



### โครงการสอน

|      |            |                                      |                           |
|------|------------|--------------------------------------|---------------------------|
| รหัส | 20400-1002 | วิชา หลักการประกอบอาหารครอบครัว      | จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3 |
| รหัส | 20400-1003 | วิชา พื้นฐานงานประดิษฐ์              | จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3 |
| รหัส | 20404-2003 | วิชา ขนมไทยเบื้องต้น                 | จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3 |
| รหัส | 20404-2303 | วิชา การส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร    | จำนวนชั่วโมง 3 หน่วยกิต 2 |
| รหัส | 2404-2005  | วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม    | จำนวนชั่วโมง 4 หน่วยกิต 2 |
| รหัส | 20404-2007 | วิชา เบเกอรี่เบื้องต้น               | จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3 |
| รหัส | 2406-2106  | วิชา ประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึก | จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3 |
| รหัส | 3400-0009  | วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม    | จำนวนชั่วโมง 5 หน่วยกิต 3 |

*ช.ค.*

(นางสาวนภา ชูรัตน์)

ครูผู้สอน

แผนกวิชาซีพอาหารและโภชนาการ

วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย



### โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา หลักการประกอบอาหารครอบครัว (Cooking Principles)  
รหัสวิชา 2404-2007 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ  
จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง  
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

#### จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารสา สำหรับบุคคลในครอบครัว
2. สามารถประกอบอาหารมือต่างๆอย่างง่ายสา สำหรับบุคคลในครอบครัว
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการท างาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารสา สำหรับบุคคลในครอบครัว
2. ประกอบอาหารมือต่างๆสา สำหรับบุคคลในครอบครัวตามหลักการและกระบวนการ
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการท างาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ สุขลักษณะส่วนบุคคลของการประกอบอาหาร บอกความหมายของคำศัพท์ที่ใช้  
ในการประกอบอาหาร เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการเตรียม และประกอบอาหาร หลักการชั่ง ตวง วัด และ  
เลือกซื้อและเตรียมวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารมือต่าง ๆ อย่างง่าย สา สำหรับบุคคล ในครอบครัว

หน่วยการจัดการเรียนรู้

ชื่อรายวิชา หลักการประกอบอาหารครบคร้ว (Cooking Principles)

รหัสวิชา 20400-1002 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

| หน่วยที่   | ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้    | จำนวน          |         |
|------------|-------------------------------|----------------|---------|
|            |                               | ทฤษฎี          | ปฏิบัติ |
| 1          | ความหมายและความสำคัญ          | 3              | 12      |
| 2          | สัญลักษณ์ส่วนบุคคล            | 3              | 12      |
| 3          | คำศัพท์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร | 8              | 32      |
| 4          | หลักการประกอบอาหาร            | 4              | 16      |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               |                |         |
|            |                               | 18             | 72      |
| <b>รวม</b> |                               | <b>90 ช.ม.</b> |         |



### โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา พื้นฐานงานประดิษฐ์ (Basic Invention)

รหัสวิชา 2404-2106 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง  
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ดอกไม้สด ใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้และงานประดิษฐ์ ตามสมันิยม
2. สามารถประดิษฐ์ งานดอกไม้สด งานดอกไม้ประดิษฐ์ งานใบตองและแกะสลักผักผลไม้ และงานประดิษฐ์ ตามสมันิยม
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ ปลอดภัยใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและรักษาสิ่งแวดล้อม

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์ งานดอกไม้สด งานใบตองและแกะสลักผัก ผลไม้ และงานประดิษฐ์ตามสมันิยม
2. ประดิษฐ์งานดอกไม้สด งานใบตอง งานแกะสลัก ตามลักษณะงาน
3. งานประดิษฐ์งานตามสมันิยม ตามลักษณะงาน

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐานการประดิษฐ์งานดอกไม้สด งานใบตอง งานแกะสลักผักผลไม้ และงานประดิษฐ์ตามสมันิยม

หน่วยการจัดการเรียนรู้

ชื่อรายวิชา พื้นฐานงานประดิษฐ์ (Basic Invention)

รหัสวิชา 2404-2106 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

| หน่วยที่   | ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้ | จำนวน         |         |
|------------|----------------------------|---------------|---------|
|            |                            | ทฤษฎี         | ปฏิบัติ |
| 1          | ที่มาและความสำคัญ          | 4             | 1       |
| 2          | การประดิษฐ์งานดอกไม้สด     | 4             | 16      |
| 3          | งานใบตอง                   | 5             | 20      |
| 4          | งานแกะสลักผักผลไม้         | 5             | 20      |
| 5          | งานประดิษฐ์ตามสมัียนิยม    | 3             | 12      |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            | 21            | 69      |
| <b>รวม</b> |                            | <b>90 ชม.</b> |         |



## โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา ขนมไทยเบื้องต้น (Basic Thai dessert)

รหัสวิชา 20404-2003 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประวัติขนมไทย ประเภทและชนิดของขนมไทยประจำท้องถิ่น การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำ ขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบทดแทน
2. บอกลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการวิธีการและเทคนิคการทำ ขนมไทยการ บรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาขนมไทย.
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบขนมไทย
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
3. ประกอบขนมไทยตามหลักการและกระบวนการ
4. ใช้บรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทของขนมไทย

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมไทย ประเภทของขนมไทย ชนิดของขนมไทยประจำท้องถิ่น การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้วัตถุดิบ ทดแทน ลักษณะที่ดีของขนมไทย หลักการและเทคนิคการทำ ขนมไทย การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์และ การเก็บรักษาขนมไทย

## หน่วยการจัดการเรียนรู้

ชื่อรายวิชา ขนมไทยเบื้องต้น (Basic Thai dessert)

รหัสวิชา 20404-2003 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

| หน่วยที่   | ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้ | จำนวน         |         |
|------------|----------------------------|---------------|---------|
|            |                            | ทฤษฎี         | ปฏิบัติ |
| 1          | ที่มาและความสำคัญ          | 4             | 1       |
| 2          | วัตถุดิบ อุปกรณ์           | 4             | 1       |
| 3          | การแบ่งประเภทของขนมไทย     | 5             | 5       |
| 4          | หลักการและเทคนิค           | 14            | 56      |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            |               |         |
|            |                            | 27            | 63      |
| <b>รวม</b> |                            | <b>90 ชม.</b> |         |



### โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา การส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร (Sales Promotion for Food Products)  
รหัสวิชา 20404-2303 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ  
จำนวน 2 หน่วยกิต จำนวน 3 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 54 ชั่วโมง  
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

#### จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับการส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร
2. สามารถเลือกรูปแบบในการจัดกิจกรรมการขายสินค้าอาหาร
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีต่อการส่งเสริมการขายสินค้าอาหารด้วยความรับผิดชอบ และซื่อตรง

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการส่งเสริมการขายสินค้าอาหารตามหลักการ
2. เลือกรูปแบบในการจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายสินค้าอาหารตามหลักการและกระบวนการ

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของการส่งเสริมการขายสินค้าอาหารตามหลักการหลักวิธี การส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร รูปแบบการจัดกิจกรรมที่ใช้ในการส่งเสริมการขายสินค้าอาหาร การส่งเสริมการขายมุ่งสู่ผู้บริโภค การส่งเสริมการขายมุ่งสู่คนกลาง รูปแบบการจัดกิจกรรมขายมุ่งสู่พนักงานขายการวัดผลการส่งเสริมการขาย ปัญหา อุปสรรคและแนวทางแก้ไขที่พบในการส่งเสริมการขาย







### โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)  
รหัสวิชา 2404-2005 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ  
จำนวน 2 หน่วยกิต จำนวน 4 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 72 ชั่วโมง  
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจ ความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติที่ดี ของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการ ประเภทของมืออาหาร การเตรียม การเลือกใช้ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการบริการอาหาร และเครื่องดื่ม การพับผ้าเช็ดปาก การจัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. จัดโต๊ะอาหารและบริการได้เหมาะสมตามลักษณะของการจัดเลี้ยง
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. เลือกเครื่องมือ อุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
3. จัดโต๊ะอาหารและบริการอาหารและเครื่องดื่มได้เหมาะสมตามลักษณะของการจัดเลี้ยง

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมืออาหาร การกำหนดรายการอาหาร การเตรียม เลือก ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ การพับผ้าเช็ดปาก การจัดโต๊ะอาหาร และการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

หน่วยการจัดการเรียนรู้

ชื่อรายวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)

รหัสวิชา 2404-2005 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 2 หน่วยกิต จำนวน 4 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 72 ชั่วโมง

| หน่วยที่ | ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้               | จำนวน   |         |
|----------|--|---------|---------|
|          |  | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| 1        | ที่มาและความสำคัญ                        | 4       | -       |
| 2        | คุณสมบัติของพนักงานบริการ                | 3       | 1       |
| 3        | ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม      | 4       | -       |
| 4        | ประเภทของมืออาหาร                        | 4       | 4       |
| 5        | การกำหนดรายการอาหาร                      | 4       | 8       |
| 6        | การเตรียม เลือก ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ | 4       | 4       |
| 7        | การพับผ้าเช็ดปาก                         | 4       | 8       |
| 8        | การจัดโต๊ะอาหาร                          | 4       | 4       |
| 9        | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม             | 3       | 9       |
|          |  |         |         |
|          |  |         |         |
|          |  |         |         |
|          |  |         |         |
|          |  |         |         |
|          |  |         |         |
|          |  |         |         |
|          |  |         |         |
|          |  |         |         |
|          |  | 34      | 38      |
| รวม      |  | 72 ช.ม. |         |



### โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา เบเกอรี่เบื้องต้น (Basic bakery)

รหัสวิชา 20404-2007 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง  
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับประเภทผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ หลักการและเทคนิคการผลิต การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ก่อน หลังการบรรจุภัณฑ์ และการบรรจุภัณฑ์
2. สามารถผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
3. มีเจตคติ และกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และมีความรับผิดชอบ

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
2. เลือกวัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการและกระบวนการ
3. ผลิต และรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามหลักการและกระบวนการ
4. เลือกบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับประเภทผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ประเภทของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การเตรียมและการเก็บรักษาวัตถุดิบ ลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ หลักการและเทคนิคการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ก่อน และหลังการบรรจุ การบรรจุภัณฑ์

หน่วยการจัดการเรียนรู้

ชื่อรายวิชา เบเกอรี่เบื้องต้น (Basic bakery)  
 รหัสวิชา 20404-2007 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ  
 จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

| หน่วยที่ | ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้  | จำนวน  |         |
|----------|-----------------------------|--------|---------|
|          |                             | ทฤษฎี  | ปฏิบัติ |
| 1        | ที่มาและความสำคัญ           | 4      | 1       |
| 2        | ประเภทของผลิตภัณฑ์ เบเกอรี่ | 4      | 6       |
| 3        | การเลือกใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ | 4      | 6       |
| 4        | หลักการและเทคนิคการผลิต     | 13     | 52      |
|          |                             |        |         |
|          |                             |        |         |
|          |                             |        |         |
|          |                             |        |         |
|          |                             |        |         |
|          |                             |        |         |
|          |                             |        |         |
|          |                             |        |         |
|          |                             |        |         |
|          |                             |        |         |
|          |                             |        |         |
|          |                             |        |         |
|          |                             | 25     | 65      |
| รวม      |                             | 90 ชม. |         |



## โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา ประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึก

รหัสวิชา 2406-2106 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

### จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการออกแบบ ร่างแบบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือการประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึกแบบต่าง ๆ การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาและจัดจำหน่าย
2. มีทักษะในการประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึกแบบต่าง ๆ บรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาและจัดจำหน่าย
3. ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ความประณีต ประหยัด สะอาดและรักษา สิ่งแวดล้อม

### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการออกแบบ ร่างแบบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือประดิษฐ์ของชำร่วยของที่ระลึกแบบต่าง ๆ จากวัสดุธรรมชาติและวัสดุอื่น การบรรจุภัณฑ์ การคำนวณ ต้นทุน กำหนดราคาและจัดจำหน่ายตามหลักการ
2. ออกแบบ ร่างแบบ เตรียมวัสดุอุปกรณ์ การประดิษฐ์ของชำร่วยของที่ระลึกตามลักษณะงาน
3. ประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึกแบบต่าง ๆ ตามลักษณะงานที่ใช้
4. ทำบรรจุภัณฑ์ใส่ของชำร่วยของที่ระลึก ตามลักษณะงาน
5. คำนวณต้นทุน กำหนดราคาและจัดจำหน่าย ตามหลักการ

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการออกแบบ ร่างแบบ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือ ประดิษฐ์ ของชำร่วยของที่ระลึกแบบต่าง ๆ จากวัสดุธรรมชาติและวัสดุอื่น ๆ ตรวจสอบคุณภาพชิ้นงาน บรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาและจัดจำหน่าย

หน่วยการจัดการเรียนรู้

ชื่อรายวิชา ประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึก

รหัสวิชา 2406-2106 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

| หน่วยที่ | ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้                  | จำนวน   |         |
|----------|---|---------|---------|
|          |   | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| 1        | ความหมาย                                    | 4       | 1       |
| 2        | การออกแบบ ร่างแบบ                           | 4       | 6       |
| 3        | การเตรียมวัสดุอุปกรณ์                       | 4       | 1       |
| 4        | การประดิษฐ์ของชำร่วยและของที่ระลึกแบบต่าง ๆ | 12      | 48      |
| 5        | การบรรจุภัณฑ์และจัดจำหน่าย                  | 4       | 6       |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   |         |         |
|          |   | 28      | 62      |
| รวม      |   | 90 ช.ม. |         |



### โครงการสอนรายวิชา

ชื่อรายวิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

รหัสวิชา 3400-0009 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง  
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

#### จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมืออาหารการเตรียมเลือก ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีความสามารถเตรียมเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มและจัดวางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
3. มีความสามารถจัดโต๊ะอาหารได้เหมาะสมกับรูปแบบการจัดเลี้ยง
4. มีความสามารถบริการอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสต่างๆตามลักษณะของการจัดเลี้ยง
5. มีกิจนิสัยในการทำงาน ปฏิบัติงานด้วยความเป็นระเบียบ ประณีตและรอบคอบ

#### สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
3. ใช้วัสดุดิบ วัสดุตกแต่งการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ
4. บริการอาหารและเครื่องดื่มตามหลักการและกระบวนการ

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความหมายของคำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณสมบัติของพนักงานบริการ รูปแบบของการบริการ ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของมืออาหารการกำหนดรายการอาหาร การเตรียม เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ การพับผ้าเช็ดปาก การจัดโต๊ะอาหารและการบริการอาหารและเครื่องดื่ม



หน่วยการจัดการเรียนรู้

คณะอาชีวศึกษา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)  
 รหัสวิชา 3400-0009 หลักสูตรระดับ ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง  
 จำนวน 3 หน่วยกิต จำนวน 5 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวนรวม 90 ชั่วโมง

| หน่วยที่ | ชื่อหน่วยการจัดการเรียนรู้                  | จำนวน  |         |
|----------|---|--------|---------|
|          |   | ทฤษฎี  | ปฏิบัติ |
| 1        | ที่มาและความสำคัญ                           | 4      | 1       |
| 2        | คำศัพท์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม | 10     | -       |
| 3        | คุณสมบัติของพนักงานบริการ                   | 10     | -       |
| 4        | ประเภทของมืออาหาร                           | 10     | -       |
| 5        | การเตรียม เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์      | 8      | 2       |
| 6        | การพับผ้าเช็ดปาก                            | 3      | 12      |
| 7        | การจัดโต๊ะอาหาร                             | 3      | 12      |
| 8        | การบริการอาหารและเครื่องดื่ม                | 3      | 12      |
|          |   |        |         |
|          |   |        |         |
|          |   |        |         |
|          |   |        |         |
|          |   |        |         |
|          |   |        |         |
|          |   |        |         |
|          |   |        |         |
|          |   |        |         |
|          |   | 51     | 39      |
|          | รวม   | 90 ชม. |         |