค์กรและแผนกต่างๆ ในสายงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Department Chart)

บทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของตำแหน่งต่างๆ (F&B Manager, Head Waiter, Captain, Waiter, Sommelier ฯลฯ)

ชั่วโมงที่ 3

คุณสมบัติ บุคลิกภาพ มารยาท และจรรยาบรรณของผู้ให้บริการ (Grooming & Service Mind)

ประเภทของอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในห้องอาหาร (จาน ชาม ช้อน ส้อม แก้ว ผ้าทอ และอุปกรณ์พิเศษ)

ชั่วโมงที่ 4

เทคนิคการดูแลรักษา การทำความสะอาด (Polishing Techniques) และการจัดเก็บอุปกรณ์

ข้อกำหนดด้านสุขอนามัย (Food Hygiene) และความปลอดภัยในการปฏิบัติงานบริการ

6.2 ภาคปฏิบัติ (เวลาเรียน 4 ชั่วโมง)

ชั่วโมงที่ 5-6

กิจกรรมที่ 1: การสำรวจ คัดแยก และจำแนกประเภทอุปกรณ์จริงในห้องปฏิบัติการ

กิจกรรมที่ 2: ฝึกปฏิบัติการทำความสะอาด เช็ดเงา (Polishing) จาน ชาม ช้อน-ส้อม และแก้วประเภทต่างๆ อย่างถูกวิธีตามหลักสุขอนามัย

ชั่วโมงที่ 7-8

กิจกรรมที่ 3: การแบ่งกลุ่มเขียนผังองค์กร (Org Chart) และจำลองการมอบหมายหน้าที่ตามประเภทธุรกิจที่ได้รับมอบหมาย

กิจกรรมที่ 4: การจัดเตรียม Station อุปกรณ์พื้นฐาน และนำเสนอผลงานกลุ่มพร้อมรับการประเมิน

7. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

ด้านความรู้ (ทฤษฎี) เวลาเรียน 4 ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้: สไลด์นำเสนอ (PowerPoint/Canva), สื่อวิดีโอแนะนำอุตสาหกรรม F&B, ใบความรู้ประจำโมดูลที่ 1, ตัวอย่างแผนภูมิองค์กร (Org Chart)

แหล่งเรียนรู้: หนังสือ/ตำรางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม, เว็บไซต์สมาคมภัตตาคารไทย, ห้องปฏิบัติการ F&B

ด้านทักษะและการประยุกต์ใช้ (ปฏิบัติ) เวลาเรียน 4 ชั่วโมง

ฝึกปฏิบัติจริง

ฝึกขัดเงาอุปกรณ์ (Glassware & Flatware Polishing) ด้วยน้ำร้อนและผ้าเช็ดแก้ว

ฝึกตรวจเช็ค คัดแยก และจัดเตรียมอุปกรณ์บน Side Station

หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ใบงานที่ 1.1: การสำรวจและจำแนกประเภทอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้

ใบงานที่ 1.2: ผังโครงสร้างองค์กรและการแบ่งงานบริการ

แบบบันทึกการฝึกปฏิบัติการทำความสะอาดและจัดเตรียมอุปกรณ์

เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)

จำแนกประเภทอุปกรณ์ได้ถูกต้องไม่น้อยกว่า 80%

ปฏิบัติการขัดเงาและจัดเก็บแก้ว ช้อน ส้อม ได้สะอาด ปราศจากคราบและรอยนิ้วมือ ตามหลัก

สุขอนามัย

ปฏิบัติตามขั้นตอนความปลอดภัยโดยไม่อุปกรณ์ชำรุดเสียหายจากความประมาท

ขอบเขตการปฏิบัติงาน (Scope of Practice)

ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการจำลองการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Mock Restaurant Lab) โดยใช้

อุปกรณ์พื้นฐานประเภท Chinaware, Glassware, Flatware และ Linen

วิธีการประเมิน (Evaluation Methods)

การสังเกตการณ์ปฏิบัติงานจริง (Direct Observation)

การตรวจผลงาน/ตรวจใบงาน (Worksheet Grading)

การประเมินการนำเสนอผลงานกลุ่ม

เครื่องมือประเมิน (Evaluation Tools)

แบบสังเกตพฤติกรรมและการทำกิจกรรมกลุ่ม

แบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน (Rubric Score)

แบบตรวจใบงาน/ผลการทดสอบ

8. การวัดและประเมินผลประจำโมดูล

ภาคทฤษฎี (30 คะแนน)

1.แบบทดสอบความรู้ประจำโมดูล (Post-test): 20 คะแนน

วัดความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทธุรกิจ โครงสร้างองค์กร และอุปกรณ์

2.การตอบคำถาม/ใบงานทฤษฎี: 10 คะแนน

วัดการสรุปเนื้อหาและการวิเคราะห์บทบาทหน้าที่

ภาคปฏิบัติ (70 คะแนน)

1. ทักษะการปฏิบัติงานจริง (Skill Performance) 30 คะแนน

การจำแนก คัดแยก ขัดทำความสะอาด (Polishing) และจัดเก็บอุปกรณ์อย่างถูกวิธีตามหลักสุขอนามัย

(20 คะแนน)

ความถูกต้องและความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงาน (10 คะแนน)

2. ชิ้นงาน/ใบงานภาคปฏิบัติ (Work Assignment) 20 คะแนน

การออกแบบผังโครงสร้างองค์กรและการจัดวาง Side Station จำลอง

3. จิตพิสัย / คุณธรรม จริยธรรม และคุณลักษณะที่พึงประสงค์ (Affective Domain) 20 คะแนน
- การแต่งกายถูกต้องตามระเบียบงานบริการ (Grooming) (5 คะแนน)
 - ความตรงต่อเวลาและการมีวินัย (5 คะแนน)
 - ความสะอาด สุขอนามัย และความปลอดภัยในการทำงาน (5 คะแนน)
 - การทำงานร่วมกับผู้อื่นและจิตบริการ (Service Mind) (5 คะแนน)