

รายวิชา การงานอาชีพ

เรื่อง การบริการอาหารและ
เครื่องดื่ม

รหัสวิชา ง22101 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

ผู้สอน ครูณภัทร กาญจนะปังคะ





การบริการอาหาร และเครื่องดื่ม

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ที่ดีที่สุด
2. ปฏิบัติการแสวงหาความรู้ได้
3. ปฏิบัติตามกระบวนการทำงานได้



จุดประสงค์การเรียนรู้

4. มีทักษะการจัดการ
5. มีทักษะกระบวนการแก้ปัญหา
6. มีวินัย ใฝ่เรียนรู้และมีความมุ่งมั่น
ในการทำงาน





OFFICE CENTER

การบริการอาหาร และเครื่องดื่มในโรงแรม

BOOKS

PHARMACY

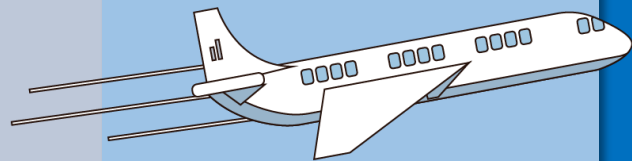
RESTAURANT

*** Best in Town ***

• SUPERMARKET •

COFFEE SHOP





การบริการอาหาร และเครื่องดื่มบนเครื่องบิน





การบริการอาหาร และเครื่องดื่มในภัตตาคาร



The image features a stylized illustration of a restaurant building. The building has a prominent red roof with vertical stripes. A large blue sign is superimposed over the right side of the building, containing Thai text. The building's facade is light brown with large windows and a central entrance. A menu board is visible on the left side of the building. The background shows a cityscape with grey buildings and a light blue sky.

การบริการอาหาร และเครื่องดื่มในร้านอาหาร



menu



การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ความสำคัญของอาหาร

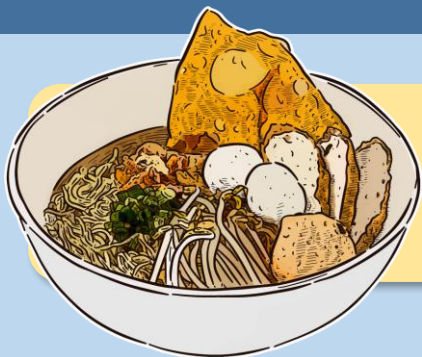
อาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับร่างกายและเป็นปัจจัย
หนึ่งในการดำรงชีวิตของทุกคน



การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ความสำคัญของอาหาร

การทำธุรกิจร้านอาหารหากมีลูกค้าเข้ามา
รับประทานอาหารเป็นจำนวนมาก นั้นหมายถึง
ทำให้รายได้สำหรับพนักงานมากขึ้นด้วยเช่นกัน



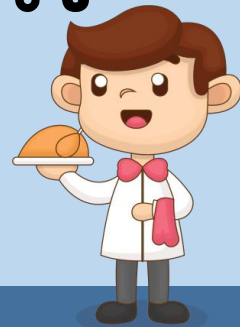
อาหารที่ดี

คือ อาหารที่สะอาด มีรสชาติอร่อยซึ่งมาพร้อม
กับการบริการที่ดี ประทับใจ สามารถเชิญชวน
ให้ลูกค้ากลับมาใช้บริการได้ในครั้งต่อ ๆ ไป

การบริการ

คือ การให้ความช่วยเหลือ

เพื่อประโยชน์ของผู้อื่นด้วยความเต็มใจ



การบริการที่ดี

คือ ผู้รับบริการรู้สึกประทับใจเกิดความชื่นชม
ช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่องค์กรซึ่งเป็น
เบื้องหลังความสำเร็จของงานทุกอาชีพ



สื่อวีดิทัศน์นี้ใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

ขอขอบคุณสื่อวีดิทัศน์

เรื่อง การต้อนรับลูกค้าและการรับคำสั่งอาหาร

เผยแพร่โดย ดารารัตน์ พัฒนพงษ์

เผยแพร่วันที่ 23 Feb 2012

ที่มา <https://www.youtube.com/watch?v=wM32CB0sU8o&feature=youtu.be>





บัตรกิจกรรม

1. ครูแบ่งกลุ่มนักเรียนเป็น 6 กลุ่ม
2. ครูให้นักเรียนทำ Mind Mapping เรื่อง การบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยมีขอบเขตเนื้อหาของแต่ละกลุ่มตามหัวข้อที่ครูกำหนดไว้ในใบความรู้



บัตรกิจกรรม

3. ตัวแทนนำเสนอชั้นเรียน

ใบความรู้ที่ 2.7 เรื่อง การบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยที่ 1 เรื่อง การจัดการผลผลิต
รหัสวิชา ง22101 รายวิชา การงานอาชีพ ภาคเรียนที่ 2 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2

นักเรียนศึกษาค้นคว้าและตัวแทนนำเสนอหน้าชั้นเรียนประเด็นต่อไปนี้

กลุ่มที่ 1 ความสำคัญของอาหาร

กลุ่มที่ 2 ความหมายของการบริการ

กลุ่มที่ 3 มาตรฐานการบริการลูกค้า

กลุ่มที่ 4 เสนอแนะนำรายการอาหาร

กลุ่มที่ 5 เสิร์ฟอาหาร

กลุ่มที่ 6 ลูกค้าต้องการเช็คบิล

สื่อวีดิทัศน์นี้ใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

ขอขอบคุณสื่อวีดิทัศน์

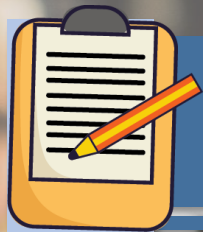
เรื่อง บุคลิกภาพที่ดีของพนักงาน

เผยแพร่โดย ดารารัตน์ พัฒนพงษ์

เผยแพร่วันที่ 23 Feb 2012

ที่มา https://www.youtube.com/watch?v=A4Of03vLh_s&t=95s





สรุป

การบริการอาหารและเครื่องดื่มก็เป็นหนึ่งในอาชีพที่ทุก ๆ คนควรภาคภูมิใจเพราะมีความสำคัญและจำเป็นต่อองค์กรอย่างมาก โดยเฉพาะธุรกิจร้านอาหารจะประสบความสำเร็จหรือล้มเหลวก็ขึ้นอยู่กับบริการที่ดี และการนำมาซึ่งรายได้ที่ใช้เลี้ยงตัวเองและครอบครัว

บทเรียนต่อไป เรื่อง
บทบาทสมมุติการบริการอาหาร
และเครื่องดื่ม

