

ประมวลรายวิชา (Course Syllabus)

หลักสูตร (Program)	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
รหัสวิชา (Course Code)	3700-0002
ชื่อรายวิชา (Course Title)	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
จำนวนหน่วยกิต (Credit)	3 หน่วยกิต
ปีการศึกษา (Semester)	2561
ผู้ประสานงานรายวิชา (Course Coordinator)	นางสาวนิตา อุดรภัย
อาจารย์ผู้สอน (Teacher)	นางสาวนิตา อุดรภัย
ห้องเรียน / ตึกเรียน (Venue)	ห้องปฏิบัติงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
วัน เวลาเรียน (Time and Day)	วันจันทร์ เวลา 13.30 – 16.30 น.

จุดประสงค์รายวิชา (Objectives)

1. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เพื่อให้สามารถแบ่งประเภทของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร
3. เพื่อให้เข้าใจถึง โครงสร้างหน้าที่ และความรับผิดชอบของแต่ละสายงานในธุรกิจโรงแรม และภัตตาคารการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. เพื่อให้สามารถนำความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ต่อชีวิตประจำวันและการทำงาน
2. มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการ

คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ศึกษาความหมาย ความเป็นมาและประเภทของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร โครงสร้างหน้าที่ของแผนกต่างๆ ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การปฏิบัติงานภัตตาคาร รูปแบบการให้บริการ เทคนิคการบริการ การจัดการการบริการของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร คุณสมบัติของพนักงาน โรงแรมและพนักงานภัตตาคาร ตลอดจนกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรม

วิธีการสอน (Instructional Strategies)

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. ศึกษาเอกสารตำรา
4. การปฏิบัติตามใบงาน
5. กิจกรรมเดี่ยว/กิจกรรมกลุ่ม

### กำหนดการสอน (Course Schedule)

สัปดาห์	วันที่	เนื้อหา
1	14 พฤษภาคม 2561	แนะนำจุดประสงค์รายวิชา
2-3	21,28 พฤษภาคม 2561	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4-5	4,11 มิถุนายน 2561	ความหมายของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
6-7	18,25 มิถุนายน 2561	บุคลิกภาพในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
8-11	2,9,16,23 กรกฎาคม 2561	อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
12	30 กรกฎาคม 2561	หยุดชดเชยวันเข้าพรรษา
13-15	6,13,20 กรกฎาคม 2561	หลักการจัดโต๊ะอาหาร
16	27 กรกฎาคม 2561	มารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
17	3 กันยายน 2561	การฝึกปฏิบัติบริการอาหารและเครื่องดื่ม
18	10 กันยายน 2561	สอบปลายภาค

### การมอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า (Work Assignments)

1. ศึกษาค้นคว้าเนื้อหาเอกสารและหนังสือเรียน
2. ศึกษาค้นคว้าเนื้อหาในอินเทอร์เน็ต
3. ให้นักเรียนจัดทำแบบฝึกหัดท้ายบทที่เรียนที่ได้เรียนไป
4. มีการสรุปเนื้อหาที่เรียนมาลงสมุดที่ได้ศึกษาไป

### การวัดและประเมินผล

1. บอกความหมายของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
2. สรุปความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
3. จำแนกองค์ประกอบของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
4. บอกหลักการจัดโต๊ะอาหารได้
5. บอกลักษณะบุคลิกภาพที่ดีและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
6. ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้

### การประเมินผล

1. ปฏิบัติงานในเมื่อหาตามใบงาน	50	คะแนน
2. จิตพิสัย	20	คะแนน
3. คะแนนสอบปลายภาค	30	คะแนน

### เกณฑ์การประเมินผล

ค่าระดับคะแนน	ผลการศึกษา	ช่วงคะแนนเป็นร้อยละ
4	ดีเยี่ยม	80 - 100
3.5	ดีมาก	75 - 79
3	ดี	70 - 74
2.5	เกือบดี	65 - 69
2	ปานกลาง	60 - 64
1.5	พอใช้	55 - 59
1	ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำที่กำหนด	50 - 54
0	ไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด	0 - 49

### ตำราประกอบการเรียน (Text Books)

หนังสือกวดวิชาและการจัดเลี้ยง อาจารย์คเว็วโด้ โมกษรดี สำนักพิมพ์ ศสอ ศูนย์ส่งเสริมอาชีพ  
ทักษะสร้างอนาคต

แผนก.....การโรงแรม.....  
ประมวลรายวิชา (Course Syllabus)

หลักสูตร (Program)	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ
รหัสวิชา (Course Code)	2701-2005
ชื่อรายวิชา (Course Title)	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
จำนวนหน่วยกิต (Credit)	3 หน่วยกิต
ปีการศึกษา (Semester)	2561
ผู้ประสานงานรายวิชา (Course Coordinator)	นางสาววนิดา อุดรักษ์
อาจารย์ผู้สอน (Teacher)	นางสาววนิดา อุดรักษ์
ห้องเรียน / ติ๊กเรียน (Venue)	ห้องปฏิบัติการภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
วัน เวลาเรียน (Time and Day)	วันจันทร์ เวลา 08.30 – 12.30 น.

จุดประสงค์รายวิชา (Objectives)

1. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เพื่อให้สามารถแบ่งประเภทของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร
3. เพื่อให้เข้าใจถึงโครงสร้างหน้าที่ และความรับผิดชอบของแต่ละสายงานในธุรกิจโรงแรม และภัตตาคารการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. เพื่อให้สามารถนำความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ต่อชีวิตประจำวันและการทำงาน
2. มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการ

คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ศึกษาความหมาย ความเป็นมาและประเภทของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร โครงสร้างหน้าที่ของแผนกต่างๆ ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การปฏิบัติงานภัตตาคาร รูปแบบการให้บริการ เทคนิคการบริการ การจัดการการบริการของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร คุณสมบัติของพนักงานโรงแรมและพนักงานภัตตาคาร ตลอดจนกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรม

วิธีการสอน (Instructional Strategies)

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. ศึกษาเอกสารตำรา
4. การปฏิบัติตามใบงาน
5. กิจกรรมเดี่ยว/กิจกรรมกลุ่ม

### กำหนดการสอน (Course Schedule)

สัปดาห์	วันที่	เนื้อหา
1	14 พฤษภาคม 2561	แนะนำจุดประสงค์รายวิชา
2-3	21,28 พฤษภาคม 2561	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4-5	4,11 มิถุนายน 2561	ความหมายของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
6-7	18,25 มิถุนายน 2561	บุคลิกภาพในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
8-11	2,9,16,23 กรกฎาคม 2561	อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
12	30 กรกฎาคม 2561	หยุดชดเชยวันเข้าพรรษา
13-15	6,13,20 กรกฎาคม 2561	หลักการจัดโต๊ะอาหาร
16	27 กรกฎาคม 2561	มารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
17	3 กันยายน 2561	การฝึกปฏิบัติบริการอาหารและเครื่องดื่ม
18	10 กันยายน 2561	สอบปลายภาค

### การมอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า (Work Assignments)

1. ศึกษาค้นคว้าเนื้อหาเอกสารและหนังสือเรียน
2. ศึกษาค้นคว้าเนื้อหาในอินเทอร์เน็ต
3. ให้นักเรียนจัดทำแบบฝึกหัดท้ายบทที่เรียนที่ได้เรียนไป
4. มีการสรุปเนื้อหาที่เรียนมาลงสมุดที่ได้ศึกษาไป

### การวัดและประเมินผล

1. บอกความหมายของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
2. สรุปความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
3. จำแนกองค์ประกอบของการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
4. บอกหลักการจัดโต๊ะอาหารได้
5. บอกลักษณะบุคลิกภาพที่ดีและมารยาทของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
6. ปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้

### การประเมินผล

1. ปฏิบัติงานในเนื้อหาตามใบงาน	50	คะแนน
2. จิตพิสัย	20	คะแนน
3. คะแนนสอบปลายภาค	30	คะแนน

### เกณฑ์การประเมินผล

ค่าระดับคะแนน	ผลการศึกษา	ช่วงคะแนนเป็นร้อยละ
4	ดีเยี่ยม	80 - 100
3.5	ดีมาก	75 - 79
3	ดี	70 - 74
2.5	เกือบดี	65 - 69
2	ปานกลาง	60 - 64
1.5	พอใช้	55 - 59
1	ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำที่กำหนด	50 - 54
0	ไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด	0 - 49

### ตำราประกอบการเรียน (Text Books)

หนังสือกวดวิชาและการจัดเลี้ยง อาจารย์เครือข่าย มีเกียรติ สำนักพิมพ์ ศสอ ศูนย์ส่งเสริมอาชีพ  
ทักษะสร้างอนาคต

แผนก.....การโรงแรม.....  
ประมวลรายวิชา (Course Syllabus)

หลักสูตร (Program)	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ
รหัสวิชา (Course Code)	2701 - 2105
ชื่อรายวิชา (Course Title)	ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
จำนวนหน่วยกิต (Credit)	2 หน่วยกิต
ปีการศึกษา (Semester)	2561
ผู้ประสานงานรายวิชา (Course Coordinator)	นางสาววนิดา อัครักษ์
อาจารย์ผู้สอน (Teacher)	นางสาววนิดา อัครักษ์
ห้องเรียน / ติ๊กเรียน (Venue)	ห้องปฏิบัติการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง 615
วัน เวลาเรียน (Time and Day)	วันอังคาร เวลา 08.30 – 11.30 น.

จุดประสงค์รายวิชา (Objectives)

1. เพื่อให้มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เพื่อให้สามารถแบ่งประเภทของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร
3. เพื่อให้เข้าใจถึงโครงสร้างหน้าที่ และความรับผิดชอบของแต่ละสายงานในธุรกิจโรงแรม และภัตตาคารการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. เพื่อให้สามารถนำความรู้เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความสำคัญของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ต่อชีวิตประจำวันและการทำงาน
2. มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการ

คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ศึกษาความหมาย ความเป็นมาและประเภทของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร โครงสร้างหน้าที่ของแผนกต่างๆ ในธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การปฏิบัติงานภัตตาคาร รูปแบบการให้บริการ เทคนิคการบริการ การจัดการการบริการของธุรกิจโรงแรมและภัตตาคาร คุณสมบัติของพนักงาน โรงแรมและพนักงานภัตตาคาร ตลอดจนกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการโรงแรม

### วิธีการสอน (Instructional Strategies)

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. ศึกษาเอกสารตำรา
4. การปฏิบัติตามใบงาน
5. กิจกรรมเดี่ยว/กิจกรรมกลุ่ม
6. การบรรยาย
7. การสาธิต
8. ศึกษาเอกสารตำรา
9. การปฏิบัติตามใบงาน
10. กิจกรรมเดี่ยว/กิจกรรมกลุ่ม

### กำหนดการสอน (Course Schedule)

สัปดาห์	วันที่	เนื้อหา
1	15 พฤษภาคม 2561	แนะนำจุดประสงค์รายวิชา
2-3	22,29 พฤษภาคม 2561	Taking Restaurant booking
4-5	5,12 มิถุนายน 2561	Serving in the bar
6-7	19,26 มิถุนายน 2561	Talking about wine
8-9	3,10 กรกฎาคม 2561	Paying Bill
10-12	17,24,31 กรกฎาคม 2561	Dealing with request
13	7 สิงหาคม 2561	Information and Explaining
14	14 สิงหาคม 2561	Explaining and instructing
15-16	21,28 สิงหาคม 2561	Dealing with complaints
17	4 กันยายน 2561	English for Hotel Operations,
18	11 กันยายน 2561	สอบปลายภาค

### การมอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า (Work Assignments)

1. ศึกษาค้นคว้าเนื้อหาเอกสารและหนังสือเรียน
2. ศึกษาค้นคว้าเนื้อหาในอินเทอร์เน็ต
3. ให้นักเรียนจัดทำแบบฝึกหัดท้ายบทที่เรียนที่ได้เรียนไป
4. มีการสรุปเนื้อหาที่เรียนมาลงสมุดที่ได้ศึกษาไป



## การวัดและประเมินผล

### 1. วิธีการวัดผล/Method of Assessment

- 1.1. ประเมินจากการสังเกต ความสนใจใฝ่รู้ขณะเรียน และการซักถามข้อสงสัยในชั้นเรียน
- 1.2. ประเมินจากแบบฝึกหัดที่มอบหมายให้นักเรียนปฏิบัติ
- 1.3. ประเมินจากผลงานที่นักศึกษาได้ปฏิบัติเป็นรายกลุ่ม
- 1.4. ประเมินจากการสอบวัดผลความรู้ที่ได้เรียนมาเพื่อวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

### 2. เครื่องมือวัดผล/Materials of Assessment

- 2.1. แบบประเมินรายกลุ่ม
- 2.2. แบบทดสอบ
- 2.3. ใบงาน
- 2.4. ใบความรู้

## การประเมินผล

1. ปฏิบัติงานในเนื้อหาตามใบงาน	50	คะแนน
2. จิตพิสัย	20	คะแนน
3. คะแนนสอบปลายภาค	30	คะแนน

## เกณฑ์การประเมินผล

ค่าระดับคะแนน	ผลการศึกษา	ช่วงคะแนนเป็นร้อยละ
4	ดีเยี่ยม	80 - 100
3.5	ดีมาก	75 - 79
3	ดี	70 - 74
2.5	เกือบดี	65 - 69
2	ปานกลาง	60 - 64
1.5	พอใช้	55 - 59
1	ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำที่กำหนด	50 - 54
0	ไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด	0 - 49

## ตำราประกอบการเรียน (Text Books)

หนังสือคณิตศาสตร์และการจัดเลี้ยง อาจารย์เครือวัลย์ มีเกียรติ สำนักพิมพ์ ศสอ ศูนย์ส่งเสริมอาชีพ  
ทักษะสร้างอนาคต

วิชาการ

ประมวลรายวิชา (Course Syllabus)

หลักสูตร (Program)	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ
รหัสวิชา (Course Code)	2701-2002
ชื่อรายวิชา (Course Title)	วิชาการพัฒนาบุคลิกภาพ
จำนวนหน่วยกิต (Credit)	2 หน่วยกิต
ปีการศึกษา (Semester)	2561
ผู้ประสานงานรายวิชา (Course Coordinator)	นางสาวนิตา อัครักษ์
อาจารย์ผู้สอน (Teacher)	นางสาวนิตา อัครักษ์
ห้องเรียน / ตึกเรียน (Venue)	ห้อง 636 / ตึกเพชรภัทรนาคราช
วัน เวลาเรียน (Time and Day)	วันพุธ เวลา 08.30 – 11.30 น.

จุดประสงค์รายวิชา (Objectives)

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพในด้านต่าง ๆ
2. ปรับปรุงและพัฒนาบุคลิกภาพของตนให้เหมาะสมกับการทำงานและชีวิตประจำวัน
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการแสดงกิริยามารยาทตามวัฒนธรรมไทย

มาตรฐานรายวิชา

1. อธิบายความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพต่อชีวิตประจำวันและการทำงาน
2. มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับงานบริการ

คำอธิบายรายวิชา (Course Description)

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมาย และความสำคัญของการพัฒนาบุคลิกภาพต่อชีวิตประจำวันและการทำงาน แบบของบุคลิกภาพที่ดีและการพัฒนาบุคลิกภาพ สุขอนามัย ศิลปะการแต่งกาย ศิลปะการพูด มารยาททางสังคม การฝึกให้เกิดกิจนิสัย และเกิดทักษะในการแสดงกิริยามารยาทตามขนบธรรมเนียมประเพณีไทย

วิธีการสอน (Instructional Strategies)

1. การบรรยาย
2. การสาธิต
3. ศึกษาเอกสารตำรา
4. การปฏิบัติตามใบงาน
5. กิจกรรมเดี่ยว/กิจกรรมกลุ่ม

### กำหนดการสอน (Course Schedule)

สัปดาห์	วันที่	เนื้อหา
1	16 พฤษภาคม 2561	แนะนำจุดประสงค์รายวิชา
2	23 พฤษภาคม 2561	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพ
3-4	23,30 พฤษภาคม 2561	ความหมายของบุคลิกภาพ
5	6 มิถุนายน 2561	มารยาทการใช้โต๊ะอาหาร
6	13 มิถุนายน 2561	บุคลิกภาพและลักษณะนิสัย
7	20 มิถุนายน 2561	บุคลิกภาพตามแนวพุทธศาสนา
8	4 กรกฎาคม 2561	ประโยชน์ของการศึกษามุสิกภาพ
9	11 กรกฎาคม 2561	การปรับเปลี่ยนบุคลิกภาพให้เหมาะสมกับงาน
10	18 กรกฎาคม 2561	ศิลปะการแต่งกาย
11	25 กรกฎาคม 2561	ความหมายของการประเมินบุคลิกภาพ
12	1 สิงหาคม 2561	ความสำคัญของการประเมินคุณภาพ
13	8 สิงหาคม 2561	ประเภทของการปรับปรุงบุคลิกภาพ
14	15 สิงหาคม 2561	วิธีการประเมินบุคลิกภาพ
15-16	22,29 สิงหาคม 2561	การจัดการบุคลิกภาพที่ดี
17	5 กันยายน 2561	พื้นฐาน 7 ประการเพื่อสุขภาพอนามัยที่ดี
18	12 กันยายน 2561	สอบปลายภาค

### การมอบหมายงานให้นักศึกษาค้นคว้า (Work Assignments)

1. ศึกษาค้นคว้าเนื้อหาเอกสารและหนังสือเรียน
2. ศึกษาค้นคว้าเนื้อหาในอินเทอร์เน็ต
3. ให้นักเรียนจัดทำแบบฝึกหัดทำขบที่เรียนที่ได้เรียนไป
4. มีการสรุปเนื้อหาที่เรียนมาลงสมุดที่ได้ศึกษาไป

### การวัดและประเมินผล

1. บอกความหมายของบุคลิกภาพได้
2. สรุปความสำคัญของบุคลิกภาพได้
3. จำแนกองค์ประกอบของบุคลิกภาพได้
4. บอกขอบข่ายของบุคลิกภาพได้

5. จำแนกบุคลิกภาพตามแนวพุทธศาสนาได้
6. บอกลักษณะบุคลิกภาพที่ดีและพึงประสงค์ได้
7. สรุปประโยชน์ของการศึกษาบุคลิกภาพได้

#### การประเมินผล

1. ปฏิบัติงานในเนื้อหาตามใบงาน	50	คะแนน
2. จิตพิสัย	20	คะแนน
3. คะแนนสอบปลายภาค	30	คะแนน

#### เกณฑ์การประเมินผล

ค่าระดับคะแนน	ผลการศึกษา	ช่วงคะแนนเป็นร้อยละ
4	ดีเยี่ยม	80 - 100
3.5	ดีมาก	75 - 79
3	ดี	70 - 74
2.5	เกือบดี	65 - 69
2	ปานกลาง	60 - 64
1.5	พอใช้	55 - 59
1	ผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำที่กำหนด	50 - 54
0	ไม่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด	0 - 49

#### ตำราประกอบการเรียน (Text Books)

หนังสือวิชาการพัฒนาบุคลิกภาพ อาจารย์เครือวัลย์ มิเกียรติ์ สำนักพิมพ์ ศสอ ศูนย์ส่งเสริมอาชีพ  
ทักษะสร้างอนาคต

#### หนังสืออ้างอิง (Reference)

กัลยา สุวรรณแสง. การพัฒนาบุคลิกภาพและการปรับตัว. กรุงเทพฯ: บริษัทรวมสาส์น (1972)  
จำกัด, 2533