

แผนการจัดการเรียนรู้

ชื่อวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและ
เครื่องมือ

รหัสวิชา 3700-0002 ท-ป-น 3-0-3

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง
พุทธศักราช 2557

จัดทำโดย
สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์

แผนการสอน/แผนการเรียนรู้ภาคทฤษฎี

	แผนการสอน/การเรียนรู้ภาคทฤษฎี	บทที่ 1
	ชื่อวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	สอนสัปดาห์ที่ 1-2
	ชื่อหน่วย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	
ชื่อเรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม		
สมรรถนะประจำหน่วย 1. แสดงความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่มในไทย 3. วิเคราะห์ถึงความแตกต่างของห้องอาหารแต่ละประเภท		
สาระสำคัญ อาหารและน้ำเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชีวิตมนุษย์มานับตั้งแต่มนุษย์เริ่มอุบัติขึ้นในโลก มนุษย์ต้องกินอาหารและน้ำเพื่อให้มีชีวิตอยู่ มีกำลัง สามารถกระทำการกิจการต่างๆ ที่มนุษย์ต้องการได้		
สาระการเรียนรู้ 1. ประวัติความเป็นมาของการเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2. การเริ่มต้นการบริการอาหารและเครื่องดื่มในไทย 3. การจัดห้องอาหารประเภทต่างๆ		
จุดประสงค์ทั่วไป 1. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (ด้านพุทธิพิสัย) 2. เพื่อให้มีความรู้เรื่องจุดเริ่มต้นในการบริการเครื่องดื่มของไทย (ด้านทักษะพิสัย) 3. เพื่อนำความรู้ที่ได้ไปจัดห้องอาหารได้ (ด้านจิตพิสัย)		

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. บอกความเป็นมาของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (ด้านความรู้)
2. อธิบายเกี่ยวกับยุคต่างๆ ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (ด้านความเข้าใจ)
3. อธิบายเกี่ยวกับจุดเริ่มต้นของการบริการอาหารและเครื่องดื่มของไทย (ด้านทักษะ)
4. ปฏิบัติตามความรู้ที่เรียนมาในการจัดห้องอาหารประเภทต่างๆ (ด้านจิตพิสัย)

กิจกรรมการเรียนการสอนหรือการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>1. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none">1. ผู้สอนจัดเตรียมเอกสาร พร้อมกับแนะนำรายวิชา วิธีการให้คะแนนและการประเมินผลที่ใช้กับวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม2. ผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 1 เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม3. ผู้สอนให้ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำหน่วยเรียนที่ 1 เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม <p>2. ขั้นให้ความรู้ (320 นาที)</p> <p>ผู้สอนเปิดงานนำเสนอวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 1 เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม และอธิบายเนื้อหาให้ผู้เรียนฟัง</p>	<p>1. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none">1. ผู้เรียนเตรียมหนังสือและฟังผู้สอนแนะนำรายวิชา วิธีการให้คะแนน และการประเมินผลที่ใช้กับวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม2. ผู้เรียนฟังผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 1 เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม3. ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำบทเรียนที่ 1 เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม <p>2. ขั้นให้ความรู้ (320 นาที)</p> <p>ผู้เรียนเปิดหนังสือวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 1 เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม และศึกษาควบคู่ไปกับงานนำเสนอที่ผู้สอนเปิด</p>

กิจกรรมการเรียนรู้หรือการเรียนรู้อ	
ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>3. ขั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ 1 2. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมนำสู่บทเรียน 3. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 4. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ขั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <p>ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 1 เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>3. ขั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ 1 2. ผู้เรียนทำกิจกรรมนำสู่บทเรียน 3. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 4. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ขั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <p>ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 1 เรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม</p>

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรมการวัดผลและประเมินผล

ก่อนเรียน

1. เอกสารบทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

ขณะเรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 1
2. กิจกรรมนำสู่บทเรียน
3. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
4. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

หลังเรียน

-

ผลงาน/ชิ้นงาน/ความสำเร็จของผู้เรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 1
2. กิจกรรมนำสู่บทเรียน
3. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
4. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

สื่อการเรียนการสอน/การเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

1. เอกสารประกอบการสอนวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม (ใช้ประกอบการเรียนการสอนจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมข้อที่ 1-6)
2. แบบฝึกหัดบทที่ 1 ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อ 2
3. กิจกรรมนำสู่บทเรียน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อ 3
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อ 5
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อ 6

สื่อโสตทัศน (ถ้ามี)

1. เครื่องไมโครคอมพิวเตอร์
2. งานนำเสนอ

สื่อของจริง

-

แหล่งการเรียนรู้

ในสถานศึกษา

1. ห้องสมุด
2. ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

นอกสถานศึกษา

ผู้ประกอบการ สถานประกอบการ ในท้องถิ่น

การบูรณาการ/ความสัมพันธ์กับวิชาอื่น

1. บูรณาการกับวิชาภาษาไทยเรื่อง การบอกความเป็นมาของมัคคุเทศก์ การอธิบายความหมายของมัคคุเทศก์ การให้นิยามอาชีพ และการอภิปรายลักษณะหน้าที่ของมัคคุเทศก์
2. บูรณาการกับวิชาสังคมศึกษาเรื่อง การปฏิบัติตามคุณลักษณะที่ดีของมัคคุเทศก์ การเผยแพร่ความสำคัญของมัคคุเทศก์
3. บูรณาการกับวิชาความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพเรื่อง การใช้บัตรมัคคุเทศก์ได้ถูกประเภท

การประเมินผลการเรียนรู้

● หลักการประเมินผลการเรียนรู้

ก่อนเรียน

1. เอกสารบทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

ขณะเรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 1
2. กิจกรรมนำสู่บทเรียน
3. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
4. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

หลังเรียน

-

ผลงาน/ชิ้นงาน/ผลสำเร็จของผู้เรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 1
2. กิจกรรมนำสู่บทเรียน
3. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
4. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

แผนการสอน/แผนการเรียนรู้ภาคทฤษฎี

	แผนการสอน/การเรียนรู้ภาคทฤษฎี	บทที่ 2
	ชื่อวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	สอนสัปดาห์ที่ 3-4
	ชื่อหน่วย โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	
ชื่อเรื่อง โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม		

สมรรถนะประจำหน่วย

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างของงานฝ่ายต่างๆ
2. สามารถทราบถึงโครงสร้างแต่ละแผนกมีอะไรบ้าง
3. อธิบายถึงหน้าที่ของแต่ละแผนก

สาระสำคัญ

การบริการโรงแรมนั้นเป็นอุตสาหกรรมที่จัดว่าเป็นที่น่าสนใจอย่างมาก เพราะเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมที่ทำรายได้ให้กับประเทศ อุตสาหกรรมประเภทโรงแรมได้ก่อตั้งขึ้นมาจากพ่อค้าคนเดียว ซึ่งการบริหารงานต่าง ๆ นั้น ตั้งแต่ระดับผู้จัดการลงไปจนถึงพนักงานให้บริการตำแหน่งต่างๆ ก็จะมีบุคคลเพียงคนเดียวหรืออาจจะให้ลูกๆ หรือพี่น้องในครอบครัวของตนเองช่วยจัดการกันโดยใครว่างก็จัดการทำกันโดยไม่มีการจัดตั้งตำแหน่งและแผนกความรับผิดชอบแบบในปัจจุบันนี้ ซึ่งในปัจจุบันนี้ ได้มีการจัดตั้งตำแหน่งและวางหน้าที่ของแต่ละฝ่ายออกอย่างชัดเจน เพื่อสะดวกในการทำงานมากยิ่งขึ้น

จุดประสงค์การเรียนรู้ประจำหน่วย

1. โครงสร้างแผนกต่างๆ
2. ความสำคัญของแต่ละแผนก
3. หน้าที่ของแต่ละฝ่าย

จุดประสงค์ทั่วไป

1. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างของแผนกต่างๆ (ด้านพุทธิพิสัย)
2. เพื่อให้มีทักษะในการเรียนรู้เกี่ยวกับแผนกและฝ่ายต่างๆ (ด้านทักษะพิสัย)
3. เพื่อให้ตระหนักและเห็นคุณค่าในจรรยาบรรณของหน้าที่ (ด้านจิตพิสัย)

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม <ol style="list-style-type: none"> 1. บอกโครงสร้างแผนกต่างๆ (ด้านความรู้) 2. อธิบายหน้าที่ของแต่ละแผนก (ด้านความเข้าใจ) 3. อภิปรายเกี่ยวกับการทำหน้าที่ของแต่ละแผนก (ด้านความเข้าใจ) 4. ปฏิบัติตามหน้าที่ของแต่ละแผนกได้ (ด้านทักษะ) 5. เผยแพร่หลักอันควรประพฤติปฏิบัติและเป็นสมบัติอันดีงามในหน้าที่ที่ได้รับผิดชอบ (ด้านจิตพิสัย) 	
กิจกรรมการเรียนการสอนหรือการเรียนรู้	
ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
1. ชี้นำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที) <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 2 เรื่อง โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 2. ผู้สอนให้ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำบทเรียนที่ 2 เรื่อง โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 2. ชี้นำให้ความรู้ (320 นาที) <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้สอนเปิดงานนำเสนอวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 2 เรื่อง โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม และอธิบายเนื้อหาให้ผู้เรียนฟัง 	1. ชี้นำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที) <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนฟังผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 2 เรื่อง โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 2. ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำบทเรียนที่ 2 เรื่อง โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม 2. ชี้นำให้ความรู้ (320 นาที) <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนเปิดหนังสือวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 2 เรื่อง โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ควบคู่ไปกับการนำเสนอที่ผู้สอนเปิด

กิจกรรมการเรียนรู้หรือการเรียนรู้	
ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>3. ชั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ 2 2. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมนำสู่อาเซียน 3. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการ 3D 4. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 5. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ชั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <p>ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาในหน่วยเรียนที่ 2 เรื่อง โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>3. ชั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ 2 2. ผู้เรียนทำกิจกรรมนำสู่อาเซียน 3. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการ 3D 4. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 5. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ชั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <p>ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 2 เรื่อง โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม</p>

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรมการวัดผลและประเมินผล

ก่อนเรียน

1. เอกสารบทที่ 2 โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ขณะเรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 2 ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อ 2
2. กิจกรรมนำสู่อาเซียน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อ 3
3. กิจกรรมบูรณาการ 3D ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อ 4
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อ 5
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อ 6

หลังเรียน

-

ผลงาน/ชิ้นงาน/ความสำเร็จของผู้เรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 2
2. กิจกรรมนำสู่อาเซียน
3. กิจกรรมบูรณาการ 3D
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

สื่อการเรียนการสอน/การเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

1. เอกสารประกอบการสอนวิชาโครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (ใช้ประกอบการเรียนการสอนจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมข้อที่ 1-7)
2. แบบฝึกหัด บทที่ 2 ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 2
3. กิจกรรมนำสู่อาเซียน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 3
4. กิจกรรมบูรณาการ 3D ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 4
5. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 5
6. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 6

สื่อทัศน (ถ้ามี)

1. เครื่องไมโครคอมพิวเตอร์
2. งานนำเสนอ

สื่อของจริง

-

แหล่งการเรียนรู้

ในสถานศึกษา

1. ห้องสมุด
2. ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

นอกสถานศึกษา

ผู้ประกอบการ สถานประกอบการ ในท้องถิ่น

การบูรณาการ/ความสัมพันธ์กับวิชาอื่น

1. บูรณาการกับวิชาภาษาไทยเรื่อง โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
2. บูรณาการกับวิชาสังคมศึกษาเรื่อง โครงสร้างงานฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม เผยแพร่หลักอันค
ประพุดิปฏิบัติและเป็นสมบัติอันดิงามในหน้าที่ที่พึงปฏิบัติ

แผนการสอน/แผนการเรียนรู้ภาคทฤษฎี

	แผนการสอน/การเรียนรู้ภาคทฤษฎี	บทที่ 3
	ชื่อวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	สอนสัปดาห์ที่ 5-8
	ชื่อหน่วย ประเภทของเครื่องดื่ม	
ชื่อเรื่อง ประเภทของเครื่องดื่ม		
สมรรถนะประจำหน่วย <ul style="list-style-type: none">1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทต่างๆ2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม3. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเสิร์ฟเครื่องดื่ม		
สาระสำคัญ <p>เครื่องดื่มสามารถแยกออกได้มากมายหลากหลายประเภท ซึ่งมีทั้งชนิดที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ ซึ่งความหลากหลายของเครื่องดื่มเหล่านี้ นอกจากในเรื่องของวัตถุดิบและกระบวนการผลิตที่แตกต่างกัน รวมไปถึงรสชาติแล้ว วิธีการดื่มก็มีหลากหลายเช่นเดียวกัน เช่น On The Rock, Straight Up, With Soda, With Water หรือนำมาผสมเป็น Cocktail หรือ Mock Tail ก็ได้ ในที่นี้จะแจกแจงถึงการแบ่งประเภทของเครื่องดื่มให้ได้ทราบ ซึ่งความรู้ด้านนี้มีประโยชน์อย่างมากในการใช้เป็นความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับงานด้านเครื่องดื่ม</p>		
จุดประสงค์การเรียนรู้ประจำหน่วย <ul style="list-style-type: none">1. เครื่องดื่มประเภทต่างๆ2. การผสมเครื่องดื่ม3. การเสิร์ฟเครื่องดื่ม		
จุดประสงค์ทั่วไป <ul style="list-style-type: none">1. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทต่างๆ (ด้านพุทธิพิสัย)2. เพื่อให้มีทักษะในการปฏิบัติงานและการการผสมเครื่องดื่ม (ด้านทักษะพิสัย)3. เพื่อให้มีความรับผิดชอบต่อการปฏิบัติงานการเสิร์ฟเครื่องดื่ม (ด้านจิตพิสัย)		

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. บอกถึงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มีประเภทต่างๆ (ด้านความรู้)
2. อธิบายเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มีประเภทต่างๆได้ (ด้านความเข้าใจ)
3. วิเคราะห์บทบาทและหน้าที่ของการเสิร์ฟเครื่องดื่มีได้ (ด้านการวิเคราะห์)
4. เตรียมอุปกรณ์ที่ทำเครื่องดื่มีแต่ละประเภทได้ (ด้านทักษะ)
5. ปฏิบัติงานการเสิร์ฟเครื่องดื่มีได้ (ด้านทักษะ)
6. รับผิดชอบงานตามหน้าที่การเสิร์ฟเครื่องดื่มีได้เป็นอย่างดี (ด้านจิตพิสัย)

กิจกรรมการเรียนการสอนหรือการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>1. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที)</p> <p>1. ผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 3 เรื่อง ประเภทของเครื่องดื่มี</p> <p>2. ผู้สอนให้ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำบทเรียนที่ 3 เรื่อง ประเภทของเครื่องดื่มี</p> <p>2. ขั้นให้ความรู้ (320 นาที)</p> <p>ผู้สอนเปิดงานนำเสนอวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มี บทที่ 3 เรื่อง ประเภทของเครื่องดื่มี</p>	<p>1. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที)</p> <p>1. ผู้เรียนฟังผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 3 เรื่อง ประเภทของเครื่องดื่มี</p> <p>2. ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำหน่วยเรียนที่ 3 เรื่อง ประเภทของเครื่องดื่มี</p> <p>2. ขั้นให้ความรู้ (320 นาที)</p> <p>ผู้เรียนเปิดหนังสือวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มีบทที่ 3 เรื่อง ประเภทของเครื่องดื่มี และศึกษาควบคู่ไปกับงานนำเสนอที่ผู้สอนเปิด</p>

กิจกรรมการเรียนรู้หรือการเรียนรู้	
ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>3. ชั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ 3 2. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมนำเสนอเขียน 3. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการ 3D 4. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 5. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ชั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <p>ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 3 เรื่อง ประเภทของเครื่องดื่ม</p>	<p>3. ชั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ 3 2. ผู้เรียนทำกิจกรรมนำเสนอเขียน 3. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการ 3D 4. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 5. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ชั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <p>ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 3 เรื่อง ประเภทของเครื่องดื่ม</p>

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรมการวัดผลและประเมินผล

ก่อนเรียน

1. เอกสารบทที่ 3 ประเภทของเครื่องดื่ม

ขณะเรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 3
2. กิจกรรมนำสู่อาเซียน
3. กิจกรรมบูรณาการ 3D
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

หลังเรียน

-

ผลงาน/ชิ้นงาน/ความสำเร็จของผู้เรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 3
2. กิจกรรมนำสู่อาเซียน
3. กิจกรรมบูรณาการ 3D
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

สื่อการเรียนการสอน/การเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

เอกสารประกอบการสอนวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

1. แบบฝึกหัดบทที่ 3 ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 2
2. กิจกรรมนำผู้อาเซียน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 3
3. กิจกรรมบูรณาการ 3D ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 4
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 5
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 6

สื่อโสตทัศน (ถ้ามี)

1. เครื่องไมโครคอมพิวเตอร์
2. งานนำเสนอ

สื่อของจริง

-

แหล่งการเรียนรู้

ในสถานศึกษา

1. ห้องสมุด
2. ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

นอกสถานศึกษา

ผู้ประกอบการ สถานประกอบการ ในท้องถิ่น

การบูรณาการ/ความสัมพันธ์กับวิชาอื่น

1. บูรณาการกับวิชาภาษาไทยเรื่อง ประเภทของเครื่องดัด
2. บูรณาการกับวิชาวิทยาศาสตร์เรื่อง การวิเคราะห์บทบาทและหน้าที่ของการเสิร์ฟเครื่องดัด ได้เป็นอย่างดี
3. บูรณาการกับวิชาการงานอาชีพเรื่อง เตรียมอุปกรณ์ที่ทำเครื่องดัดแต่ละประเภทได้
4. บูรณาการกับวิชาสังคมศึกษาเรื่อง ความรับผิดชอบงานตามหน้าที่การบริการได้

แผนการสอน/แผนการเรียนรู้ภาคทฤษฎี

	แผนการสอน/การเรียนรู้ภาคทฤษฎี	บทที่ 4
	ชื่อวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	สอนสัปดาห์ 9-11
	ชื่อหน่วย อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
ชื่อเรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม		
<div>สมรรถนะประจำหน่วย</div> <div><div><div>1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องดื่ม</div><div>2. แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์การทำอาหาร</div><div>3. แสดงความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ประเภทผ้า</div><div>4. แสดงความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งบนโต๊ะอาหาร</div></div></div> <div>สาระสำคัญ</div> <div><p>อาหารจัดว่าเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับร่างกาย จึงมีการกำหนดอาหารขึ้นเป็นปัจจัยอย่างหนึ่งในการดำเนินชีวิตที่สำคัญ ดังนั้นคนทุกคนจำเป็นจะต้องรับประทานอาหารเพื่อให้ชีวิตดำเนินต่อไปได้ในทุกๆ วัน หากมีลูกค้าซึ่งอาจเป็นคนไทย ชาวต่างชาติ หรือนักท่องเที่ยวเข้ามารับประทานอาหารในร้านเป็นจำนวนมาก ย่อมทำให้มีการรับประทานอาหารมากขึ้น ดังนั้นการจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มจึงเป็นสิ่งสำคัญก่อนการให้บริการ</p><p>อุปกรณ์ที่ใช้ในการใช้ทำอาหารและเครื่องดื่มจึงเป็นสิ่งสำคัญก่อนทำอาหาร</p></div> <div>จุดประสงค์การเรียนรู้ประจำหน่วย</div> <div><div><div>1. อุปกรณ์เครื่องดื่ม</div><div>2. อุปกรณ์การทำอาหาร</div><div>3. อุปกรณ์ประเภทผ้า</div><div>4. การตกแต่งบนโต๊ะอาหาร</div></div></div>		

จุดประสงค์ทั่วไป

1. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องดื่มน้ำและอุปกรณ์อาหาร (ด้านพุทธิพิสัย)
2. เพื่อให้มีทักษะในความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องดื่มน้ำและอุปกรณ์อาหาร (ด้านทักษะพิสัย)
3. เพื่อให้มีความตระหนักถึงความสำคัญของการเตรียมอุปกรณ์ก่อนการให้บริการ (ด้านจิตพิสัย)

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. บอกถึงวิธีการใช้อุปกรณ์ประเภทต่างๆ (ด้านความรู้)
2. สามารถใช้อุปกรณ์ในแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง (ด้านความเข้าใจ)
3. จัดประเภทของอุปกรณ์ได้ (ด้านการวิเคราะห์)
4. แนะนำว่าต้องใช้อุปกรณ์แต่ละอย่างกับอะไรได้ (ด้านการนำไปใช้)
5. ใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง (ด้านทักษะ)
6. ใช้ประโยชน์จากการเรียนแล้วนำไปปฏิบัติได้ถูกต้อง (ด้านจิตพิสัย)

กิจกรรมการเรียนการสอนหรือการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>1. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที)</p> <p>1. ผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 4 เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2. ผู้สอนให้ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำบทเรียนที่ 4 เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2. ขั้นให้ความรู้ (320 นาที)</p> <p>ผู้สอนเปิดงานนำเสนอวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มบทที่ 4 เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>1. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที)</p> <p>1. ผู้เรียนฟังผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 4 เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2. ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำบทเรียนที่ 4 เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2. ขั้นให้ความรู้ (320 นาที)</p> <p>ผู้เรียนเปิดหนังสือวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 4 เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่มและศึกษาควบคู่ไปกับงานนำเสนอที่ผู้สอนเปิด</p>

กิจกรรมการเรียนรู้หรือการเรียนรู้อื่นๆ	
ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>3. ชั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ 4 2. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมนำเสนอเขียน 3. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการ 3D 4. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 5. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ชั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <p>ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 4 เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>3. ชั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัด บทที่ 4 2. ผู้เรียนทำกิจกรรมนำเสนอเขียน 3. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการ 3D 4. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 5. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ชั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <p>ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 4 เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรมการวัดผลและประเมินผล

ก่อนเรียน

1. เอกสารบทที่ 4 อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ขณะเรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 4
2. กิจกรรมนำสู่อาเซียน
3. กิจกรรมบูรณาการ 3D
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

หลังเรียน

-

ผลงาน/ชิ้นงาน/ความสำเร็จของผู้เรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 4
2. กิจกรรมนำสู่อาเซียน
3. กิจกรรมบูรณาการ 3D
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

สื่อการเรียนการสอน/การเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

1. เอกสารประกอบการสอนวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
2. แบบฝึกหัดบทที่ 4 ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 2
3. กิจกรรมนำผู้อาเซียน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 3
4. กิจกรรมบูรณาการ 3D ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 4
5. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 5
6. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 6

สื่อโสตทัศน (ถ้ามี)

1. เครื่องไมโครคอมพิวเตอร์
2. งานนำเสนอ

สื่อของจริง

-

แผนการสอน/แผนการเรียนรู้ภาคทฤษฎี

	แผนการสอน/การเรียนรู้ภาคทฤษฎี	บทที่ 5
	ชื่อวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	สอนสัปดาห์ที่ 12-13
	ชื่อหน่วย อาหารตะวันตกและรายการอาหาร	
ชื่อเรื่อง อาหารตะวันตกและรายการอาหาร		
<div>สมรรถนะประจำหน่วย</div> <div><div><div>1. แสดงความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก</div><div>2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการรายการอาหาร</div><div>3. วิเคราะห์ถึงความแตกต่างของส่วนผสมของเครื่องดื่ม</div></div></div> <div>สาระสำคัญ</div> <div><p>อาหารตะวันตกเป็นอาหารที่มีความหลากหลายมากมายที่น่าสนใจ แต่การจัดรายการอาหารหรือเรียกอีกอย่างว่า (The Menu) ให้มีความหลากหลายในรายการอาหารก็จะทำให้เป็นที่น่าสนใจในการเลือกได้อีกทาง ซึ่งผู้ที่ใช้อาจจะให้ความสำคัญในการเลือกรายการอาหาร และเกี่ยวข้องกับหลายอย่างในรายการอาหาร เพื่อให้สะดวกต่อการเลือกสั่งและแยกประเภทว่าอาหารแบบไหนที่ควรจัดให้อยู่ในรูปอาหารเช้า กลางวัน เย็น และควรเลือกดื่มเครื่องดื่มให้เข้ากับอาหารประเภทไหนบ้าง</p></div> <div>จุดประสงค์การเรียนรู้ประจำหน่วย</div> <div><div><div>1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารตะวันตก</div><div>2. ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหาร</div><div>3. การผสมเครื่องดื่ม</div></div></div> <div>จุดประสงค์ทั่วไป</div> <div><div><div>1. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารตะวันตก (ด้านพุทธิพิสัย)</div><div>2. เพื่อให้มีทักษะให้ทราบถึงรายการอาหารทุกประเภท (ด้านทักษะพิสัย)</div><div>3. เพื่อให้เห็นความสำคัญของความแตกต่างของส่วนผสมของเครื่องดื่มแต่ละประเภท (ด้านจิตพิสัย)</div></div></div>		

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. อภิปรายเกี่ยวกับอาหารตะวันตกได้ (ด้านความเข้าใจ)
2. วิเคราะห์อาหารแต่ละประเภทได้ (ด้านการวิเคราะห์)
3. สามารถผสมเครื่องดื่มนำไปใช้ได้ (ด้านการนำไปใช้)
4. ปฏิบัติงานด้านการผสมเครื่องดื่มได้ (ด้านทักษะ)
5. สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในการผสมเครื่องดื่มได้ดีได้ (ด้านจิตพิสัย)

กิจกรรมการเรียนการสอนหรือการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>1. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที)</p> <p>1. ผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 5 เรื่อง อาหารตะวันตกและรายการอาหาร</p> <p>2. ผู้สอนให้ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำบทเรียนที่ 5 เรื่อง อาหารตะวันตกและรายการอาหาร</p> <p>2. ขั้นให้ความรู้ (320 นาที)</p> <p>ผู้สอนเปิดงานนำเสนอวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 5 เรื่อง อาหารตะวันตกและรายการอาหาร และอธิบายเนื้อหาให้ผู้เรียนฟัง</p>	<p>1. ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที)</p> <p>3. ผู้เรียนฟังผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 5 เรื่อง อาหารตะวันตกและรายการอาหาร</p> <p>1. ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำบทเรียนที่ 5 เรื่อง อาหารตะวันตกและรายการอาหาร</p> <p>2. ขั้นให้ความรู้ (320 นาที)</p> <p>ผู้เรียนเปิดหนังสือวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 5 เรื่อง อาหารตะวันตกและรายการอาหาร และศึกษาควบคู่ไปกับงานนำเสนอที่ผู้สอนเปิด</p>

กิจกรรมการเรียนรู้หรือการเรี ยนรู้	
ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>3. ขั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัด บทที่ 5 2. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมนำสู่อาเซียน 3. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการ 3D 4. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 5. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ขั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 5 เรื่อง อาหารตะวันตกและรายการอาหาร 	<p>3. ขั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ 5 2. ผู้เรียนทำกิจกรรมนำสู่อาเซียน 3. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการ 3D 4. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 5. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ขั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 5 เรื่อง อาหารตะวันตกและรายการอาหาร

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรมการวัดผลและประเมินผล

ก่อนเรียน

1. เอกสารบทที่ 5 อาหารตะวันตกและรายการอาหาร

ขณะเรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 5
2. กิจกรรมนำสู่อาเซียน
3. กิจกรรมบูรณาการ 3D
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

หลังเรียน

-

ผลงาน/ชิ้นงาน/ความสำเร็จของผู้เรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 5
2. กิจกรรมนำสู่อาเซียน
3. กิจกรรมบูรณาการ 3D
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

สื่อการเรียนการสอน/การเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

1. เอกสารประกอบการสอนวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
2. แบบฝึกหัดบทที่ 5 ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 2
3. กิจกรรมนำผู้อาเซียน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 3
4. กิจกรรมบูรณาการ 3D ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 4
5. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 5
6. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 6

สื่อทัศน (ถ้ามี)

1. เครื่องไมโครคอมพิวเตอร์
2. งานนำเสนอ

สื่อของจริง

-

แหล่งการเรียนรู้

ในสถานศึกษา

1. ห้องสมุด
2. ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

นอกสถานศึกษา

ผู้ประกอบการ สถานประกอบการ ในท้องถิ่น

การบูรณาการ/ความสัมพันธ์กับวิชาอื่น

1. บูรณาการกับวิชาภาษาไทยเรื่อง อาหารตะวันตกและรายการอาหาร
2. บูรณาการกับวิชาวิทยาศาสตร์เรื่อง การวิเคราะห์อาหารตะวันตกและรายการอาหาร
3. บูรณาการกับวิชาการงานอาชีพ การวางแผนการคิดสูตรของเครื่องดื่มประเภทต่างๆ
4. บูรณาการกับวิชาสังคมศึกษาเรื่อง การป้องกันและแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในการผสมเครื่องดื่ม

แผนการสอน/แผนการเรียนรู้ภาคทฤษฎี

	แผนการสอน/การเรียนรู้ภาคทฤษฎี	บทที่ 6
	ชื่อวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	สอนสัปดาห์ที่ 14-16
	ชื่อหน่วย การเตรียมการให้บริการ	
ชื่อเรื่อง การเตรียมการให้บริการ		

สมรรถนะประจำหน่วย

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของพนักงานบริการที่ดี
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับหน้าที่และความรับผิดชอบของงานบริการ
3. วิเคราะห์ถึงความแตกต่างของรูปแบบการบริการอาหารชนิดต่างๆ

สาระสำคัญ

การให้บริการที่ดีเป็นการให้ความช่วยเหลือหรือการดำเนินการเพื่อประโยชน์ของผู้อื่น การบริการที่ดีผู้รับบริการจะได้รับความประทับใจและเกิดความชื่นชมองค์กรในการให้บริการที่ดี ทำให้องค์กรหรือร้านอาหารมีชื่อเสียง อันเป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีแก่องค์กร ซึ่งเบื้องหลังความสำเร็จของทุกงานมักจะมียานบริการเป็นเครื่องมือในการสนับสนุน ไม่ว่าจะเป็นงานประชาสัมพันธ์ งานบริการวิชาการต่างๆ ตลอดทั้งความร่วมมือและร่วมแรงร่วมใจจากเจ้าหน้าที่ทุกระดับ ซึ่งจะต้องช่วยกันขับเคลื่อนพัฒนางานบริการให้มีคุณภาพและมีประสิทธิภาพจนเกิดเป็น

จุดประสงค์การเรียนรู้ประจำหน่วย

1. คุณสมบัติของพนักงานบริการที่ดี
2. หน้าที่และความรับผิดชอบของงานบริการ
3. รูปแบบการบริการอาหารชนิดต่างๆ

จุดประสงค์ทั่วไป

1. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับคุณสมบัติของพนักงานการบริการที่ดี (ด้านพุทธิพิสัย)
2. เพื่อให้มีทักษะในหน้าและความรับผิดชอบของงานบริการ (ด้านทักษะพิสัย)
3. เพื่อให้เห็นถึงความแตกต่างของรูปแบบการบริการอาหารชนิดต่างๆ (ด้านจิตพิสัย)

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. บอกถึงคุณสมบัติของพนักงานการบริการที่ดีได้ (ด้านความรู้)
2. สามารถปฏิบัติในการให้บริการตามจริงได้ (ด้านการนำไปใช้)
3. ชี้แจงขั้นตอนของการให้เสิร์ฟอาหารและเก็บอาหารได้ (ด้านความเข้าใจ)
4. อำนวยความสะดวกให้แก่ผู้มาใช้บริการได้ถูกวิธี (ด้านทักษะ)
5. สามารถนำไปใช้ในการทำงานเกี่ยวกับการบริการห้องอาหารได้ถูกต้อง (ด้านจิตพิสัย)

กิจกรรมการเรียนการสอนหรือการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>1. ชี้นำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที)</p> <p>1. ผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 6 เรื่อง การเตรียมการให้บริการ</p> <p>2. ผู้สอนให้ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำบทเรียนที่ 6 เรื่อง การเตรียมการให้บริการ</p> <p>2. ชี้นำให้ความรู้ (320 นาที)</p> <p>ผู้สอนเปิดงานนำเสนอวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 6 เรื่อง การเตรียมการให้บริการ และอธิบายเนื้อหาให้ผู้เรียนฟัง</p>	<p>1. ชี้นำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที)</p> <p>1. ผู้เรียนฟังผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 6 เรื่อง การเตรียมการให้บริการ</p> <p>2. ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำบทเรียนที่ 6 เรื่อง การเตรียมการให้บริการ</p> <p>2. ชี้นำให้ความรู้ (320 นาที)</p> <p>ผู้เรียนเปิดหนังสือวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 6 เรื่อง การเตรียมการให้บริการ และศึกษาควบคู่ไปกับงานนำเสนอที่ผู้สอนเปิด</p>

กิจกรรมการเรียนรู้หรือการเรียนรู้อ	
ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>3. ขั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ 6 2. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมนำเสนอเขียน 3. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการ 3D 4. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 5. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ขั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <p>ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 6 เรื่อง การเตรียมการให้บริการ</p>	<p>3. ขั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนทำใบงานที่ 6 เรื่อง การเตรียมการให้บริการ 2. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ 6 3. ผู้เรียนทำกิจกรรมนำเสนอเขียน 4. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการ 3D 5. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 6. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ขั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <p>ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 6 เรื่อง การเตรียมการให้บริการ</p>

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรมการวัดผลและประเมินผล

ก่อนเรียน

1. เอกสารบทที่ 6 การเตรียมการให้บริการ

ขณะเรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 6
2. กิจกรรมนำสู่อาเซียน
3. กิจกรรมบูรณาการ 3D
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

หลังเรียน

-

ผลงาน/ชิ้นงาน/ความสำเร็จของผู้เรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 6
2. กิจกรรมนำสู่อาเซียน
3. กิจกรรมบูรณาการ 3D
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

สื่อการเรียนการสอน/การเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

1. เอกสารประกอบการสอนวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
2. แบบฝึกหัดบทที่ 6 ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 2
3. กิจกรรมนำผู้อาเซียน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 3
4. กิจกรรมบูรณาการ 3D ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 4
5. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 5
6. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน ใช้ชั้นประยุกต์ใช้ข้อที่ 6

สื่อทัศน (ถ้ามี)

1. เครื่องไมโครคอมพิวเตอร์
2. งานนำเสนอ

สื่อของจริง

-

แหล่งการเรียนรู้

ในสถานศึกษา

1. ห้องสมุด
2. ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

นอกสถานศึกษา

ผู้ประกอบการ สถานประกอบการ ในท้องถิ่น

การบูรณาการ/ความสัมพันธ์กับวิชาอื่น

1. บูรณาการกับวิชาภาษาไทยเรื่อง การเตรียมการให้บริการ การระบุนการให้บริการที่ถูกต้อง
2. บูรณาการกับวิชาการงานอาชีพ การอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้มาใช้บริการให้เกิดความประทับใจ
3. บูรณาการกับวิชาสังคมศึกษาเรื่อง สามารถนำไปใช้ในการทำงานเกี่ยวกับการบริการห้องอาหารได้ถูกต้อง

แผนการสอน/แผนการเรียนรู้ภาคทฤษฎี

	แผนการสอน/การเรียนรู้ภาคทฤษฎี	บทที่ 7
	ชื่อวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม	สอนสัปดาห์ที่ 17-18
	ชื่อหน่วย ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	
ชื่อเรื่อง ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม		
<div>สมรรถนะประจำหน่วย</div> <div><div>1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเสิร์ฟอาหารและการเก็บอาหาร</div><div>2. แสดงความรู้เกี่ยวกับการเสิร์ฟเครื่องดื่มประเภทต่างๆ</div></div> <div>สาระสำคัญ</div> <div>(Service) เป็นการให้ความช่วยเหลือหรือเป็นทักษะที่ดีในการให้บริการ การดำเนินการเพื่อประโยชน์ของผู้อื่น การบริการที่ดีผู้รับบริการก็จะได้รับความประทับใจ ทำให้เกิดการบอกต่อที่ทำให้ร้านอาหารมีชื่อเสียง ซึ่งเป็นสิ่งที่ดีสิ่งหนึ่งอันเป็นผลดีต่อองค์กรของเรา เบื้องหลังความสำเร็จเกือบทุกงานมักพบว่า งานบริการเป็นเครื่องมือสนับสนุนงานด้านต่างๆ เช่น งานประชาสัมพันธ์ และงานบริการวิชาการ เป็นต้น ดังนั้นถ้ามีการบริการที่ดี ผู้รับบริการจะเกิดความประทับใจ ซึ่งการบริการถือเป็นหน้าเป็นตาขององค์กร ทำให้ภาพลักษณ์ขององค์กรก็จะดีไปด้วย</div> <div>สาระการเรียนรู้</div> <div><div>1. การให้บริการบนโต๊ะอาหาร</div><div>2. การเสิร์ฟเครื่องดื่ม</div><div>3. การเสิร์ฟอาหาร</div></div>		

จุดประสงค์ทั่วไป

1. เพื่อให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการเสิร์ฟอาหารและการเก็บอาหาร (ด้านพุทธิพิสัย)
2. เพื่อให้มีความรู้เรื่องการเสิร์ฟและการเก็บอาหารที่มีการปฏิบัติที่ถูกต้อง (ด้านการนำไปใช้)
3. เพื่อนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพได้ (ด้านทักษะ)

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. บอกวิธีการเสิร์ฟอาหารและการเก็บอาหาร (ด้านความรู้)
2. อธิบายเกี่ยวกับการเสิร์ฟและการเก็บอาหารที่มีการปฏิบัติที่ถูกต้อง (ด้านความเข้าใจ)
3. นำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพได้ (ด้านทักษะ)

กิจกรรมการเรียนการสอนหรือการเรียนรู้

ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>1. ชี้นำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที)</p> <p>1. ผู้สอนจัดเตรียมเอกสารพร้อมกับแนะนำรายวิชา วิธีการให้คะแนน และการประเมินผลที่ใช้กับวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2. ผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 7 เรื่อง ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>3. ผู้สอนให้ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำบทเรียนที่ 7 เรื่อง ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>1. ชี้นำเข้าสู่บทเรียน (10 นาที)</p> <p>1. ผู้เรียนเตรียมหนังสือและฟังผู้สอนแนะนำรายวิชา วิธีการให้คะแนน และการประเมินผลที่ใช้กับวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>2. ผู้เรียนฟังผู้สอนชี้แจงเรื่องที่จะศึกษาและจุดประสงค์เชิงพฤติกรรมประจำบทที่ 7 เรื่อง ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p> <p>3. ผู้เรียนศึกษาสาระสำคัญประจำบทเรียนที่ 7 เรื่อง ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>
<p>2. ชี้นำให้ความรู้ (320 นาที)</p> <p>ผู้สอนเปิดงานนำเสนอวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 7 เรื่อง ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และอธิบายเนื้อหาให้ผู้เรียนฟัง</p>	<p>2. ชี้นำให้ความรู้ (320 นาที)</p> <p>1. ผู้เรียนเปิดหนังสือวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม บทที่ 7 เรื่อง ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และศึกษาควบคู่ไปกับงานนำเสนอที่ผู้สอนเปิด</p>

กิจกรรมการเรียนรู้หรือการเรียนรู้อื่นๆ	
ขั้นตอนการสอนหรือกิจกรรมของครู	ขั้นตอนการเรียนรู้หรือกิจกรรมของนักเรียน
<p>3. ขั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ 7 2. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมนำสู่บทเรียน 3. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 4. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ขั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <p>ผู้สอนและผู้เรียนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 7 เรื่อง ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>	<p>3. ขั้นประยุกต์ใช้ (360 นาที)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดบทที่ 7 2. ผู้เรียนทำกิจกรรมนำสู่บทเรียน 3. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง 4. ผู้เรียนทำกิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน <p>4. ขั้นสรุปและประเมินผล (30 นาที)</p> <p>ผู้เรียนและผู้สอนร่วมกันสรุปเนื้อหาในบทเรียนที่ 7 เรื่อง ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</p>

งานที่มอบหมายหรือกิจกรรมการวัดผลและประเมินผล

ก่อนเรียน

1. เอกสารบทที่ 7 ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ขณะเรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 7
2. กิจกรรมนำสู่บทเรียน
3. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
4. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

หลังเรียน

-

ผลงาน/ชิ้นงาน/ความสำเร็จของผู้เรียน

1. แบบฝึกหัดบทที่ 7
2. กิจกรรมนำสู่บทเรียน
3. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง
4. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน

สื่อการเรียนการสอน/การเรียนรู้

สื่อสิ่งพิมพ์

1. เอกสารประกอบการสอนวิชา ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม
2. แบบฝึกหัดบทที่ 7 ใช้นั้้นประยุกต์ใช้ข้อ 2
3. กิจกรรมนำสู่บทเรียน ใช้นั้้นประยุกต์ใช้ข้อ 3
4. กิจกรรมบูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง ใช้นั้้นประยุกต์ใช้ข้อ 5
5. กิจกรรมบูรณาการชีวิตประจำวัน ใช้นั้้นประยุกต์ใช้ข้อ 6

สื่อโสตทัศน (ถ้ามี)

1. เครื่องไมโครคอมพิวเตอร์
2. งานนำเสนอ

สื่อของจริง

-

แหล่งการเรียนรู้

ในสถานศึกษา

1. ห้องสมุด
2. ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์

นอกสถานศึกษา

ผู้ประกอบการ สถานประกอบการ ในท้องถิ่น

การบูรณาการ/ความสัมพันธ์กับวิชาอื่น

1. บูรณาการกับวิชาภาษาไทยเรื่อง ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การรู้จักข้อควรปฏิบัติต่างๆ
2. บูรณาการกับวิชาสังคมศึกษาเรื่อง ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การเผยแพร่การปฏิบัติการให้บริการที่ดี
3. บูรณาการกับวิชาความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพเรื่อง ทักษะที่เกี่ยวข้องในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การในความรู้ไปประกอบอาชีพได้

เฉลยแบบฝึกหัด ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

รหัสวิชา 3700-0002 โดย สุพรรณษา เทียมประสิทธิ์

เฉลยแบบฝึกหัดบทที่ 1

1. ก
2. ก
3. ง
4. ก
5. ก
6. ก
7. ข
8. ก
9. ค
10. ค

เฉลยแบบฝึกหัดบทที่ 2

1. ง
2. ง
3. ข
4. ก
5. ก
6. ก
7. ก
8. ง
9. ข
10. ข

เฉลยแบบฝึกหัดบทที่ 3

1. ให้นักศึกษาบอกประเภทของเครื่องดื่ม มีกี่ประเภท

ตอบ มี 3 ประเภท ตามลักษณะการผลิตคือ เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มมีแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มผสม

2. เบียร์แบ่งออกได้เป็นกี่ประเภทประเภทตามกรรมวิธีผลิต

ตอบ 3 ประเภทใหญ่ๆ

3. แหล่งผลิตไวน์ที่มีชื่อเสียงไปทั่วโลกมีประเทศใดบ้าง

ตอบ 5 ประเทศ

1. ประเทศฝรั่งเศส (France)
2. ประเทศอิตาลี (Italy)
3. ประเทศสหรัฐอเมริกา (United States of America)
4. ประเทศออสเตรเลีย (Australia)
5. ประเทศชิลี (Chile)

4. ไวน์แบ่งออกเป็นกี่ประเภท

ตอบ 4 ประเภท

1. เทเบิลไวน์ (Table Wine)
2. สปาร์กกิงไวน์ (Sparkling Wine)
3. ฟอर्टิไฟด์ไวน์ (Fortified Wine)
4. อะโรมาไทซ์ไวน์ (Aromatized Wine)

5. วิสกี้คือ

ตอบ เครื่องดื่มที่ได้จากการนำเมล็ดข้าตามความนิยมของประเทศนั้นๆ มาหมักจนออกเป็นมอลต์ (Malt) แล้วจึงนำต้มและหมักจนได้แอลกอฮอล์ แล้วจึงนำไปกลั่นจนได้วิสกี้สีขาวใส แล้วจึงนำไปบ่มในถังไม้โอ๊กอย่างน้อย 2 ปี จึงจะเป็นวิสกี้ที่มีรสชาตินุ่มนวล

เฉลยแบบฝึกหัดบทที่ 4

1. อุปกรณ์ครุภัณฑ์ (Tools) มีอะไรบ้าง

ตอบ 1. โต๊ะอาหาร/เก้าอี้ (Table/Chair)

2. ตู้เก็บเครื่องมือ (Sideboard)

3. รถเข็นสำหรับเสิร์ฟอาหาร (Service Table or Gueridon)

2. ประโยชน์ของผ้าปูโต๊ะคือ

ตอบ ความสวยงาม แต่ที่แท้จริงแล้วประโยชน์ของผ้าปูโต๊ะนั้นยังมีอีกมากมาย พอจะสรุปประโยชน์ของผ้าปูโต๊ะได้ 4 ข้อดังนี้

1. ปกปิดโต๊ะ เนื่องจากโต๊ะส่วนใหญ่มีราคาสูง หรือบางสถานที่ใช้โต๊ะราคาถูก เพราะถ้าโต๊ะราคาแพงเกิดเสียหายขึ้นมา ดังนั้นการเลือกใช้โต๊ะธรรมดาและใช้ผ้าปูโต๊ะสวยๆ ปกปิดแทน สามารถทำให้เปลี่ยนจากโต๊ะธรรมดาเป็นโต๊ะที่สวยงามและเข้ากับงานได้ดี

2. ลดความเสียหาย เนื่องจากโต๊ะไม่ว่าจะราคาถูกหรือแพง ยังไงก็ต้องเสียหายด้วยกันทั้งนั้น และที่สำคัญปัญหาของโต๊ะพังไม่ได้ขึ้นกับอายุการใช้งานของโต๊ะเพียงอย่างเดียว บางทีเกิดจากการที่ลูกค้าเป็นคนสร้างความเสียหายให้แทน และเป็นการปกปิดความเสียหายได้อีกด้วย

3. เพื่อความสวยงาม ความสวยงามที่เขียนนี้ไม่ใช่แค่ว่าผ้าปูโต๊ะออกมาแล้วสวย แต่ให้ผ้าออกมาตรงตามความต้องการของงานที่มีสไตล์ต่างๆ ให้เหมาะสมกัน ดังนั้นลูกค้าต้องมีสิทธิ์เลือก ยกตัวอย่างที่เด่นชัดคือ ในงานแต่งงาน ถ้าลูกค้าชอบธีมงานสีแดง ทางทีมงานก็สามารถสนองความต้องการของลูกค้าด้วยการใช้ผ้าให้ตรงกับความต้องการได้ หรือถ้าอยากได้งานรื่นเริง แต่ใช้สีคำก็อาจไม่เหมาะสม

4. ปกป้องผู้ใช้งาน ซึ่งถ้ามีแต่โต๊ะเปล่า เวลาเข้าไปนั่งโดยเฉพาะผู้หญิงใส่กระโปรงก็ไป แม้จะไม่ใช่ประโยชน์หลัก แต่ก็ถือว่าเป็นประโยชน์รองที่ขาดไม่ได้ทีเดียว

3. การจัดอาหารให้ดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น มีองค์ประกอบหลักดังนี้

ตอบ 1. สร้างโครงร่างเริ่มต้นที่การวาดรูปและสเก็ตช์เพื่อให้เห็นภาพงานอาหารที่ต้องการ ค้นหาแรงบันดาลใจจากรูปภาพหรือสิ่งของต่างๆ รวมงาน “ฝึก” เข้าด้วยกัน เพื่อช่วยในการจัดการทำภาพในความคิดของคุณออกมาเรียบง่ายขึ้นแล้วเลือกส่วนผสมขึ้นมา

2. สร้างสมดุลบนงาน เล่นสี รูปทรง และเนื้อพื้นผิว เพื่อให้มั่นใจว่าผู้รับประทานจะรู้สึกว่าย่อยเกินไป การจัดแสดงอาหารไม่ควรกลบรสชาติและประโยชน์ของอาหารนั้น

3. ใช้ขนาดสัดส่วนที่ถูกต้อง ทำให้แน่ใจว่าส่วนผสมมีปริมาณที่ถูกต้องและตัวงานช่วยเติมเต็มให้อาหารสมบูรณ์โดยมีขนาดไม่ใหญ่หรือเล็กเกินไป ใช้สัดส่วนโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และผักที่ถูกต้อง เพื่อสร้างสรรค์อาหารที่ได้สมดุลตามโภชนาการ

4. เน้นส่วนผสมหลัก ทำให้แน่ใจว่าส่วนผสมหลักมีความโดดเด่นออกมา และให้ความสำคัญกับ “ตัวสนับสนุน” อื่นๆ อย่างเท่าเทียมกัน ตัวสนับสนุนนี้หมายถึงองค์ประกอบอื่นๆ บนจาน เช่น ของตกแต่งจาน ซอส และแม้กระทั่งตัวงานเอง

5. การจัดวางแบบคลาสสิก เทคนิคการจัดวางแบบคลาสสิกจะใช้อาหารพื้นฐาน 3 อย่างคือ แป้ง ผัก และอาหารหลัก ในการจัดวางที่เฉพาะเจาะจง แนวทางง่ายๆ ในการจัดจานแบบคลาสสิกคือ ให้คิดว่าจานอาหารเป็นหน้าปัดนาฬิกา

4. เครื่องใช้ประเภทแก้วมีกี่ประเภท อะไรบ้าง

ตอบ 12 ประเภท

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. แก้วสำหรับดื่มน้ำเปล่า | 7. แก้วสำหรับเสิร์ฟค็อกเทลต่างๆ |
| 2. แก้วทรงสูง | 8. แก้วค็อกเทล |
| 3. แก้วสำหรับเสิร์ฟค็อกเทล | 9. แก้วไวน์ทรงบอโด้ |
| 4. แก้วสำหรับเสิร์ฟน้ำผลไม้ | 10. แก้วสำหรับเสิร์ฟเหล้าประเภทบรันดี้ |
| 5. แก้วสำหรับเสิร์ฟวิสกี้ | 11. แก้วไวน์แดง |
| 6. แก้วสำหรับเสิร์ฟค็อกเทลร้อน | 12. แก้วไวน์ขาว |

5. ช้อนชา (Teaspoon) มีไว้สำหรับอาหารประเภทใด

ตอบ ช้อนชาเป็นช้อนที่มีผู้นำมาใช้กันมากที่สุดในการรับประทานอาหารมาแต่ดั้งเดิม และใช้ประโยชน์หลากหลาย ใช้แทนช้อนประเภทอื่นๆ ได้ถ้าไม่มี ตั้งแต่ช้อนสำหรับคนชราหรือกาแฟ ช้อนอาหารหวาน ซีเรียล และซूप คนมักจะหยิบมาใช้เมื่อต้องการใช้ช้อนในการรับประทานอาหาร

6. ส้อมอาหารค่ำแบบยุโรป (European Dinner Fork) มีไว้สำหรับอาหารประเภทใด

ตอบ ส้อมหลักแบบยุโรปเป็นส้อมที่มีขนาดใหญ่และหนักกว่าส้อมหลักมาตรฐานที่ใช้กันโดยทั่วไป ปกตินิยมนำมาใช้ในการรับประทานอาหารในโอกาสพิเศษต่างๆ หรือใช้บริการลูกค้าในร้านอาหารที่หรูหราทั่วไป

เฉลยแบบฝึกหัดบทที่ 5

1. รูปแบบของอาหารตะวันตกมีกี่มื้อ อะไรบ้าง

ตอบ 5 มื้อ

1. อาหารเช้า (Breakfast)
2. อาหารก่อนกลางวัน (Brunch)
3. อาหารว่าง (Afternoon Tea)
4. อาหารเย็น (Dinner)
5. อาหารมื้อดึก (Supper)

2. ออเดิร์ฟเย็นเป็นอาหารประเภทใดบ้าง

ตอบ อาหารจานแรกสำหรับเรียกน้ำย่อย ประกอบด้วยอาหารจำพวกเนื้อเย็นหรือเนื้อรมควัน อาหารทะเล รวมทั้งผักต่างๆ หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ หรืออบละเอียดผสมเครื่องเทศสมุนไพร ตัวอย่างเช่น ปลาแซลมอนรมควันกับแตงหอม (Smoked Salmon with Melon), ตับห่านบดห่อด้วยเห็ดดำ (Fresh Foie Gras Wrapped with Black Truffles) เป็นต้น

3. ซุป (Potage/Soup) คืออาหารเรียกน้ำย่อยเช่นเดียวกัน แบ่งออกเป็น 2 ชนิดคือ

ตอบ

1. ซุปน้ำใส (Clear Soup/Consomme) คือซุปที่มีลักษณะเป็นน้ำใส อาจมีเนื้อบดชิ้นเล็ก ผัก ไข่ หรือขนมปังทอดชิ้นเล็กขนาดเท่าลูกเต๋า (Crouton) ลอยอยู่บนซุป โดยน้ำซุปต้มจากเนื้อไก่ อาจเติมไวน์หรือบรันดีเล็กน้อยเพื่อปรุงรส

2. ซุปข้น (Cream Soup) คือซุปที่มีความเข้มข้น ได้มาจากผักบดผสมกับครีม ซุปข้นมีหลายชนิด เช่น ซุปหัวหอมโรยด้วยเนยแข็งและขนมปังชิ้นเล็กๆ (Gratinated Onion Soup), ซุปข้นมะเขือเทศ (Tomato Cream Soup), ซุปข้นเห็ด (Mushroom Cream Soup) และซุปแกสปาโช (Chilled Gazpacho Soup)

4. อาหารชุดแรก (Starter) ประกอบด้วยอาหารอะไรบ้าง

ตอบ ประกอบด้วยอาหารเรียกน้ำย่อย เรียงตามลำดับการรับประทานคือ ออร์ดิฟเย็น (Cold Appetizer) ซุป (Soup) ออร์ดิฟร้อน (Warm Appetizer) โดยสามารถเลือกรับประทานได้อย่างใดอย่างหนึ่ง สองอย่าง หรือ สามอย่างก็ได้ นอกจากนี้ยังรวมเซอร์เบ็ตหรือซอเบ็ต (Sorbet) อยู่ในกลุ่มอาหารชุดแรกด้วย

5. หน้าที่หลักของรายการอาหาร อาจกล่าวโดยสรุปได้ 3 ประการคือ

- ตอบ
1. ดึงดูดความสนใจลูกค้า
 2. กระตุ้นความต้องการบริโภค
 3. กำหนดราคาเพื่อให้ลูกค้าประเมินค่าใช้จ่ายได้

6. รายการอาหารแบบเลือกสั่ง (A la Carte) หมายถึง

ตอบ รายการอาหารที่ภัตตาคารต้องการให้ผู้มารับบริการเลือกสั่งอาหารตามที่ปรากฏอยู่ในรายการอาหาร โดยมีราคากำกับไว้ ลักษณะของรายการอาหารแบบเลือกสั่ง มีดังนี้

1. เป็นรายการอาหารที่มีอาหารให้เลือกมาก ขนาดของรายการอาหารจึงใหญ่กว่าอาหารชุด
2. จัดแบ่งอาหารเป็นประเภท เช่น หากจัดแบบอาหารไทยอาจจะแบ่งเป็นอาหารประเภทแกง ประเภทผัด ประเภทเครื่องจิ้ม ประเภทก๋วยเตี๋ยว และประเภทอาหารจานเดียว หากจัดแบบอาหารต่างประเทศแบ่งเป็น อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารจานหลัก ขนมหวาน เป็นต้น
3. อาหารจะเตรียมขึ้นเมื่อผู้รับบริการสั่ง
4. การคิดราคาแยกแต่ละรายการ
5. โดยทั่วไปจะมีราคาสูงกว่ารายการอาหารชุด

เฉลยแบบฝึกหัดบทที่ 6

1. ให้นักศึกษาสรุปการเตรียมการส่วนรองซึ่งมีทั้งหมด 5 ขั้นตอน ได้แก่

ตอบ 1. ทำความสะอาดบริเวณห้องอาหาร เป็นหน้าที่ของพนักงานทำความสะอาด แต่ผู้จัดการภัตตาคารในโรงแรมรวมทั้งผู้มีส่วนเกี่ยวข้องควรจะเอาใจใส่ตรวจตราดูแลในส่วนที่ตนเองรับผิดชอบอยู่ให้เรียบร้อยก่อนเวลาเปิดบริการของภัตตาคารส่วนที่ต้องดูแลเป็นพิเศษ

2. ทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทาน ได้แก่ แก้ว มีด ส้อม ช้อน จาน ชาม โดยมีหลักสำคัญคือ หลังจากที่ทำความสะอาดด้วยการล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดและอบแห้งหรือตากจนแห้งแล้ว ให้นำมาเช็ดอีกครั้งด้วยผ้าสะอาด โดยหลีกเลี่ยงการใช้มือเปล่าสัมผัสโดยตรง

3. จัดตู้เก็บเครื่องมือ ตู้เก็บเครื่องมือคือ ตู้ที่ใช้สำหรับเก็บอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ที่ผ่านการทำความสะอาดแล้ว พร้อมให้บริการลูกค้า ผู้ดังกล่าวนี้ก็ต้องเช็ดทำความสะอาดทุกครั้ง

4. ส่งคืนผ้าใช้แล้วและเบิกผ้าใหม่ ต้องแยกประเภทผ้าใช้แล้วก่อน เช่น ผ้าเช็ดปาก ผ้าปูโต๊ะ แล้วจัดส่งแผนกซักกรีด จากนั้นไปเบิกผ้าใหม่มาเก็บไว้ในสต็อก โรงแรมบางแห่งใช้วิธีทำแบบฟอร์มการรับ-ส่งสำหรับการนี้โดยเฉพาะด้วย

5. ตรวจสอบและจัดเพิ่มเติมเครื่องใช้สำหรับโต๊ะอาหาร บนโต๊ะอาหารจะต้องมีเครื่องใช้สำหรับโต๊ะอาหารอยู่พร้อม รวมทั้งต้องจัดเตรียมส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ขวดเครื่องปรุงรสต้องสะอาดและมีเครื่องปรุงรสอยู่พร้อม ถ้วยใส่กระดาษทิชชู และถ้วยหรือซองใส่ไม้จิ้มฟัน เป็นต้น

2. ให้นักศึกษาบอกวิธีการเตรียมการส่วนหลักการจัดเลี้ยง โดยส่วนมากแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ

ตอบ การจัดสถานที่ และการจัดโต๊ะ

3. ให้นักศึกษาวาดรูปการจัดเรียงโต๊ะเป็นรูปตัว I



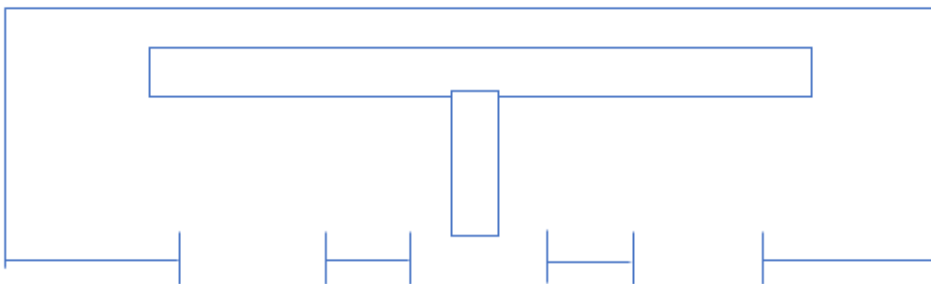
ตอบ

4. ให้นักศึกษาวาดรูปการจัดเรียงโต๊ะเป็นรูปตัว U



ตอบ

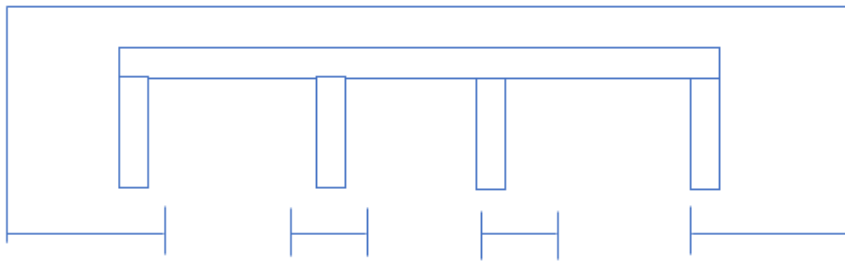
5. ให้นักศึกษาวาดรูปการจัดเรียงโต๊ะเป็นรูปตัว T



ตอบ

6. ให้นักศึกษาวาดรูปการจัดเรียงโต๊ะเป็นรูปหัวใจ

ตอบ



เฉลยแบบฝึกหัดบทที่ 7

1. กฎเกณฑ์เฉพาะบุคคล หมายถึง

ตอบ ระเบียบปฏิบัติเกี่ยวกับตัวพนักงานหรือผู้ให้บริการขณะปฏิบัติงาน ในเรื่องของความสะอาดของร่างกายตั้งแต่ศีรษะจรดเท้า เรื่องของทรงผม และเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย โดยความถูกต้องเรื่องของการแต่งกายเป็นสิ่งสำคัญในการทำงาน รวมไปถึงการปฏิบัติตนในการทำงานตามที่ทางโรงแรมหรือห้องอาหารกำหนดไว้ให้ปฏิบัติ

2. การนำจานมาจัดวางบนโต๊ะอาหารขณะเปิดให้บริการ ควรปฏิบัติอย่างไร

ตอบ พนักงานสามารถใช้มือจับอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อการเตรียมอุปกรณ์ก่อนการให้บริการ มีการจัดวางบนโต๊ะ การทำความสะอาดหรือเตรียมความพร้อมในการให้บริการต่างๆ เช่น อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารประเภทมีด ช้อน ส้อม และแก้วน้ำ โดยใช้มือจับบริเวณด้ามจับของอุปกรณ์เพื่อจัดวางบนโต๊ะ หรืออาจจัดวางอุปกรณ์ดังกล่าวลงบน Service Plate ที่มีฝารองด้านล่างอย่างเรียบร้อย โดยจัดวางแยกประเภทให้เป็นระเบียบ และการจัดวางลงบนโต๊ะอาหารต้องจับบริเวณด้ามของอุปกรณ์เท่านั้น

3. การนำแก้วมาจัดวางบนโต๊ะอาหารขณะเปิดให้บริการ ควรปฏิบัติอย่างไร

ตอบ โดยการสอดก้านแก้วในช่องนิ้วเพื่อนำมาทำความสะอาด แล้วนำไปจัดวางให้กับแขก แต่จะกระทำได้ในช่วงเตรียมการก่อนการเปิดให้บริการ หากเป็นช่วงเปิดบริการ การนำอุปกรณ์ใดๆ ก็ตามมาให้แขกจะต้องใส่ถาดซึ่งมีฝารองบนถาดเท่านั้น ห้ามใช้มือเปล่าถือจับแก้วแล้วนำมาเสิร์ฟแขกอย่างเด็ดขาด

4. การเก็บจานสลัด ควรปฏิบัติอย่างไร

ตอบ การเก็บจานสลัดนั้นให้อยู่เป็นคู่ทางด้านขวา เพื่อสะดวกในการใช้นิ้วหัวแม่มือขวากดที่ด้ามไว้ในขณะยกจานขึ้นและนิ้วชี้อยู่ใต้จานเพื่อกันจานตก และกันไม่ให้อุปกรณ์ในงานเลื้อนตกหรือเกิดเสียงดังขณะเก็บ

งาน โดยเปลี่ยนมาถืองานที่มีมือด้านซ้าย เขามีคเชี่ยเสชอาหารให้ไปกองรวมกัน และนำมิดสอดไว้ได้ส้อมใน ลักษณะขัดกัน

5. การถือถาดอาหารและเครื่องดื่ม ควรปฏิบัติอย่างไร

ตอบ ถาดที่ถือมักจะเป็นถาดรูปวงรีหรือวงกลม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 19 x 24 นิ้ว หรือ 22 x 27 นิ้ว แต่บางแห่งอาจมีการใช้ถาดรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแทนตามความเหมาะสม เช่น ในร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ด หรือ Cafeteria ลักษณะการถือถาดโดยทั่วไปสามารถทำได้ 2 แบบคือ แบบเต็มฝ่ามือ (Full Palm) และแบบปลายนิ้ว (Fingertip)