



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ที่ ๑๒๒๔ / ๒๕๖๗ วันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติ หลักสูตรระยะสั้น “ วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ”

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ตามที่ สาขาวิชาสาขาวิชาการโรงแรม ได้ดำเนินการจัดทำแผนการเรียนหลักสูตรระยะสั้น “วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม” จำนวน ๖๐ ชั่วโมง ณ โรงเรียนธนาคารอสมสิน ความละเอียดแจ้งแล้วนั้น

ในการนี้ สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว จึงขออนุมัติหลักสูตรระยะสั้น ดังกล่าวให้ วิทยาลัยฯ ทราบ และอนุมัติต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ลงชื่อ *Nami*

(นางสาวนฤมล แยมศรี)

ตำแหน่ง ครูผู้สอน

ลงชื่อ *อ.ส.*

(นางสาวอัคราพร แสนสุด)

หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม

ความเห็น หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนภายนอกสถานศึกษา

กนพ

ลงชื่อ *กนก*

(นางสาวสุรารักษ์ พลอยบุษย์)

หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนภายนอกสถานศึกษา

ความเห็นรองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ลงชื่อ *ประพจน์*

(นายประพจน์ พฤตชนะ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

ความเห็นผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

อนุมัติ.....

ไม่อนุมัติ.....

ลงชื่อ *นิมิตร*

(นายนิมิตร ศรียาภัย)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

“เรียนดี มีความสุข”



หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น

สถานศึกษา วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน
ประเภทวิชา อุตสาหกรรม
กลุ่มวิชา/กลุ่มงาน การโรงแรม

จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์
สาขาวิชา การโรงแรม

รหัสหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

เวลา ๖๐ ชั่วโมง

สมรรถนะของหลักสูตร

๑. ประมวลความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในงานการโรงแรมและการท่องเที่ยว และหลักโภชนาการเบื้องต้นตามหลักวิชาการ
๒. จัดรายการอาหารและเครื่องดื่มได้เหมาะสมกับกลุ่มผู้รับบริการ
๓. ปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามหลักสากล
๔. ประยุกต์ใช้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม จัดรายการอาหารและเครื่องดื่มกับกลุ่มผู้รับบริการตามหลักโภชนาการ

คำอธิบายของหลักสูตร

ศึกษาความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม หลักโภชนาการเบื้องต้น ความรู้เกี่ยวกับอาหารและรายการอาหาร หลักและวิธีการจัดรายการอาหารมือต่างๆ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทและชนิดของอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม มารยาททางสังคม

รายการสอนและฝึกปฏิบัติ

หน่วยที่	ชื่อหน่วย - หัวข้อการฝึก	เวลา (ชั่วโมง)
๑.	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๙
๒.	คุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๖
๓.	คำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๙
๔.	หลักการผสมเครื่องดื่ม	๖
๕.	การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้	๖
๖.	หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๙
๗.	การจัดรายการอาหารและการบริการอาหาร	๙
๘.	หลักโภชนาการเบื้องต้น	๖
รวม		๖๐

รูปแบบ เทคนิคการจัดการศึกษา

๑. บรรยาย
๒. สาธิต
๓. ฝึกปฏิบัติ

สื่อ เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์				
ที่	รายการ			
๑.	หนังสือการโรงแรมและการท่องเที่ยว / Power Point			
๒.	วัสดุ - อุปกรณ์			
๓.	ใบงาน/แบบฝึกหัด			
เอกสารอ้างอิง / เอกสารประกอบการศึกษา / แหล่งเรียนรู้				
ที่	รายการ			
๑.	เอกสารประกอบการบริการอาหารและเครื่องดื่ม			
๒.	www.google.com , www.youtube.com			
๓.	สื่อ Power Point			
แนวทางการประเมิน				
ที่	รายการสมรรถนะที่ประเมิน	วิธีการและเครื่องมือประเมิน	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การผ่าน
๑.	มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	ใบงาน	๑๕	- มีเวลาการเข้าศึกษาตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒.	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเตรียมเครื่องดื่มเครื่องใช้	ใบงาน/ แบบทดสอบ	๑๕	
๓.	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ใบงาน/ แบบทดสอบ	๒๐	- ประเมินผ่านแต่ละรายการสมรรถนะไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๔.	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการจัดรายการอาหาร	ใบงาน/ แบบทดสอบ	๒๐	
๕.	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ใบงาน/ แบบทดสอบ	๑๕	
๖.	มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักโภชนาการเบื้องต้น	ใบงาน	๑๕	
รวม			๑๐๐	๖๐
พื้นฐานความรู้และคุณสมบัติของนักศึกษา				
๑. สำเร็จการศึกษาในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.๖)				
คุณสมบัติของผู้สอน				
๑. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี				
๒. เป็นผู้สอนในสาขาการโรงแรม				

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑.	นายนิมิตร	ศรียาภัย	ผู้อำนวยการ	วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน
๒.	นายประพจน์	พฤกษ์ชนะ	รองผู้อำนวยการ	วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน
๓.	นางสาวสุรารักษ์	พลอยบุษย์	หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรฯ	วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน
๔.	นางสาวเกษร	สาระบุลย์	เจ้าหน้าที่งานพัฒนาหลักสูตรฯ	วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน
๕.	นายอาทิตย์	ศุภมงคลสถาพร	เจ้าหน้าที่งานพัฒนาหลักสูตรฯ	วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน
๖.	นางสาวจุฬาลักษณ์	บุงปิ่น	เจ้าหน้าที่งานพัฒนาหลักสูตรฯ	วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน
๑๑.	นางสาววรรณพร	ประกอบปราณ	เจ้าหน้าที่งานพัฒนาหลักสูตรฯ	วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

คณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร

๑.	นางสาวสุรารักษ์	จันทรวัดนกกิจ	หัวหน้างานพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
๒.	นางสาวอัคราพร	แสนสุด	หัวหน้าสาขาวิชาการโรงแรม
๓.	นางสาวอภิรดี	วอนยิน	ครูประจำสาขาวิชาการโรงแรม
๔.	นางสาวนฤมล	แย้มศรี	ครูประจำสาขาวิชาการโรงแรม
๕.	นางสาววรรณพร	ประกอบปราณ	เจ้าหน้าที่งานพัฒนาหลักสูตรฯ

Amn
10/8/20
Amn
Norm
Amn

ลงชื่อ..... *Amn*

(นายประพจน์ พฤกษ์ชนะ)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

อนุมัติ.....

ไม่อนุมัติ.....

ลงชื่อ..... *Amn*

(นายนิมิตร ศรียาภัย)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ตารางหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม โรงเรียนนานาชาติอมรินทร์ ระดับชั้น ม.๕

วัน/เวลา	๐๘.๐๐ น. - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ น. - ๑๐.๐๐ น.	๑๐.๐๐ น. - ๑๑.๐๐ น.	๑๑.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐ น. - ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.
วันศุกร์ ที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๗							ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.
วันศุกร์ ที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๗							ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.
วันศุกร์ ที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗							ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.
วันศุกร์ ที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๗							คุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.
วันศุกร์ ที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๗							คุณสมบัติของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.
วันศุกร์ ที่ ๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๗							คำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.
วันศุกร์ ที่ ๒๘ มิถุนายน ๒๕๖๗							คำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.
วันศุกร์ ที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๗							หลักการผสมเครื่องดื่ม	๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.
วันศุกร์ ที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๗							หลักการผสมเครื่องดื่ม	๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.

วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ตารางหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม โรงเรียนธนาคารออมสิน ระดับชั้น ม.๕

วัน/เวลา	๐๘.๐๐ น. -	๐๙.๐๐ น. -	๑๐.๐๐ น. -	๑๑.๐๐ น. -	๑๒.๐๐ น. -	๑๓.๐๐ น. -	๑๔.๐๐ น. -	๑๕.๐๐ น. -	๑๖.๐๐ น. -
วันศุกร์ ที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๗	๐๘.๐๐ น.	๑๐.๐๐ น.	๑๑.๐๐ น.	๑๒.๐๐ น.	๑๓.๐๐ น.	๑๔.๐๐ น.	๑๕.๐๐ น.	๑๖.๐๐ น.	๑๖.๐๐ น.
วันศุกร์ ที่ ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๗									หลักการผสมเครื่องดื่ม ครูณฤมล (ม.๕)
วันศุกร์ ที่ ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๗									การเตรียมเครื่องดื่มเครื่องใช้ ครูณฤมล (ม.๕)
วันศุกร์ ที่ ๒ สิงหาคม ๒๕๖๗									การเตรียมเครื่องดื่มเครื่องใช้ ครูณฤมล (ม.๕)
วันศุกร์ ที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๗									หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ครูณฤมล (ม.๕)
วันศุกร์ ที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๗									หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ครูณฤมล (ม.๕)
วันศุกร์ ที่ ๒๓ สิงหาคม ๒๕๖๗									หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ครูณฤมล (ม.๕)
วันศุกร์ ที่ ๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๗									การจัดรายการอาหารและการบริการอาหาร ครูณฤมล (ม.๕)
วันศุกร์ ที่ ๖ กันยายน ๒๕๖๗									การจัดรายการอาหารและการบริการอาหาร ครูณฤมล (ม.๕)
วันศุกร์ ที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๗									การจัดรายการอาหารและการบริการอาหาร ครูณฤมล (ม.๕)

วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน

ตารางหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม โรงเรียนธนาคารออมสิน ระดับชั้น ม.๕

วัน/เวลา	๐๘.๐๐ น. - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ น. - ๑๐.๐๐ น.	๑๐.๐๐ น. - ๑๑.๐๐ น.	๑๑.๐๐ น. - ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ น. - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐ น. - ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ น. - ๑๕.๐๐ น.	๑๕.๐๐ น. - ๑๖.๐๐ น.
วันศุกร์ ที่ ๒๐ กันยายน ๒๕๖๗								
วันศุกร์ ที่ ๒๗ กันยายน ๒๕๖๗							หลักโภชนาการเบื้องต้น ครูณฤมล (ม.๕)	
วันศุกร์ ที่ ๔ ตุลาคม ๒๕๖๗							หลักโภชนาการเบื้องต้น ครูณฤมล (ม.๕)	
							สอบปลายภาค ครูณฤมล (ม.๕)	