



แผนการจัดการเรียนรู้

วิชา ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง

(Restaurant and Banquet)

รหัสวิชา 20701-2006 หน่วยกิต 2-2-3

พุทธศักราช 2562

หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพพื้นฐาน

จัดทำโดย

อนิรุทธิ์ เจริญสุข

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

ลักษณะรายวิชา

การวิเคราะห์หลักสูตร

ตารางกำหนดน้ำหนักคะแนน

โครงการสอน / กำหนดการสอน

แผนจัดการเรียนรู้รายสัปดาห์

บันทึกการสอน

ภาคผนวก

ลักษณะรายวิชา

การวิเคราะห์จุดประสงค์และคำอธิบายรายวิชา

ชื่อและรหัสวิชา	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง รหัสวิชา 20701-2006 หน่วยกิต 2-2-3
ภาษาอังกฤษ	(Restaurant and Banquet)
สภาพรายวิชา	หลักสูตรประกาศนียบัตร (ปวช.) พุทธศักราช 2562 หมวดวิชาสมรรถนะวิชาชีพ กลุ่มสมรรถนะวิชาชีพเฉพาะ
ระดับวิชา	ปวช.
พื้นฐาน	-
เวลาเรียน	72 คาบ ตลอดการเรียน 18 สัปดาห์ / 4 คาบต่อ สัปดาห์
หน่วยกิต	3 หน่วยกิต

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจงานภัตตาคาร งานจัดเลี้ยง
2. มีความเข้าใจในหน้าที่ ความรับผิดชอบของพนักงานในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง
3. สามารถเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และสถานที่ในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง
4. สามารถให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง
5. มีเจตคติที่ดี ในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ สถานที่ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
3. ปฏิบัติงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงในโรงแรมตามมาตรฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง หลักการดำเนินงาน รูปแบบ การวางแผน จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ สถานที่ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติ เกี่ยวกับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง

การวิเคราะห์คำอธิบายรายวิชา

ข้อความคำอธิบาย รายวิชา	ตั้งชื่อหน่วยเรียน	เวลาเรียน		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
หน่วยที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภัตตาคาร	1.1 ความหมายของภัตตาคาร 1.2 วิวัฒนาการของภัตตาคาร 1.3 ประเภทของการดำเนินธุรกิจภัตตาคาร 1.4 องค์ประกอบของการจัดการภัตตาคารที่สำคัญ 1.5 หลักการที่สำคัญเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจภัตตาคาร 1.6 คุณสมบัติของพนักงานบริการภัตตาคารที่ควรมี	4	4	8
หน่วยที่ 2 การจัดการงานจัดเลี้ยง	2.1 ความหมายของการจัดเลี้ยง 2.2 รูปแบบการจัดเลี้ยง 2.3 ลักษณะเฉพาะของงานจัดเลี้ยง 2.4 ประเภทและส่วนแบ่งทางการตลาดจัดเลี้ยง 2.5 คุณสมบัติเฉพาะสำหรับบุคลากรการจัดเลี้ยง (job specifications) 2.6 การจัดโครงสร้างการทำงานของแผนกจัดเลี้ยง (Catering or Banquet Department) 2.7 การประสานงานของแผนกจัดเลี้ยงกับส่วนอื่น ๆ 2.8 ขั้นตอนการทำงานจัดเลี้ยง	6	6	12
หน่วยที่ 3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับมืออาหารและเครื่องดื่มนการจัดเลี้ยง	3.1 ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกและตะวันออก 3.2 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม 3.3 มือของอาหาร 3.4 รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3.5 อาหารในงานจัดเลี้ยง	6	6	12
หน่วยที่ 4 การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	4.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร 4.2 ชนิดของแก้ว 4.3 การพับผ้าเช็ดปาก (Napkin) 4.4 การเตรียมการก่อนการเปิดภัตตาคาร 4.5 การเตรียมการในห้องอาหาร 4.6 การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร 4.7 ความปลอดภัยของผู้ให้บริการ	4	4	8

หน่วยที่ 5 เทคนิคการจัด โต๊ะในงานภัตตาคารและ งานจัดเลี้ยง	5.1 การจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ 5.2 การจัดโต๊ะเป็นรูปต่างๆ 5.3 การจัดเลี้ยงแบบเป็นทางการ และแบบไม่เป็น ทางการ 5.4 การจัดโต๊ะในงานเลี้ยงแบบ Banquet 5.5 การจัดโต๊ะอาหารและโต๊ะในงานเลี้ยง 5.6 การจัดโต๊ะแบบบุฟเฟต์ 5.7 Plate mate แบบต่างๆ 5.8 ของที่ใช้ประดับโต๊ะและตกแต่งอาหาร 5.9 รูปแบบการจัด โต๊ะประชุม	6	6	12
หน่วยที่ 6 ขั้นตอนการ บริการอาหารและ เครื่องดื่ม	6.1 การเริ่มบริการ 6.2 การเสิร์ฟอาหาร 6.3 การเสิร์ฟเครื่องดื่ม 6.4 การชำระเงิน 6.5 เทคนิคของพนักงานในการจัดเลี้ยงอาหาร 6.6 ปัญหาที่พบในการจัดเลี้ยงและแนวทางการ แก้ปัญหา	6	6	12

การประเมินผล

เกณฑ์การประเมินผลการเรียนรู้

การประเมินผล

ระหว่างภาค + คุณธรรมจริยธรรม

การสรุปประเมินกลางภาคและปลายภาค

50

:

50

คุณธรรมจริยธรรม

- ☐ มนุษย์สัมพันธ์
- ☐ ความมีวินัย
- ☐ รับผิดชอบ
- ☐ พึ่งตนเอง

- ☐ ซื่อสัตย์สุจริต
- ☐ เชื่อมั่นในตนเอง
- ☐ ประหยัด
- ☐ อดทนอดกลั้น

- ☐ สนใจใฝ่รู้
- ☐ รักสามัคคี
- ☐ ริเริ่มสร้างสรรค์

การประเมินผลคะแนน

- คะแนนเก็บจากแบบฝึกหัด

และใบงาน 40 คะแนน

- จิตพิสัย 10 คะแนน

- สอบกลางภาค	20	คะแนน
- สอบปลายภาค	30	คะแนน
คะแนนรวมทั้งหมด	100	คะแนน

ข้อเสนอแนะนักศึกษา

นักศึกษาต้องมีเวลาเรียนอย่างน้อย 80% ของเวลาเรียนทั้งหมด จึงมีสิทธิ์เข้าสอบปลายภาค

การกำหนดน้ำหนักคะแนนการวัด

ตารางวิเคราะห์หลักสูตรรายวิชาภัตตาคารและการจัดเลี้ยง 20701- 2006

ชื่อหน่วย	จุดประสงค์รายวิชา					สมรรถนะรายวิชา			พุทธิพิสัย						ทักษะพิสัย	จิตพิสัย	น้ำหนักรวม	ลำดับความสำคัญความสำคัญ	ชั่วโมงที่สอน
	1	2	3	4	5	1	2	3	ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	การวิเคราะห์	การสังเคราะห์	การประเมินค่า					
หน่วยที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภัตตาคาร	/	/	/	/	/	/	/	/	3	3	2	1	-	-	2	2	13	4	8
หน่วยที่ 2 การจัดการงานจัดเลี้ยง	/	/	/	/	/	/	/	/	3	3	1	1	-	-	3	3	14	3	12
หน่วยที่ 3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับมืออาหารและเครื่องดื่มในการจัดเลี้ยง	/	/	/	/	/	/	/	/	3	3	4	3	-	-	3	3	19	2	12
หน่วยที่ 4 การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	/	/	/	/	/	/	/	/	3	3	1	1	-	-	3	3	14	3	8
หน่วยที่ 5 เทคนิคการจัดโต๊ะในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง	/	/	/	/	/	/	/	/	3	4	4	4	-	-	3	3	21	1	12
หน่วยที่ 6 ขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	/	/	/	/	/	/	/	/	3	4	4	2	-	-	3	3	19	2	12
สอบกลางภาค																			4
สอบปลายภาค																			4
รวม									18	20	16	12	-	-	17	17	100	-	72

	แผนจัดการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ 1-2
	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง (Restaurant and Banquet) รหัสวิชา 20701-2006	สอนครั้งที่ 1-2
	หน่วยที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภัตตาคาร	จำนวน 8 คาบ

ชื่อเรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภัตตาคาร

สาระสำคัญ

ธุรกิจภัตตาคาร/ร้านอาหาร การบริการจัดหาอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงไอศกรีมและเค้ก จัดเตรียมไว้พร้อมบริโภค มีหรือไม่มีที่นั่งก็ตาม ไม่ว่าจะเป็นบริการแบบให้นั่งโต๊ะหรือแบบบริการตนเองจากชั้นวางอาหาร ไม่ว่าจะรับประทานอาหารภายในร้านนากลับ หรือสั่งให้จัดส่งที่บ้าน เช่น ร้านอาหาร ภัตตาคาร คาเฟ่ เคาน์เตอร์หรือบูธ ร้านอาหารแบบบริการตนเอง ร้านอาหารจานด่วน เคาน์เตอร์หรือบูธในยานพาหนะ ร้านอาหารที่ให้บริการจัดส่ง เป็นต้น

หัวข้อเรื่อง

1. ความหมายของภัตตาคาร
2. วิวัฒนาการของภัตตาคาร
3. ประเภทของการดำเนินธุรกิจภัตตาคาร
4. องค์ประกอบของการจัดการภัตตาคารที่สำคัญ
5. หลักการที่สำคัญเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจภัตตาคาร
6. คุณสมบัติของพนักงานบริการภัตตาคารที่ควรมี

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายความหมายของภัตตาคาร
2. บอกวิวัฒนาการของภัตตาคาร
3. บอกประเภทของการดำเนินธุรกิจภัตตาคาร
4. อธิบายองค์ประกอบของการจัดการภัตตาคารที่สำคัญ
5. อธิบายหลักการที่สำคัญเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจภัตตาคาร
6. บอกคุณสมบัติของพนักงานบริการภัตตาคารที่ควรมี

สมรรถนะที่พึงประสงค์

ด้านความรู้	ด้านทักษะ	ด้านคุณธรรม
1. ความหมายของภัยพิบัติ 2. วิวัฒนาการของภัยพิบัติ 3. ประเภทของการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติ 4. องค์ประกอบของการจัดการภัยพิบัติที่สำคัญ 5. หลักการที่สำคัญเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติ 6. คุณสมบัติของพนักงานบริการภัยพิบัติที่ควรมี	1. อธิบายความหมายของภัยพิบัติ 2. บอกวิวัฒนาการของภัยพิบัติ 3. บอกประเภทของการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติ 4. อธิบายองค์ประกอบของการจัดการภัยพิบัติที่สำคัญ 5. อธิบายหลักการที่สำคัญเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติ 6. บอกคุณสมบัติของพนักงานบริการภัยพิบัติที่ควรมี	1. สนใจใฝ่รู้ 2. การตรงต่อเวลา 3. ความซื่อสัตย์ สุจริต 4. ความมีน้ำใจ ความ 5. ร่วมมือ/ยอมรับความคิดเห็น

เนื้อหาสาระ

1. ความหมายของภัยพิบัติ
2. วิวัฒนาการของภัยพิบัติ
3. ประเภทของการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติ
4. องค์ประกอบของการจัดการภัยพิบัติที่สำคัญ
5. หลักการที่สำคัญเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติ
6. คุณสมบัติของพนักงานบริการภัยพิบัติที่ควรมี

กิจกรรมการเรียนรู้ (กิจกรรมการเรียนการสอน)

1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

1. ผู้สอนแจ้งหลักเกณฑ์การเก็บคะแนน วิธีวัดผลและประเมินผลให้แก่ผู้เรียนดังนี้

คะแนนงาน	40	คะแนน
สอบกลางภาค	20	คะแนน
จิตพิสัย	10	คะแนน
ปลายภาค	30	คะแนน

 โดยมีหลักเกณฑ์ การวัดผลดังนี้

คะแนน	เกรด
0-49	0
50-54	1
55-59	1.5
60-64	2
65-69	2.5
70-74	3
75-79	3.5
80 เป็นต้นไป	4

2. แนะนำการเรียนการสอน จุดประสงค์รายวิชา ทัศนคติและการจัดเลี้ยง สมรรถนะรายวิชา คำอธิบายรายวิชา การวัดผลและประเมินผลพร้อมทั้งบรรยายเนื้อหาในเรื่องของทัศนคติและการจัดเลี้ยง
3. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
4. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียน ทัศนคติหมายถึงอะไร มีความสำคัญอย่างไรบ้าง

2. ขั้นตอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
<u>สัปดาห์ที่ 1</u> 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเป็นเวลา 10 นาที เพื่อเป็นการวัดระดับความรู้เบื้องต้น 2. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ 1 3. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับความหมายของทัศนคติ 4. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับวิวัฒนาการของทัศนคติ 5. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับประเภทของการดำเนินธุรกิจทัศนคติ 6. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน	1. ผู้เรียนเตรียมความพร้อม โดยมีสมุด หนังสือ หรือเอกสารการเรียนรู้ 2. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 3. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 4. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 5. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 6. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย	1. ธุรกิจโรงแรม

<u>สัปดาห์ที่ 2</u> 7. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับองค์ประกอบของการจัดการภัยพิบัติที่สำคัญ 8. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับหลักการที่สำคัญเกี่ยวกับการดำเนินการจัดการภัยพิบัติ 9. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับคุณสมบัติของพนักงานบริการจัดการภัยพิบัติ 10. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถามข้อสงสัย 11. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำใบงานที่ 1 12. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำกิจกรรมหน่วยที่ 1 13. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	7. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 8. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 9. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 10. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 11. ผู้เรียนทำใบงานที่ 1 ลงในหนังสือ 12. ผู้เรียนทำกิจกรรมหน่วยที่ 1 13. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดหลังเรียนเรื่องแล้วสลับกันตรวจ	
--	--	--

3. ขั้นประยุกต์ แก้ปัญหา (Application)

1. นักเรียนค้นคว้าหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ต
2. นักเรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน
3. นักเรียนทำกิจกรรม

4. ขั้นสรุปผล (Progress)

1. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
2. ครูให้นักเรียนช่วยกันสรุปอภิปรายผลการเรียนรู้ในหน่วยที่ 1
3. ผู้สอนสรุปและให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

สื่อการเรียนการสอน

สื่อสิ่งพิมพ์

1. หนังสือเรียนวิชาภัยพิบัติและการจัดการภัยพิบัติ อนิรุทธิ์ เจริญสุข
2. ใบงานหน่วยการเรียนรู้ที่ 1
3. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน เรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภัยพิบัติ

สื่อโสตทัศน

เครื่องฉายโปรเจกเตอร์

การประเมินผล

การวัดผล (ใช้เครื่องมือ)	การประเมินผล (นำผลเทียบกับเกณฑ์และแปลความหมาย)
1. ใบงาน หน่วยที่ 1	เกณฑ์ผ่าน 60%
2. แบบฝึกหัดหน่วยที่ 1	เกณฑ์ผ่าน 60%
3. แบบประเมินผลภารกิจกรม	เกณฑ์ผ่าน 60%
4. แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ตามสภาพจริง	เกณฑ์ผ่าน 60%

เครื่องมือวัดผล

1. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
2. แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ (คะแนนขึ้นอยู่กับ
การประเมินตามสภาพจริง)

ผลงานและชิ้นงานในการวัดผล

1. ใบงาน และแบบฝึกหัดท้ายบท

แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม

1. เอกสารหรือหนังสือเรียนวิชาภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ผู้สอนแนะนำวิธีการเรียนรู้ในรายวิชามีหลาย
รูปแบบ เช่น ฟังการบรรยาย การมอบหมายให้ปฏิบัติหรือทำใบงาน การแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง เป็นต้น
2. แนะนำแหล่งการค้นคว้า สื่อการเรียนการสอน เช่น วิกิพีส์ แหล่งค้นคว้าในอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

อนิรุทธิ์ เจริญสุข, ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง, นนทบุรี: ศูนย์หนังสือเมืองไทย, 2565

ใบงานหน่วยการเรียนรู้ที่ 1

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกภัตตาคารในประเทศไทยมา 1 ร้าน พร้อมอธิบายข้อมูลตามโจทย์ที่กำหนดให้

ชื่อภัตตาคาร	ลักษณะการให้บริการของภัตตาคาร
.....	
.....	
จัดอยู่ในประเภท	
ใดของภัตตาคาร	
.....	
.....	
.....	
เมนูแนะนำในภัตตาคาร	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
ที่ตั้งของภัตตาคาร	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
ที่มาของข้อมูล	
.....	

กิจกรรมการเรียนรู้หน่วยที่ 1

ให้ความสำคัญกับการทำงานเป็นทีม

เรื่อง หลักการที่สำคัญเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาค้นคว้าหลักการที่สำคัญเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติ
2. รู้จักการวิเคราะห์หลักการที่สำคัญเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติ
3. ร่วมกันปรึกษาหารือ แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน

คำชี้แจง

1. ให้นักเรียนแบ่งกลุ่มออกเป็น 4 กลุ่ม (เฉลี่ยจำนวนคนในห้องให้ลงตัว)
2. ให้นักเรียนคิดธุรกิจภัยพิบัติมา 1 ธุรกิจ พร้อมอธิบายข้อมูลดังนี้
 - ชื่อภัยพิบัติ
 - ข้อมูลทั่วไปของภัยพิบัติ (ที่ตั้ง เป็นภัยพิบัติประเภทอะไร)
 - หลักการที่สำคัญเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติ 5 ประการ นำมาประยุกต์ใช้กับธุรกิจ

ภัยพิบัติได้อย่างไร

3. ให้แต่ละกลุ่มแสดงความคิดเห็นร่วมกันในเรื่องของหลักการที่สำคัญเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจภัยพิบัติของตนเอง
4. สมาชิกในกลุ่มช่วยกันสรุปความคิดเห็นและเสนอแนวคิดร่วมกัน
5. นำเสนอหน้าชั้นเรียน

	แผนจัดการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ 3-5
	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง (Restaurant and Banquet) รหัสวิชา 20701-2006	สอนครั้งที่ 3-5
	หน่วยที่ 2 การจัดการงานจัดเลี้ยง	จำนวน 12 คาบ

ชื่อเรื่อง การจัดการงานจัดเลี้ยง

สาระสำคัญ

การจัดเลี้ยง (Catering) เป็นส่วนหนึ่งของอุตสาหกรรมบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage industry) มีลักษณะพิเศษ ซึ่งเป็นการบริการที่ไม่เฉพาะเจาะจงอยู่พื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง สามารถเคลื่อนย้ายการบริการอาหารและเครื่องดื่มไปยังสถานที่ต่าง ๆ ได้ ตามแต่ความต้องการของผู้บริโภค (Customer)

หัวข้อเรื่อง

1. ความหมายของการจัดเลี้ยง
2. รูปแบบการจัดเลี้ยง
3. ลักษณะเฉพาะของงานจัดเลี้ยง
4. ประเภทและส่วนแบ่งทางการตลาดจัดเลี้ยง
5. คุณสมบัติเฉพาะสำหรับบุคลากรการจัดเลี้ยง (job specifications)
6. การจัดโครงสร้างการทำงานของแผนกจัดเลี้ยง (Catering or Banquet Department)
7. การประสานงานของแผนกจัดเลี้ยงกับส่วนอื่น ๆ
8. ขั้นตอนการทำงานจัดเลี้ยง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายความหมายของการจัดเลี้ยง
2. อธิบายรูปแบบการจัดเลี้ยง
3. บอกลักษณะเฉพาะของงานจัดเลี้ยง
4. ระบุประเภทและส่วนแบ่งทางการตลาดจัดเลี้ยง
5. บอกคุณสมบัติเฉพาะสำหรับบุคลากรการจัดเลี้ยง (job specifications)
6. อธิบายการจัดโครงสร้างการทำงานของแผนกจัดเลี้ยง (Catering or Banquet Department)
7. อธิบายการประสานงานของแผนกจัดเลี้ยงกับส่วนอื่น ๆ
8. อธิบายขั้นตอนการทำงานจัดเลี้ยง

สมรรถนะที่พึงประสงค์

ด้านความรู้	ด้านทักษะ	ด้านคุณธรรม
1. ความหมายของการจัดเลี้ยง 2. รูปแบบการจัดเลี้ยง 3. ลักษณะเฉพาะของงานจัดเลี้ยง 4. ประเภทและส่วนแบ่งทางการตลาดจัดเลี้ยง 5. คุณสมบัติเฉพาะสำหรับบุคลากรการจัดเลี้ยง (job specifications) 6. การจัดโครงสร้างการทำงานของแผนกจัดเลี้ยง (Catering or Banquet Department) 7. การประสานงานของแผนกจัดเลี้ยงกับส่วนอื่น ๆ 8. ขั้นตอนการทำงานจัดเลี้ยง	1. อธิบายความหมายของการจัดเลี้ยง 2. อธิบายรูปแบบการจัดเลี้ยง 3. บอกลักษณะเฉพาะของงานจัดเลี้ยง 4. ระบุประเภทและส่วนแบ่งทางการตลาดจัดเลี้ยง 5. บอกคุณสมบัติเฉพาะสำหรับบุคลากรการจัดเลี้ยง (job specifications) 6. อธิบายการจัดโครงสร้างการทำงานของแผนกจัดเลี้ยง (Catering or Banquet Department) 7. อธิบายการประสานงานของแผนกจัดเลี้ยงกับส่วนอื่น ๆ 8. อธิบายขั้นตอนการทำงานจัดเลี้ยง	1. สนใจใฝ่รู้ 2. การตรงต่อเวลา 3. ความซื่อสัตย์ สุจริต 4. ความมีน้ำใจ ความ 5. ร่วมมือ/ยอมรับความคิดเห็น

เนื้อหาสาระ

1. ความหมายของการจัดเลี้ยง
2. รูปแบบการจัดเลี้ยง
3. ลักษณะเฉพาะของงานจัดเลี้ยง
4. ประเภทและส่วนแบ่งทางการตลาดจัดเลี้ยง
5. คุณสมบัติเฉพาะสำหรับบุคลากรการจัดเลี้ยง (job specifications)
6. การจัดโครงสร้างการทำงานของแผนกจัดเลี้ยง (Catering or Banquet Department)
7. การประสานงานของแผนกจัดเลี้ยงกับส่วนอื่น ๆ
8. ขั้นตอนการทำงานจัดเลี้ยง

กิจกรรมการเรียนรู้ (กิจกรรมการเรียนการสอน)

1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

1. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ 2
3. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
4. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียน การจัดการงานจัดเลี้ยงหมายถึงอะไร มีความสำคัญอย่างไรบ้าง

2. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
<u>สัปดาห์ที่ 1</u> 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน เป็นเวลา 10 นาที เพื่อเป็นการวัดระดับความรู้เบื้องต้น 2. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการ กระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ 2 3. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับความหมายของการ จัดเลี้ยง 4. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับรูปแบบการจัดเลี้ยง 5. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน	 1. ผู้เรียนเตรียมความพร้อม โดยมี สมุด หนังสือ หรือเอกสารการเรียนรู้ 2. ผู้เรียนฟัง ติดตามและทำความเข้าใจ 3. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงใน สมุด 4. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงใน สมุด 5. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอน ในหัวข้อที่สงสัย	1. ธุรกิจโรงแรม
<u>สัปดาห์ที่ 2</u> 6. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับประเภทและส่วน แบ่งทางการตลาดจัดเลี้ยง 7. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับคุณสมบัติเฉพาะ สำหรับบุคลากรการจัดเลี้ยง (job specifications) 8. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับการจัดโครงสร้าง การทำงานของแผนกจัดเลี้ยง (Catering or Banquet Department)	 6. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงใน สมุด 7. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงใน สมุด 8. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงใน สมุด	

9. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถามข้อสงสัย <u>สัปดาห์ที่ 3</u> 10. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับการประสานงานของแผนกจัดเลี้ยงกับส่วนอื่น ๆ 11. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับขั้นตอนการทำงานจัดเลี้ยง 12. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถามข้อสงสัย 13. ผู้สอนมอบหมายให้ทำใบงานหน่วยที่ 2 14. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำกิจกรรมหน่วยที่ 2 15. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	9. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 10. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 11. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 12. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 13. ผู้เรียนทำใบงานหน่วยที่ 2 14. ผู้เรียนทำกิจกรรมหน่วยที่ 2 15. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดหลังเรียนเรื่องแล้วสลับกันตรวจ	
--	---	--

3. ชั้นประยุกต์แก้ปัญหา (Application)

1. นักเรียนค้นคว้าหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ต
2. นักเรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน
3. นักเรียนทำกิจกรรม

4. ชั้นสรุปผล (Progress)

1. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
2. ครูให้นักเรียนช่วยกันสรุปอภิปรายผลการเรียนรู้ในหน่วยที่ 2
3. ผู้สอนสรุปและให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

สื่อการเรียนการสอน

สื่อสิ่งพิมพ์

1. หนังสือเรียนกัตตาการและการจัดเลี้ยง อนิรุทธิ์ เจริญสุข
2. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน เรื่อง การจัดการงานจัดเลี้ยง

สื่อโสตทัศน

เครื่องฉายโปรเจคเตอร์

การประเมินผล

การวัดผล (ใช้เครื่องมือ)	การประเมินผล (นำผลเทียบกับเกณฑ์และแปลความหมาย)
1. ใบงาน หน่วยที่ 2	เกณฑ์ผ่าน 60%
2. แบบฝึกหัดหน่วยที่ 2	เกณฑ์ผ่าน 60%
3. แบบประเมินผลภารกิจกรม	เกณฑ์ผ่าน 60%
4. แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ตามสภาพจริง	เกณฑ์ผ่าน 60%

เครื่องมือวัดผล

1. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
2. แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ (คะแนนขึ้นอยู่กับ
การประเมินตามสภาพจริง)

ผลงานและชิ้นงานในการวัดผล

1. แบบฝึกหัดท้ายบท
2. ใบงาน

แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม

1. เอกสารหรือหนังสือเรียนกวดตาการและการจัดเลี้ยง ผู้สอนแนะนำวิธีการเรียนรู้ในรายวิชามีหลายรูปแบบ เช่น ฟังการบรรยาย การมอบหมายให้ปฏิบัติหรือทำใบงาน การแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง เป็นต้น
2. แนะนำแหล่งการค้นคว้า สื่อการเรียนการสอน เช่น วิกิพีส์ แหล่งค้นคว้าในอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

อนิรุทธิ์ เจริญสุข, กวดตาการและการจัดเลี้ยง, นนทบุรี: ศูนย์หนังสือเมืองไทย, 2565

ใบงานหน่วยการเรียนรู้ที่ 2

คำชี้แจง ให้นักเรียนวิเคราะห์ลักษณะของงานจัดเลี้ยงที่ดี ตามโจทย์ที่กำหนดให้

รูปแบบการจัดเลี้ยง	ลักษณะของงานจัดเลี้ยงที่ดี
1. การเลี้ยงอาหารแบบโต๊ะจีน	
2. การจัดงานเลี้ยงแบบบุฟเฟต์	
3. การจัดงานเลี้ยงแบบค็อกเทล	

กิจกรรมการเรียนรู้หน่วยที่ 2

ให้ความสำคัญกับการทำงานเป็นทีม

เรื่อง การสอบถามรายละเอียดงานจัดเลี้ยง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาค้นคว้าข้อมูลการสอบถามรายละเอียดงานจัดเลี้ยง
2. รู้จักการวิเคราะห์รายละเอียดงานจัดเลี้ยง
3. ร่วมกันปรึกษาหารือ แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน

คำชี้แจง

1. ให้นักเรียนจับคู่กับเพื่อนในชั้นเรียน
2. ฝึกบทสนทนาการสอบถามรายละเอียดงานจัดเลี้ยงจากลูกค้า ตามโจทย์ที่กำหนดให้ ดังนี้
การสอบถามรายละเอียดงานจัดเลี้ยงจากลูกค้า ได้แก่
 - ถามชื่อ นามสกุลลูกค้าที่โทรสอบถาม
 - สอบถามชื่อ นามสกุลของผู้ที่จะให้สนอราคา (ส่วนมากขอภาษาอังกฤษ)
 - ชื่อบริษัท และ ที่อยู่คร่าว ๆ
 - วันจัดงาน เวลาจัดงาน
 - จำนวนผู้เข้าร่วมงาน
 - ลักษณะการจัดสถานที่
 - เบอร์โทรศัพท์
 - Email address
3. แสดงบทบาทสมมติหน้าชั้นเรียน

	แผนจัดการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ 5-8
	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง (Restaurant and Banquet) รหัสวิชา 20701-2006	สัปดาห์ที่ 5-8
	หน่วยที่ 3 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับมืออาหารและเครื่องดัดในการจัดเลี้ยง	จำนวน 12 คาบ

ชื่อเรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับมืออาหารและเครื่องดัดในการจัดเลี้ยง

สาระสำคัญ

การรับประทานอาหารของมนุษย์แตกต่างกันไปตามเชื้อชาติ ภาษา ขนบธรรมเนียม ประเพณี และวัฒนธรรมในการรับประทานอาหาร ทำให้มีการแบ่งมืออาหารแบบตะวันตกและตะวันออก มีความแตกต่างกัน ดังนั้นพนักงานบริการอาหารและเครื่องดัดจึงต้องมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดัดแต่ละชนิด เป็นอย่างดี จึงจะสามารถบริการได้อย่างถูกต้อง และสามารถให้คำแนะนำแก่ลูกค้าได้

หัวข้อเรื่อง

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกและตะวันออก
2. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดัด
3. มือของอาหาร
4. รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดัด
5. อาหารในงานจัดเลี้ยง

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกและตะวันออก
2. อธิบายความรู้เกี่ยวกับเครื่องดัด
3. บอกมือของอาหาร
4. ระบุรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดัด
5. อธิบายอาหารในงานจัดเลี้ยง

สมรรถนะที่พึงประสงค์

ด้านความรู้	ด้านทักษะ	ด้านคุณธรรม
1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกและตะวันออก 2. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องคั้ม 3. มือของอาหาร 4. รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องคั้ม 5. อาหารในงานจัดเลี้ยง	1. อธิบายความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกและตะวันออก 2. อธิบายความรู้เกี่ยวกับเครื่องคั้ม 3. บอกมือของอาหาร 4. ระบุรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องคั้ม 5. อธิบายอาหารในงานจัดเลี้ยง	1. สนใจใฝ่รู้ 2. การตรงต่อเวลา 3. ความซื่อสัตย์ สุจริต 4. ความมีน้ำใจ ความ 5. ร่วมมือ/ยอมรับความคิดเห็น

เนื้อหาสาระ

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกและตะวันออก
2. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องคั้ม
3. มือของอาหาร
4. รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องคั้ม
5. อาหารในงานจัดเลี้ยง

กิจกรรมการเรียนรู้ (กิจกรรมการเรียนการสอน)

1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

1. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ 3
3. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
4. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียน มืออาหารหมายถึงอะไร มีความสำคัญอย่างไรบ้าง

2. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
สัปดาห์ที่ 1 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน เป็นเวลา 10 นาที เพื่อเป็นการวัดระดับความรู้เบื้องต้น 2. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการ	1. ผู้เรียนเตรียมความพร้อม โดยมีสมุด หนังสือ หรือเอกสารการเรียนรู้ 2. ผู้เรียนฟัง ติดตามและทำความเข้าใจ	1. ชุรกิจโรงแรม

กระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ 3 3. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตกและตะวันออก 4. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน <u>สัปดาห์ที่ 2</u> 5. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม 6. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับมือของอาหาร 7. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถามข้อสงสัย <u>สัปดาห์ที่ 3</u> 8. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 9. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับอาหารในงานจัดเลี้ยง 10. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถามข้อสงสัย 11. ผู้สอนมอบหมายให้ทำใบงานหน่วยที่ 3 12. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำกิจกรรมหน่วยที่ 3 13. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	เข้าใจ 3. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 4. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 5. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 6. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 7. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 8. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 9. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 10. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 11. ผู้เรียนทำใบงานหน่วยที่ 3 12. ผู้เรียนทำกิจกรรมหน่วยที่ 3 13. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดหลังเรียนเรื่องแล้วสลับกันตรวจ	
---	---	--

3. ขั้นประยุกต์แก้ปัญหา (Application)

1. นักเรียนค้นคว้าหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ต
2. นักเรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน
3. นักเรียนทำกิจกรรม

4. ขั้นสรุปผล (Progress)

1. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
2. ครูให้นักเรียนช่วยกันสรุปอภิปรายผลการเรียนรู้ในหน่วยที่ 3
3. ผู้สอนสรุปและให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

สื่อการเรียนการสอน

สื่อสิ่งพิมพ์

1. หนังสือเรียนกัตตาการและการจัดเลี้ยง อนิรุทธิ์ เจริญสุข
2. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน เรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับมืออาหารและเครื่องมือในการจัด

เลี้ยง

สื่อโสตทัศน

เครื่องฉายโปรเจคเตอร์

การประเมินผล

การวัดผล (ใช้เครื่องมือ)	การประเมินผล (นำผลเทียบกับเกณฑ์และแปลความหมาย)
1. ใบงาน หน่วยที่ 3	เกณฑ์ผ่าน 60%
2. แบบฝึกหัดหน่วยที่ 3	เกณฑ์ผ่าน 60%
3. แบบประเมินผลภารกิจกรม	เกณฑ์ผ่าน 60%
4. แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ตามสภาพจริง	เกณฑ์ผ่าน 60%

เครื่องมือวัดผล

1. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
2. แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ (คะแนนขึ้นอยู่กับ
การประเมินตามสภาพจริง)

ผลงานและชิ้นงานในการวัดผล

1. แบบฝึกหัดท้ายบท
2. ใบงาน

แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม

1. เอกสารหรือหนังสือเรียนกัตตาการและการจัดเลี้ยง ผู้สอนแนะนำวิธีการเรียนรู้ในรายวิชามีหลาย
รูปแบบ เช่น ฟังการบรรยาย การมอบหมายให้ปฏิบัติหรือทำใบงาน การแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง เป็นต้น
2. แนะนำแหล่งการค้นคว้า สื่อการเรียนการสอน เช่น วิกิทัศน์ แหล่งค้นคว้าในอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

อนิรุทธิ์ เจริญสุข, กัตตาการและการจัดเลี้ยง, นนทบุรี: ศูนย์หนังสือเมืองไทย, 2565

ใบงานหน่วยการเรียนรู้ที่ 3

คำชี้แจง: ให้นักเรียนค้นหาสูตรและภาพเมนูค็อกเทล (Cocktails) 3 สูตร พร้อมอธิบายส่วนผสม และวิธีการทำ ในตารางที่กำหนดให้

เมนูค็อกเทล (Cocktails)	ส่วนผสมและวิธีการทำ
1) ภาพ	
2) ภาพ	
3) ภาพ	

กิจกรรมการเรียนรู้หน่วยที่ 3

ให้ความสำคัญกับการทำงานเป็นทีม

เรื่อง อาหารในงานจัดเลี้ยง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาค้นคว้าอาหารในงานจัดเลี้ยง
2. รู้จักการวิเคราะห์อาหารในงานจัดเลี้ยง
3. ร่วมกันปรึกษาหารือ แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน

คำชี้แจง

1. ให้นักเรียนแบ่งกลุ่มออกเป็น 4 กลุ่ม (เฉลี่ยจำนวนคนในห้องให้ลงตัว)
2. ให้ตัวแทนแต่ละกลุ่มจับฉลาก
 - หมายเลข 1 เมนูอาหารโต๊ะจีน
 - หมายเลขที่ 2 เมนูบุฟเฟต์ไทย
 - หมายเลขที่ 3 เมนูบุฟเฟต์นานาชาติ
 - หมายเลขที่ 4 เมนูค็อกเทล
3. ให้นักเรียนจัดทำเมนูอาหารในงานจัดเลี้ยงที่ตนเองได้รับ พร้อมนำเสนอข้อมูลแบบแพ้คัด
4. ให้แต่ละกลุ่มแสดงความคิดเห็นร่วมกันในเรื่องของอาหารในงานจัดเลี้ยงที่ตนเองได้รับ
5. จัดทำเมนูอาหารให้สวยงาม
6. นำเสนอหน้าชั้นเรียน

แผนการจัดการเรียนรู้แบบฐานสมรรถนะ (Competency-based Teaching Plan)

สัปดาห์ที่ (Week) 9

สอบกลางภาคเรียน

(Midterm Examination)

	แผนจัดการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ 10-11
	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง (Restaurant and Banquet) รหัสวิชา 20701-2006	สอนครั้งที่ 10-11
	หน่วยที่ 4 การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	จำนวน 8 คาบ

ชื่อเรื่อง การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง

สาระสำคัญ

การจัดโต๊ะอาหารแบบสากลในรูปแบบต่าง ๆ ถือได้ว่าเป็นมารยาทบนโต๊ะอาหารที่สำคัญอย่างหนึ่ง นอกจากจะช่วยให้แขกบนโต๊ะอาหารดูเป็นระเบียบเรียบร้อยแล้ว ยังบ่งบอกถึงเมนูอาหารหรือประเภทของอาหารที่จะเสิร์ฟ การจัดโต๊ะอาหารแบบสากลจะช่วยเสริมสร้างความหรูหรา สวยงามให้กับโต๊ะอาหาร ดังนั้น พนักงานบริการจึงจำเป็นต้องมีความรู้ในการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง เป็นอย่างดี เพื่อเป็นผู้ให้บริการที่มีความเชี่ยวชาญ และสร้างความประทับใจให้กับลูกค้าได้

หัวข้อเรื่อง

1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร
2. ชนิดของแก้ว
3. การพับผ้าเช็ดปาก (Napkin)
4. การเตรียมการก่อนการเปิดภัตตาคาร
5. การเตรียมการในห้องอาหาร
6. การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
7. ความปลอดภัยของผู้ให้บริการ

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร
2. แยะแยะชนิดของแก้ว
3. สาธิตการพับผ้าเช็ดปาก (Napkin)
4. อธิบายการเตรียมการก่อนการเปิดภัตตาคาร
5. อธิบายการเตรียมการในห้องอาหาร
6. อธิบายการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
7. บอกความปลอดภัยของผู้ให้บริการ

สมรรถนะที่พึงประสงค์

ด้านความรู้	ด้านทักษะ	ด้านคุณธรรม
1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร 2. ชนิดของแก้ว 3. การพับผ้าเช็ดปาก (Napkin) 4. การเตรียมการก่อนการเปิดภัตตาคาร 5. การเตรียมการในห้องอาหาร 6. การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร 7. ความปลอดภัยของผู้ให้บริการ	1. อธิบายอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร 2. แยะแยะชนิดของแก้ว 3. สาธิตการพับผ้าเช็ดปาก (Napkin) 4. อธิบายการเตรียมการก่อนการเปิดภัตตาคาร 5. อธิบายการเตรียมการในห้องอาหาร 6. อธิบายการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร 7. บอกความปลอดภัยของผู้ให้บริการ	1. สนใจใฝ่รู้ 2. การตรงต่อเวลา 3. ความซื่อสัตย์ สุจริต 4. ความมีน้ำใจ ความ 5. ร่วมมือ/ยอมรับความคิดเห็น

เนื้อหาสาระ

1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร
2. ชนิดของแก้ว
3. การพับผ้าเช็ดปาก (Napkin)
4. การเตรียมการก่อนการเปิดภัตตาคาร
5. การเตรียมการในห้องอาหาร
6. การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
7. ความปลอดภัยของผู้ให้บริการ

กิจกรรมการเรียนรู้ (กิจกรรมการเรียนการสอน)

1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

1. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ 4
3. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
4. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียนอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหารมีอะไรบ้าง

2. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
<u>สัปดาห์ที่ 1</u> 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเป็นเวลา 10 นาที เพื่อเป็นการวัดระดับความรู้เบื้องต้น 2. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ 4 3. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดโต๊ะอาหาร 4. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับชนิดของแก้ว พร้อมนำแก้วจริงมาให้ผู้เรียนได้ดู 5. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน <u>สัปดาห์ที่ 2</u> 5. ผู้สอนบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการพับผ้าเช็ดปาก (Napkin) 6. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับการเตรียมการก่อนการเปิดภัตตาคาร 7. ผู้สอนบรรยายการเตรียมการในห้องอาหาร 8. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถามข้อสงสัย <u>สัปดาห์ที่ 3</u> 9. ผู้สอนบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร 10. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับความปลอดภัยของผู้ให้บริการ 11. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถามข้อสงสัย 12. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำใบงานหน่วยที่ 4	1. ผู้เรียนเตรียมความพร้อม โดยมีสมุด หนังสือ หรือเอกสารการเรียนรู้ 2. ผู้เรียนฟัง ติดตามและทำความเข้าใจ 3. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 4. ผู้เรียนฟัง จดบันทึกลงในสมุด และศึกษาชนิดของแก้ว 5. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 5. ผู้เรียนฟัง และฝึกพับผ้าเช็ดปาก 6. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 7. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 8. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 9. ผู้เรียนฟัง จดบันทึกลงในสมุด และฝึกการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร 10. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 11. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 12. ผู้เรียนทำใบงานหน่วยที่ 4	1. ธุรกิจโรงแรม

13. ผู้สอนมอบหมายกิจกรรมหน่วยที่ 4	13. ผู้เรียนทำกิจกรรมหน่วยที่ 4	
14. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	14. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดหลังเรียน เรื่องแล้วสลับกันตรวจ	

3. ขั้นประยุกต์ แก้ปัญหา (Application)

1. นักเรียนค้นคว้าหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ต
2. นักเรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน
3. กิจกรรมการเรียนรู้

4. ขั้นสรุปผล (Progress)

1. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
2. ครูให้นักเรียนช่วยกันสรุปอภิปรายผลการเรียนรู้ในหน่วยที่ 4
3. ผู้สอนสรุปและให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

สื่อการเรียนการสอน

สื่อสิ่งพิมพ์

1. หนังสือเรียนกัตตาการและการจัดเลี้ยง อนิรุทธิ์ เจริญสุข
2. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน เรื่อง การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในกัตตาการและการจัดเลี้ยง

สื่อโสตทัศน

เครื่องฉายโปรเจกเตอร์

การประเมินผล

การวัดผล (ใช้เครื่องมือ)	การประเมินผล (นำผลเทียบกับเกณฑ์และแปลความหมาย)
1. ใบงาน หน่วยที่ 4	เกณฑ์ผ่าน 60%
2. แบบฝึกหัดหน่วยที่ 4	เกณฑ์ผ่าน 60%
3. แบบประเมินผลการกิจกรรม	เกณฑ์ผ่าน 60%
4. แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ตามสภาพจริง	เกณฑ์ผ่าน 60%

เครื่องมือวัดผล

1. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
2. แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ (คะแนนขึ้นอยู่กับ
การประเมินตามสภาพจริง)

ผลงานและชิ้นงานในการวัดผล

1. แบบฝึกหัดท้ายบท
2. ใบงาน

แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม

1. เอกสารหรือหนังสือเรียนกัตตาการและการจัดเลี้ยง ผู้สอนแนะนำวิธีการเรียนรู้ในรายวิชามีหลายรูปแบบ เช่น ฟังการบรรยาย การมอบหมายให้ปฏิบัติหรือทำใบงาน การแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง เป็นต้น
2. แนะนำแหล่งการค้นคว้า สื่อการเรียนการสอน เช่น วิกิทัศน์ แหล่งค้นคว้าในอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

อนิรุทธิ์ เจริญสุข, กัตตาการและการจัดเลี้ยง, นนทบุรี: ศูนย์หนังสือเมืองไทย, 2565

ใบงานหน่วยการเรียนรู้ที่ 4



คำชี้แจง ให้นักเรียนนำหมายเลขใต้ภาพมาเติมหน้าข้อความให้ถูกต้อง

... ส้อมกุ้ง

... มีดคาวหรือมีดเนื้อ

... มีดสแต็ก

... ที่คีบหอย

... ส้อมอาหารทะเล

... ช้อนเสิร์ฟ

... ช้อนเล็ก (Demitasse Spoon)

... ช้อนชา

... ส้อมคาวหรือส้อมเนื้อ

... ที่คีบน้ำแข็งหรือที่คีบอาหาร

... ทัพพีเสิร์ฟ

... เครื่องมือชำแหละเนื้อ หรือมีดและส้อมสำหรับแล่เนื้อ

... ที่สำหรับบดขนมปังให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ

... ส้อมหอย

... มีดปาดเนย

... ช้อนชาเย็นหรือ Parfait spoon

... ที่คีบน้ำตาล

... ส้อมปลาหรือส้อมสลัดหรือส้อมหวาน

... ช้อนชุปไข่

... ที่แกะกุ้ง

... ช้อนชุปขึ้น

... มีดปลา

... ส้อมเสิร์ฟ

... ที่แซะเค้ก

กิจกรรมการเรียนรู้หน่วยที่ 4

เรื่อง การพับเช็ดปาก (Napkin)

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาค้นคว้าวิธีการพับเช็ดปาก (Napkin)
2. เพื่อพับผ้าเช็ดปาก (Napkin) เป็นลายต่าง ๆ

คำชี้แจง

1. ให้นักเรียนฝึกปฏิบัติการพับผ้าเช็ดปาก ดังนี้
 - 1.1 ลาย Birthday Candle Napkin Fold
 - 1.2 ลาย Easter Bunny Napkin Fold
 - 1.3 ลาย Lily Napkin Fold
 - 1.4 ลาย Rosette Napkin Fold
 - 1.5 ลาย Shirt Napkin Fold
 - 1.6 ลาย Opera Napkin Fold
2. เมื่อฝึกพับจนชำนาญให้สอบปฏิบัติกับอาจารย์ผู้สอน เวลาในการพับเช็ดปาก (Napkin) ลายละไม่เกิน

1 นาที

3. รับฟังข้อเสนอแนะจากอาจารย์ผู้สอน

	แผนจัดการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ 12-14
	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง (Restaurant and Banquet) รหัสวิชา 20701-2006	สอนครั้งที่ 12-14
	หน่วยที่ 5 เทคนิคการจัดโต๊ะในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง	จำนวน 12 คาบ

ชื่อเรื่อง เทคนิคการจัดโต๊ะในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง

สาระสำคัญ

การจัดโต๊ะอาหารเป็นศิลปะอย่างหนึ่งที่จะต้องให้ผู้รับบริการพอใจ ความพอใจของผู้มารับบริการเป็นหัวใจของการบริการที่ว่าเป็นศิลปะนั้น มิได้หมายความว่าจัดอาหารให้สวยงาม จูงใจ ชวนกินเพียงอย่างเดียว ผู้จัดต้องเข้าใจถึงวิธีการว่าทำอะไร จึงจะถูกใจผู้กิน วิธีการที่จะบริการให้ถูกใจผู้มารับบริการเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง การจัดอาหารเลือกอาหารเข้าชุดกันก็เป็นศิลปะอย่างหนึ่ง การที่จะเข้าถึงความต้องการของผู้อื่นก็เป็นศิลปะเช่นเดียวกัน

หัวข้อเรื่อง

1. การจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ
2. การจัดโต๊ะเป็นรูปต่างๆ
3. การจัดเลี้ยงแบบเป็นทางการ และแบบไม่เป็นทางการ
4. การจัดโต๊ะในงานเลี้ยงแบบ Banquet
5. การจัดโต๊ะอาหารและโต๊ะในงานเลี้ยง
6. การจัดโต๊ะแบบบุฟเฟต์
7. Plate mate แบบต่างๆ
8. ของที่ใช้ประดับโต๊ะและตกแต่งอาหาร
9. รูปแบบการจัดโต๊ะประชุม

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายการจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ
2. บอกการจัดโต๊ะเป็นรูปต่างๆ
3. อธิบายการจัดเลี้ยงแบบเป็นทางการ และแบบไม่เป็นทางการ
4. อธิบายการจัดโต๊ะในงานเลี้ยงแบบ Banquet
5. อธิบายการจัดโต๊ะอาหารและโต๊ะในงานเลี้ยง
6. บอกการจัดโต๊ะแบบบุฟเฟต์

7. บอก Plate mate แบบต่างๆ
8. บอกรูปแบบที่ใช้ประดับโต๊ะและตกแต่งอาหาร
9. ระบุรูปแบบการจัดโต๊ะประชุม

สมรรถนะที่พึงประสงค์

ด้านความรู้	ด้านทักษะ	ด้านคุณธรรม
1. การจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ 2. การจัดโต๊ะเป็นรูปต่างๆ 3. การจัดเลี้ยงแบบเป็นทางการ และแบบไม่เป็นทางการ 4. การจัดโต๊ะในงานเลี้ยงแบบ Banquet 5. การจัดโต๊ะอาหารและโต๊ะในงานเลี้ยง 6. การจัดโต๊ะแบบบุฟเฟต์ 7. Plate mate แบบต่างๆ 8. ของที่ใช้ประดับโต๊ะและตกแต่งอาหาร 9. รูปแบบการจัดโต๊ะประชุม	1. อธิบายการจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ 2. บอกรูปแบบที่ใช้ประดับโต๊ะเป็นรูปต่างๆ 3. อธิบายการจัดเลี้ยงแบบเป็นทางการ และแบบไม่เป็นทางการ 4. อธิบายการจัดโต๊ะในงานเลี้ยงแบบ Banquet 5. อธิบายการจัดโต๊ะอาหารและโต๊ะในงานเลี้ยง 6. บอกรูปแบบการจัดโต๊ะแบบบุฟเฟต์ 7. บอกรูปแบบ Plate mate แบบต่างๆ 8. บอกรูปแบบของที่ใช้ประดับโต๊ะและตกแต่งอาหาร 9. ระบุรูปแบบการจัดโต๊ะประชุม	1. สนใจใฝ่รู้ 2. การตรงต่อเวลา 3. ความซื่อสัตย์ สุจริต 4. ความมีน้ำใจ ความ 5. ร่วมมือ/ยอมรับความคิดเห็น

เนื้อหาสาระ

1. การจัดเลี้ยงในโอกาสต่าง ๆ
2. การจัดโต๊ะเป็นรูปต่างๆ
3. การจัดเลี้ยงแบบเป็นทางการ และแบบไม่เป็นทางการ
4. การจัดโต๊ะในงานเลี้ยงแบบ Banquet
5. การจัดโต๊ะอาหารและโต๊ะในงานเลี้ยง
6. การจัดโต๊ะแบบบุฟเฟต์
7. Plate mate แบบต่างๆ
8. ของที่ใช้ประดับโต๊ะและตกแต่งอาหาร
9. รูปแบบการจัดโต๊ะประชุม

กิจกรรมการเรียนรู้ (กิจกรรมการเรียนการสอน)

1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

1. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ 5
3. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
4. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียน เทคนิคการจัดโต๊ะมีอะไรบ้าง

2. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
<u>สัปดาห์ที่ 1</u> 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน เป็นเวลา 10 นาที เพื่อเป็นการวัดระดับความรู้เบื้องต้น 2. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการ กระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ 5 3. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการจัดเลี้ยงใน โอกาสต่าง ๆ 4. ผู้สอนอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการจัด โต๊ะเป็นรูปต่างๆ 5. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดง ความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน	1. ผู้เรียนเตรียมความพร้อม โดยมีสมุด หนังสือ หรือเอกสารการเรียนรู้ 2. ผู้เรียนฟัง ติดตามและทำความเข้าใจ 3. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 4. ผู้เรียนฟัง พร้อมฝึกการจัดโต๊ะรูปแบบต่างๆ 5. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย	1. ชุรกิจโรงแรม
<u>สัปดาห์ที่ 2</u> 6. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับการจัดเลี้ยงแบบเป็นทางการ และแบบไม่เป็นทางการ 7. ผู้สอนบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการจัด โต๊ะในงานเลี้ยงแบบ Banquet 8. ผู้สอนบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการจัด โต๊ะอาหารและ โต๊ะในงานเลี้ยง 9. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับการจัด โต๊ะแบบ	6. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 7. ผู้เรียนฟัง จดบันทึกลงในสมุด และฝึกการจัด โต๊ะในงานเลี้ยงแบบ Banquet 8. ผู้เรียนฟัง จดบันทึกลงในสมุด และฝึกการจัด โต๊ะอาหารและ โต๊ะในงานเลี้ยง 9. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงใน	

บุฟเฟต์ 10. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถามข้อสงสัย <u>สัปดาห์ที่ 3</u> 11. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับ Plate mate แบบต่างๆ 12. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับของที่ใช้ประดับโต๊ะและตกแต่งอาหาร 13. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับรูปแบบการจัดโต๊ะประชุม 14. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถามข้อสงสัย 15. ผู้สอนมอบหมายให้ทำใบงานหน่วยที่ 5 16. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำกิจกรรมหน่วยที่ 5 17. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	สมุด 10. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 11. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 12. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 13. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 14. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 15. ผู้เรียนทำใบงานหน่วยที่ 5 16. ผู้เรียนทำกิจกรรมหน่วยที่ 5 17. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดหลังเรียนเรื่องแล้วสลับกันตรวจ	
---	---	--

3. ชั้นประยุกต์ แก่ปัญหา (Application)

1. นักเรียนค้นคว้าหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ต
2. นักเรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน
3. นักเรียนทำกิจกรรม

4. ชั้นสรุปผล (Progress)

1. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
2. ครูให้นักเรียนช่วยกันสรุปอภิปรายผลการเรียนรู้ในหน่วยที่ 5
3. ผู้สอนสรุปและให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

สื่อการเรียนการสอน

สื่อสิ่งพิมพ์

1. หนังสือเรียนภัตตาคารและการจัดเลี้ยง อนิรุทธิ์ เจริญสุข
2. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน เรื่อง เทคนิคการจัดโต๊ะในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง

สื่อโสตทัศน

เครื่องฉายโปรเจกเตอร์

การประเมินผล

การวัดผล (ใช้เครื่องมือ)	การประเมินผล (นำผลเทียบกับเกณฑ์และแปลความหมาย)
1. ใบงาน หน่วยที่ 5	เกณฑ์ผ่าน 60%
2. แบบฝึกหัดหน่วยที่ 5	เกณฑ์ผ่าน 60%
3. แบบประเมินผลภารกิจกรม	เกณฑ์ผ่าน 60%
4. แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ตามสภาพจริง	เกณฑ์ผ่าน 60%

เครื่องมือวัดผล

1. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
2. แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ (คะแนนขึ้นอยู่กับ
การประเมินตามสภาพจริง)

ผลงานและชิ้นงานในการวัดผล

1. แบบฝึกหัดท้ายบท
2. ใบงาน

แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม

1. เอกสารหรือหนังสือเรียนกฏตาการและการจัดเลี้ยง ผู้สอนแนะนำวิธีการเรียนรู้ในรายวิชามีหลาย
รูปแบบ เช่น ฟังการบรรยาย การมอบหมายให้ปฏิบัติหรือทำใบงาน การแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง เป็นต้น
2. แนะนำแหล่งการค้นคว้า สื่อการเรียนการสอน เช่น วิกิทัศน์ แหล่งค้นคว้าในอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

อนิรุทธิ์ เจริญสุข, กฏตาการและการจัดเลี้ยง, นนทบุรี: ศูนย์หนังสือเมืองไทย, 2565

ใบงานหน่วยการเรียนรู้ที่ 5

คำชี้แจง: ให้นักเรียนอธิบายขั้นตอนในการจัดวางอุปกรณ์รายการอาหารแบบ set menu ตามภาพที่กำหนดให้
(ที่มาภาพ: <https://goterrestrial.com>)



ขั้นตอนในการจัดวางอุปกรณ์รายการอาหารแบบ set menu

.....

.....

.....

.....

กิจกรรมการเรียนรู้หน่วยที่ 5

ให้ความสำคัญกับการทำงานเป็นทีม

เรื่อง การจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาค้นคว้าวิธีการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
2. ฝึกปฏิบัติการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
3. ร่วมกันปรึกษาหารือ แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน

คำชี้แจง

1. ให้นักเรียนจับกลุ่ม 3 คน
2. ฝึกการจัดโต๊ะรูปแบบต่าง ๆ ดังนี้
 - 2.1 การจัดโต๊ะอาหารเช้า
 - 2.2 การจัดโต๊ะอาหารกลางวัน
 - 2.3 การจัดโต๊ะอาหารแบบยุโรป
3. เมื่อฝึกจัดโต๊ะทั้ง 3 รูปแบบจนชำนาญ ให้สอบปฏิบัติกับอาจารย์ผู้สอน เวลาในการจัดโต๊ะในแต่ละรูปแบบไม่เกิน 5 นาที
4. รับฟังข้อเสนอแนะจากอาจารย์ผู้สอน

	แผนจัดการเรียนรู้	สัปดาห์ที่ 15-17
	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง (Restaurant and Banquet) รหัสวิชา 20701-2006	สอนครั้งที่ 15-17
	หน่วยที่ 6 ขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	จำนวน 12 คาบ

ชื่อเรื่อง ขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สาระสำคัญ

การเสิร์ฟ หมายถึง การนำอาหารที่ส่งไปยังโต๊ะลูกค้าและคอยให้ความช่วยเหลือตามที่ลูกค้าต้องการ ตลอดระยะเวลาที่ลูกค้ารับประทานอาหารอยู่ รวมถึงการนำอาหารมาให้ลูกค้าด้วยกิริยาท่าทางที่คล่องแคล่วมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้รวมถึงการจัดการ และเตรียมพร้อมที่จะจัดการกับสถานการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้น และท้ายสุดของการเสิร์ฟ คือ การจัดการเกี่ยวกับการชำระเงิน

หัวข้อเรื่อง

1. การเริ่มบริการ
2. การเสิร์ฟอาหาร
3. การเสิร์ฟเครื่องดื่ม
4. การชำระเงิน
5. เทคนิคของพนักงานในการจัดเลี้ยงอาหาร
6. ปัญหาที่พบในการจัดเลี้ยงและแนวทางการแก้ปัญหา

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายการเริ่มบริการ
2. อธิบายการเสิร์ฟอาหาร
3. อธิบายการเสิร์ฟเครื่องดื่ม
4. บอกการชำระเงิน
5. บอกเทคนิคของพนักงานในการจัดเลี้ยงอาหาร
6. บอกปัญหาที่พบในการจัดเลี้ยงและแนวทางการแก้ปัญหา

สมรรถนะที่พึงประสงค์

ด้านความรู้	ด้านทักษะ	ด้านคุณธรรม
1. การเริ่มบริการ 2. การเสิร์ฟอาหาร 3. การเสิร์ฟเครื่องดื่ม 4. การชำระเงิน 5. เทคนิคของพนักงานในการจัดเลี้ยงอาหาร 6. ปัญหาที่พบในการจัดเลี้ยงและแนวทางการแก้ปัญหา	1. อธิบายการเริ่มบริการ 2. อธิบายการเสิร์ฟอาหาร 3. อธิบายการเสิร์ฟเครื่องดื่ม 4. บอกการชำระเงิน 5. บอกเทคนิคของพนักงานในการจัดเลี้ยงอาหาร 6. บอกปัญหาที่พบในการจัดเลี้ยงและแนวทางการแก้ปัญหา	1. สนใจใฝ่รู้ 2. การตรงต่อเวลา 3. ความซื่อสัตย์ สุจริต 4. ความมีน้ำใจ ความ 5. ร่วมมือ/ยอมรับความ คิดเห็น

เนื้อหาสาระ

1. การเริ่มบริการ
2. การเสิร์ฟอาหาร
3. การเสิร์ฟเครื่องดื่ม
4. การชำระเงิน
5. เทคนิคของพนักงานในการจัดเลี้ยงอาหาร
6. ปัญหาที่พบในการจัดเลี้ยงและแนวทางการแก้ปัญหา

กิจกรรมการเรียนรู้ (กิจกรรมการเรียนการสอน)

1 ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (Motivation)

1. ผู้สอนแนะนำหัวข้อเรื่อง แนวคิดสำคัญ สมรรถนะย่อย จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม เนื้อหาสาระ หน่วยการเรียนรู้ที่ 6
3. ผู้สอนอบรมสั่งสอนเกี่ยวกับหน้าที่ความรับผิดชอบของนักเรียนที่ต้องรู้จักการตรงต่อเวลา ตั้งใจเรียน เคารพซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่ของนักเรียนที่ดี พร้อมทั้งแจ้งกฎระเบียบในการเรียนการสอน
4. ผู้สอนสอบถามผู้เรียนว่า ตามความคิดของผู้เรียน ขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่มมีอะไรบ้าง

2. ขั้นสอน (Information)

กิจกรรมครู/สาระวิธีการบรรยาย	กิจกรรมนักเรียน	กิจกรรมการบูรณาการรายวิชา
<u>สัปดาห์ที่ 1</u> 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียนเป็นเวลา 10 นาที เพื่อเป็นการวัดระดับความรู้เบื้องต้น 2. ผู้สอนแจ้งจุดประสงค์การเรียนรู้และการกระบวนการเรียนรู้ประจำหน่วยที่ 6 3. ผู้สอนอธิบายเกี่ยวกับการเริ่มบริการ 4. ผู้สอนอธิบายและสาธิตเกี่ยวกับการเสิร์ฟอาหาร 5. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมแสดงความคิดเห็นต่าง ๆ และตอบข้อซักถามขณะเรียน <u>สัปดาห์ที่ 2</u> 6. ผู้สอนบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการเสิร์ฟเครื่องดื่ม 7. ผู้สอนบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการชำระเงิน 8. เปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถามข้อสงสัย <u>สัปดาห์ที่ 3</u> 9. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับเทคนิคของพนักงานในการจัดเลี้ยงอาหาร 10. ผู้สอนบรรยายเกี่ยวกับปัญหาที่พบในการจัดเลี้ยงและแนวทางการแก้ปัญหา 11. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนซักถามข้อสงสัย 12. ผู้สอนมอบหมายให้ทำใบงานหน่วยที่ 6 13. ผู้สอนมอบหมายให้ผู้เรียนทำกิจกรรมหน่วยที่ 6 14. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน	1. ผู้เรียนเตรียมความพร้อม โดยมีสมุด หนังสือ หรือเอกสารการเรียนรู้ 2. ผู้เรียนฟัง ติดตามและทำความเข้าใจ 3. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 4. ผู้เรียนฟัง พร้อมฝึกการเสิร์ฟอาหาร 5. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 6. ผู้เรียนฟัง จดบันทึกลงในสมุด และฝึกการเสิร์ฟเครื่องดื่ม 7. ผู้เรียนฟัง จดบันทึกลงในสมุด และฝึกการชำระเงิน 8. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 9. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 10. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 11. ผู้เรียนฟัง และจดบันทึกลงในสมุด 12. ผู้เรียนพูดคุยโต้ตอบกับผู้สอนในหัวข้อที่สงสัย 13. ผู้เรียนทำใบงานหน่วยที่ 6 14. ผู้เรียนทำกิจกรรมหน่วยที่ 6	1. ธุรกิจโรงแรม

	17. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดหลังเรียน เรื่องแล้วสลับกันตรวจ	
--	---	--

3. ขั้นประยุกต์ แก้ปัญหา (Application)

1. นักเรียนค้นคว้าหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ต
2. นักเรียนทำแบบฝึกหัดท้ายบทเรียน
3. นักเรียนทำกิจกรรม

4. ขั้นสรุปผล (Progress)

1. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาทั้งหมด
2. ครูให้นักเรียนช่วยกันสรุปอภิปรายผลการเรียนรู้ในหน่วยที่ 6
3. ผู้สอนสรุปและให้คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจมากขึ้น

สื่อการเรียนการสอน

สื่อสิ่งพิมพ์

1. หนังสือเรียนกัตตาการและการจัดเลี้ยง อนิรุทธิ์ เจริญสุข
2. แบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน เรื่อง ขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สื่อโสตทัศน

เครื่องฉายโปรเจคเตอร์

การประเมินผล

การวัดผล (ใช้เครื่องมือ)	การประเมินผล (นำผลเทียบกับเกณฑ์และแปลความหมาย)
1. ใบงาน หน่วยที่ 6	เกณฑ์ผ่าน 60%
2. แบบฝึกหัดหน่วยที่ 6	เกณฑ์ผ่าน 60%
3. แบบประเมินผลการกิจกรรม	เกณฑ์ผ่าน 60%
4. แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ตามสภาพจริง	เกณฑ์ผ่าน 60%

เครื่องมือวัดผล

1. แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล
2. แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์ (คะแนนขึ้นอยู่กับ
การประเมินตามสภาพจริง)

ผลงานและชิ้นงานในการวัดผล

1. แบบฝึกหัดท้ายบท

2. ใบงาน

แหล่งเรียนรู้เพิ่มเติม

1. เอกสารหรือหนังสือเรียนกัตตาการและการจัดเลี้ยง ผู้สอนแนะนำวิธีการเรียนรู้ในรายวิชามีหลายรูปแบบ เช่น ฟังการบรรยาย การมอบหมายให้ปฏิบัติหรือทำใบงาน การแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง เป็นต้น
2. แนะนำแหล่งการค้นคว้า สื่อการเรียนการสอน เช่น วิกิทัศน์ แหล่งค้นคว้าในอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

อนิรุทธิ์ เจริญสุข, กัตตาการและการจัดเลี้ยง, นนทบุรี: ศูนย์หนังสือเมืองไทย, 2565

ใบงานหน่วยการเรียนรู้ที่ 6

คำชี้แจง: ให้นักเรียนอธิบายการเปิดขวดไวน์ ตามภาพที่กำหนดให้



1.



2.



3.



4.



5.



6.

กิจกรรมการเรียนรู้หน่วยที่ 6

ให้ความสำคัญกับการทำงานเป็นทีม

เรื่อง ขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาค้นคว้าขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ฝึกปฏิบัติการจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
3. ฝึกปฏิบัติขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. ร่วมกันปรึกษาหารือ แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน

คำชี้แจง

1. ให้นักเรียนจับกลุ่ม 3 คน
2. ฝึกการจัดโต๊ะอาหารคําแบบยุโรป สำหรับลูกค้า 2 ท่าน
3. ทำเมนู Set Menu อาหาร 2 ที่
4. สาธิตขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ดังนี้
 - 4.1 การเริ่มบริการ
 - 4.2 การเสิร์ฟอาหาร
 - 4.3 การเสิร์ฟเครื่องดื่ม
 - 4.4 การชำระเงิน
5. เชิญผู้รับบริการมา 2 ท่าน (อาจารย์ในสถาบันศึกษา)
6. เมื่อบริการเสร็จแล้ว รับฟังข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการและอาจารย์ผู้สอน

แผนการจัดการเรียนรู้แบบฐานสมรรถนะ (Competency-based Teaching Plan)

สัปดาห์ที่ (Week) 18

สอบปลายภาคเรียนที่
(Final Examination)

ภาคผนวก ก
แบบสังเกตพฤติกรรมรายบุคคล

ลำดับที่	พฤติกรรม ชื่อ-สกุล	ความสนใจ				การแสดงความ คิดเห็น				การตอบ คำถาม				การยอมรับฟัง ผู้อื่น				ทำงานตามที่ รับมอบหมาย				หมายเหตุ
		4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	

เกณฑ์การวัดผล

- ดีมาก = 4 สนใจ ไม่หลับ ไม่พูดคุยในห้องเรียน มีคำถามที่ดี ตอบคำถามที่ถูกต้อง ทำงานส่ง
- ดี = 3 การแสดงออกอยู่ในเกณฑ์ 70 %
- ปานกลาง = 2 การแสดงออกอยู่ในเกณฑ์ 60 %
- ปรับปรุง = 1 การแสดงออกอยู่ในเกณฑ์ 50 %

แบบประเมินพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม
 กลุ่มที่ ชั้น แผนก

เกณฑ์การวัดผล

ปรับปรุง = 1 การแสดงออกอยู่ในเกณฑ์ 50

