

โมดูลการเรียนรู้
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ
การบริการอาหารและเครื่องดื่ม รหัสวิชา ๒๐๗๐๑-๒๐๒๐

ผู้จัดทำ
นางสาวณัฏฐวีมล อำนวยพร

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพ โรงแรมสาขาวิชา โรงแรม

รหัสวิชา...๒๐๗๐๑-๒๐๒๐ ชื่อวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม.....

ทฤษฎี...๒.....ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ...๒.....ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...๓.... ชั่วโมง จำนวน.....๓.....หน่วยกิต

อ้างอิงมาตรฐาน

๑. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๒.๑๕.๐๕๕, ๒.๑๕.๐๖๓, ๒.๑๕.๐๖๔, ๒.๑๕.๐๖๖, ๒.๑๕.๐๖๗, ๒.๐๗.๐๑๒๔, ๒.๑๕.๐๖๕ อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ ๑,๒,๓

ผลลัพธ์การเรียนรู้ระดับรายวิชา

ปฏิบัติงานด้านการงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ตามมาตรฐานอาชีพและพัฒนาศักยภาพบุคลากรในสาขาวิชาชีพการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

๑. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม
๒. เตรียมสภาพแวดล้อมสำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม จัดเตรียมโต๊ะ ทักทายลูกค้า รับรายการอาหารและเครื่องดื่ม บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
๓. มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรับผิดชอบ มีเจตคติเชิงบวกในการทำงาน
๔. สามารถปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องและเป็นไปตามมาตรฐานวิชาชีพ

สมรรถนะรายวิชา

๑. แสดงความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
๒. แสดงความรู้เกี่ยวกับการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) แก่ลูกค้า เตรียมเครื่องมือที่จะใช้สำหรับการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
๓. เตรียมสภาพแวดล้อมสำหรับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม จัดเตรียมโต๊ะ ทักทายลูกค้า รับรายการอาหารและเครื่องดื่ม บริการเสิร์ฟอาหาร บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
๔. ปฏิบัติการการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) แก่ลูกค้า เตรียมเครื่องมือที่จะใช้สำหรับการบริการแบบรถเข็นอาหาร (Gueridon) ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
๕. ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมให้บริการด้านอาหารในห้องพัก และให้บริการด้านอาหารในห้องพักตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

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

โมดูลการเรียนรู้

รหัสวิชา...๒๐๗๐๑-๒๐๒๐ ชื่อวิชา.....การบริการอาหารและเครื่องดื่ม.....
 ทฤษฎี...๒.....ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ...๒.....ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...๔.... ชั่วโมง จำนวน.....๓.....หน่วยกิต

ที่	ชื่อโมดูล	เวลาเรียน (ชม.)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
๑	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๔	๔	๘	
๒	หน้าที่และความรับผิดชอบของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๔	๔	๘	
๓	อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๖	๖	๑๒	
๔	หลักการจัดโต๊ะอาหาร	๖	๖	๑๒	
๕	รูปแบบของการบริการอาหาร	๖	๖	๑๒	
๖	ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม	๔	๔	๘	
๗	จรรยาบรรณและเจตคติที่ดีในการบริการของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๒	๒	๔	
๘	ฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๒	๖	๘	
รวม		๓๖	๓๖	๗๒	

โมดูลการเรียนรู้ที่ ๘ ฝึกปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Gala Dinner)

เวลาเรียน: ๘ ชั่วโมง (ทฤษฎี ๒ ชั่วโมง, ปฏิบัติ ๖ ชั่วโมง)

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

- ปฏิบัติงานด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานเลี้ยงระดับทางการ (Gala Dinner) ได้ถูกต้องตามขั้นตอน มาตรฐานสากลและมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ พร้อมแก้ปัญหาเฉพาะหน้าด้วยบุคลิกภาพที่เป็นมืออาชีพ

๒. อ้างอิงมาตรฐาน

- มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) รหัส ๒.๑๕.๐๕๕, ๒.๑๕.๐๖๓, ๒.๑๕.๐๖๔, ๒.๑๕.๐๖๖, ๒.๑๕.๐๖๗, ๒.๐๗.๐๑๒๔, ๒.๑๕.๐๖๕ อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ ๑, ๒, ๓

๓. สมรรถนะประจำโมดูล

๓.๑ อธิบายลำดับขั้นตอนการบริการ รูปแบบบริการ Function sheet (Course Menu) และระเบียบปฏิบัติในงานเลี้ยง Gala Dinner ได้ถูกต้อง

๓.๒ ปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารแบบทางการ (Full Course Setting) การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มตามลำดับคอร์สได้อย่างแม่นยำ คล่องแคล่ว และถูกต้องตามหลักสากล

๓.๓ บริหารจัดการการบริการในงานเลี้ยง Gala Dinner ได้เสร็จสิ้นตามเวลาที่กำหนด ด้วยความละเอียดรอบคอบ ประณีต และตรงตามมาตรฐานวิชาชีพ

๔. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

๔.๑ พุทธิพิสัย

๔.๑.๑ อธิบายขั้นตอนและมาตรฐานการปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานเลี้ยง Gala Dinner ได้อย่างถูกต้อง

๔.๑.๒ ระบุลำดับการเสิร์ฟอาหารแบบ Full Course และการจับคู่เครื่องดื่ม (Pairing) ได้ถูกต้อง

๔.๑.๓ ระบุวิธีแก้ปัญหาเฉพาะหน้าที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในงานเลี้ยงทางการได้อย่างเหมาะสม

๔.๒ ทักษะพิสัย

๔.๒.๑ ปฏิบัติการจัดเตรียมอุปกรณ์ โต๊ะอาหารแบบ Gala Dinner (Full Course Table Setting) ได้ถูกต้องตามมาตรฐาน

๔.๒.๒ ปฏิบัติการเสิร์ฟอาหารที่ละคอร์สและการรินเครื่องดื่มตามลำดับด้วยกิริยามารยาทที่สุภาพเรียบร้อย และถูกทิศทาง

๔.๒.๓ ปฏิบัติงานบริการเก็บจาน/อุปกรณ์ (Clearing) และการดูแลความสะอาดบนโต๊ะระหว่างคอร์สได้อย่างชำนาญและเรียบร้อย

๔.๓ จิตพิสัย

๔.๓.๑ มีบุคลิกภาพ สง่างาม มีจิตวิญญาณการให้บริการ (Service Mind) สะอาด เรียบร้อย และแต่งกายถูกต้องตามระเบียบงาน Gala Dinner

๔.๓.๒ ปฏิบัติงานด้วยความละเอียดรอบคอบ คำนึงถึงความปลอดภัย สุขอนามัย และความพึงพอใจสูงสุดของแขกในงาน

๔.๔ การประยุกต์ใช้

๔.๔.๑ ประยุกต์ใช้ทักษะการบริการระดับทางการในการจำลองสถานการณ์งานเลี้ยง Gala Dinner ได้อย่างราบรื่นและเป็นมืออาชีพ

๕. สาระการเรียนรู้

๕.๑ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานเลี้ยง Gala Dinner และการเตรียมความพร้อม (Mise en Place) สำหรับงานเลี้ยงระดับทางการ

๕.๒ การจัดโต๊ะอาหารแบบทางการ (Full Course Table Setting): การวางผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก (Napkin Folding) อุปกรณ์เงิน และแก้วเครื่องดื่มประเภทต่างๆ

๕.๓ ขั้นตอนและเทคนิคการบริการอาหารแบบคอร์ส (Western Service Sequence): การเสิร์ฟขนมปัง ชุปอาหารจานหลัก ของหวาน และการเสิร์ฟเครื่องดื่มตามคอร์ส

๕.๔ มารยาท รหัสการสื่อสารในงานเลี้ยงทางการ และเทคนิคการแก้ปัญหาเฉพาะหน้าอย่างแนบเนียน

๕.๕ การปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพสาขาการบริการอาหารและเครื่องดื่มระดับสากล

๖. รายละเอียดการเรียนรู้ประจำโมดูล

๖.๑ ทฤษฎี (๒ ชั่วโมง)

- เรียนรู้ขั้นตอนมาตรฐานการบริการ (SOP) สำหรับงาน Gala Dinner รูปแบบคอร์สอาหาร การจัดวางอุปกรณ์ และข้อปฏิบัติในการบริการงานเลี้ยงระดับทางการผ่านสื่อมัลติมีเดียและกรณีศึกษา

๖.๒ ปฏิบัติ (๖ ชั่วโมง)

- ฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารแบบ Full Course ให้ได้สัดส่วนตามมาตรฐาน
- ฝึกปฏิบัติเทคนิคการถือถาดเสิร์ฟ การลำเลียงอาหาร และการเสิร์ฟ-เก็บจานตามทิศทางที่ถูกต้อง (เสิร์ฟซ้าย-เก็บขวา/เสิร์ฟน้ำขวา)
- จำลองสถานการณ์จริง (Role-Play Simulation) การจัดงานเลี้ยง Gala Dinner ครบวงจร ตั้งแต่การต้อนรับ เสิร์ฟอาหารตามคอร์ส จนถึงจบงานเลี้ยง

๗. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

๗.๑ ด้านความรู้ (ทฤษฎี) — เวลาเรียน ๒ ชั่วโมง

- คู่มือการปฏิบัติงานมาตรฐาน (SOP) การบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานเลี้ยง Gala Dinner
- สื่อวีดิทัศน์ "เทคนิคการจัดโต๊ะและการบริการ Fine Dining / Gala Dinner ระดับมืออาชีพ"
- แบบฝึกหัดและกรณีศึกษา (Case Study) การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในงานเลี้ยงทางการ

๗.๒ ด้านทักษะและการประยุกต์ใช้ (ปฏิบัติ) — เวลาเรียน ๖ ชั่วโมง

- ฝึกปฏิบัติจริง: ใบปฏิบัติงานที่ ๘.๑ "การจำลองการบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานเลี้ยง Gala Dinner ตามขั้นตอนมาตรฐาน"
- หลักฐานการปฏิบัติงาน: ประเมินการปฏิบัติงานจริง (Performance Checklists) และคลิปวิดีโอ ประเมินการจำลองสถานการณ์การบริการ
- เกณฑ์การปฏิบัติงาน: ปฏิบัติตามลำดับขั้นตอนการบริการ Gala Dinner ถูกต้องไม่น้อยกว่า ๙๐%, ปฏิบัติตามมาตรฐานสุขอนามัย และผ่านเกณฑ์บุคลิกภาพระดับทางการ
- ขอบเขตการปฏิบัติงาน: ดำเนินการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบ Full Course ในห้องปฏิบัติการ จำลองตามสถานการณ์ที่กำหนดภายในเวลา ๓๖๐ นาที
- วิธีการประเมิน: ประเมินการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์จำลอง (Role-Play Simulation) และ ประเมินพฤติกรรมการทำงาน
- เครื่องมือประเมิน: แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน (Performance Assessment Form) โดยใช้ เกณฑ์การให้คะแนนแบบรูบริกส์ (Rubrics)

๘. การวัดและประเมินผลประจำโมดูล

ภาคทฤษฎี (๒๐ คะแนน)

- คะแนนแบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับลำดับการเสิร์ฟและอุปกรณ์ Gala Dinner ก่อนเรียน-หลังเรียน (๑๐ คะแนน)
- คะแนนการมีส่วนร่วมและการตอบคำถามในชั้นเรียนทฤษฎี (๑๐ คะแนน)

• ภาคปฏิบัติ (๘๐ คะแนน)

- คะแนนแบบประเมินทักษะการปฏิบัติงาน (การจัดโต๊ะ บุคลิกภาพ เทคนิคการถือถาดและการรินเครื่องดื่ม) (๔๐ คะแนน)
- คะแนนการประเมินการปฏิบัติงานจำลองสถานการณ์ Gala Dinner ครบวงจร (Role-Play) (๔๐ คะแนน)