

โครงการสอน (Course Syllabus)

วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา 2701 - 2118 ภาคเรียนที่ 1 / 2553

วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา

1. ชื่อผู้สอน นางสาวฉัตรชนก มหัทธนนรกกน เบอร์โทรศัพท์ 087-1974581

2. จำนวนหน่วยกิต 3 หน่วยกิต จำนวนคาบเรียน 3 คาบ/สัปดาห์

3. จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือที่มีแอลกอฮอล์ ไม่มีแอลกอฮอล์
2. บอกและจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ ก่อนการให้บริการเครื่องดื่ม
3. สามารถให้บริการเครื่องดื่มได้
4. เห็นคุณค่าของงานอาชีพ งานบริการเครื่องดื่มได้

4. คำอธิบายรายวิชา

1. จำแนกประเภทของเครื่องดื่ม
2. เตรียมวัสดุ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการให้บริการ และการเก็บรักษา
3. ผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ
4. บริการเครื่องดื่ม

5. คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ อุปกรณ์ เครื่องใช้ การจัดเตรียมการให้บริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่ม

6. กิจกรรมการเรียนรู้

1. จัดนักศึกษาเรียนกับผู้เชี่ยวชาญ 1 ครั้ง
2. จัดศึกษาดูงาน - ครั้ง
3. บทบาทสมมุติ
4. รายงานหน้าชั้น
5. กิจกรรมถาม – ตอบ ระหว่างครู และนักเรียน

6. ศึกษาค้นคว้าจากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

7. เอกสารประกอบการเรียน

1. เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม.ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม
2. Cocktail Classic
3. Cocktail Cool

8. แหล่งเรียนรู้ภายในสถานศึกษา จำนวน 4 แห่ง 4 ครั้ง

- | | | |
|--|---|---|
| ☒ ห้องปฏิบัติการโรงแรม | | การปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม |
| ☒ Internet | “ | เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และไม่มีแอลกอฮอล์ |
| ☒ Home theater | “ | Coyoty Ugly |
| ☒ ศูนย์ข้อมูลห้องเรียน | “ | Cruisine |

9. แหล่งเรียนรู้ภายนอกสถานศึกษา จำนวน 2 แห่ง 2 ครั้ง

1. The Mall Korat
2. Lotus Supermarket

10. สื่อการสอน 7 จำนวน 7 ชนิด

1. ตำรา
2. เอกสาร
3. ใบปลิว โบชัวร์
4. นิตยสาร ,วารสาร
5. Computer : Internet
6. สื่อของจริง (บุคคล,สถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ

11. ชิ้นงาน/โครงการ จำนวน 1 ชิ้น/โครงการ

12. เกณฑ์การประเมินผล คะแนนเต็ม 100 คะแนน แบ่งเป็น

1. คะแนนคุณธรรม – จริยธรรม 20 คะแนน

เกณฑ์การประเมิน

- | | | |
|---------------------|---|---|
| 1. การเข้าชั้นเรียน | 5 | คะแนน : มีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของภาคเรียน |
| 2. การตรงต่อเวลา | 5 | คะแนน : เข้าชั้นเรียนตรงต่อเวลา (ช้าได้ไม่เกิน 10 นาที) |
| 3. การแต่งกาย | 5 | คะแนน : แต่งกายถูกระเบียบของวิทยาลัยฯ |
| 4. ความรับผิดชอบ | 5 | คะแนน : ส่งงานตรงตามกำหนดเวลา |

2. คะแนนประเมินตามสภาพจริง

30 คะแนน

- จัดส่งคะแนนภาคเรียนละ 4 ครั้ง

ครั้งที่ 1 สัปดาห์ที่ 5

“ 2 “ 10

“ 3 “ 15

“ 4 “ 17

3. คะแนนชิ้นงาน/โครงการ

30 คะแนน

4.. คะแนนสอบปลายภาค

20 คะแนน (ข้อสอบกลาง)

1. แผนการเรียนรู้ (18 สัปดาห์)

สัปดาห์ที่	หัวข้อเรื่อง	จำนวน คาบ	กิจกรรม คาบสอน	สื่อ	คะแนน
1-2	- แนะนำ Course Syllabus การเก็บคะแนนและวิธีการเรียนการสอนต่าง ๆ - บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม - ลักษณะของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์ การดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์ แผนกบาร์ บาร์และบาร์เทนเดอร์ คำจำกัดความของ “บาร์” บาร์ประเภทต่างๆ งานบริการในบาร์ วิธีการดำเนินการเปิดบาร์ ขั้นตอนการปิดบาร์ รายละเอียดการทำงานของบาร์เทนเดอร์ หรือบาร์เมตการรับคำสั่งเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ การบริการที่ดีควรทำอย่างไร ขั้นตอนการดำเนินการผสมเครื่องดื่ม การเตรียมบาร์ในบ้านไว้รับแขก เกร็ดความรู้เล็กน้อยที่จะทำให้งานบาร์ดีสมบูรณ์แบบ การจัดการกับแขกที่เมาเหล้า และงานดูแลเครื่องดื่มและของใช้	6	บรรยาย , ถาม – ตอบ, แสดงความคิดเห็น สาธิต, ละลายพฤติกรรม, การวิเคราะห์ร่วมกัน ,แสดงความคิดเห็นระดมสมอง	สื่อของจริง (บุคคล) เอกสารประกอบการเรียนการสอน, หนังสืออุเทศก์ (ประสบการณ์)	10
3-4	- บทที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม - คำจำกัดความของสปิริต (Spirit) และลิเคอร์ (Liquor) ประเภทของเหล้าสปิริตหรือ ลิเคอร์ การกำเนิดสุรา ประโยชน์และโทษของสุราเมรัย	6	บรรยาย , ถาม – ตอบ, แสดงความคิดเห็น สาธิต, การวิเคราะห์ร่วมกัน ,แสดงความคิดเห็น	สื่อของจริง (วัสดุอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ 2),เอกสารประกอบการเรียนการสอน	10

ลำดับที่	หัวข้อเรื่อง	จำนวน คาบ	กิจกรรม คาบสอน	สื่อ	คะแนน
5	- บทที่ 3 เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่ น้ำเชื่อม น้ำผลไม้ต่าง ๆ น้ำโซดา น้ำอาร์ทิฟิเชียล น้ำแร่ธรรมชาติ น้ำหวาน ชา กาแฟ – การผสม Mocktail 5 สูตร	3	บรรยาย , ถาม – ตอบ, แสดง ความคิดเห็น สาธิต	สื่อของจริง (วัสดุอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ ห้อง 2)	10
6-9	- บทที่ 4 เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์ - กลุ่มของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ดีเสิร์ต ไวน์ แอปเพอริทิฟ และสเปเชียล แอปเพอริทิฟ เหล้าลิกเกอร์ บรั่นดี สคอนยัค และอาร์มานยัค ลิเกียหรือเหล้าหวาน เบียร์ ไวน์ แชมเปญ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่น ๆ - สอบ Oral Test = 5 สูตร	12	บรรยาย , ถาม – ตอบ, แสดง ความคิดเห็น สาธิต, การวิเคราะห์ ร่วมกัน ,แสดง ความคิดเห็น ระดมสมอง	สื่อของจริง (วัสดุอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ (วัสดุอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ 2)เอกสาร ประกอบการ เรียนการสอน	20
10-13	- บทที่ 5 เครื่องดื่มผสมประเภท Cocktail และ Mocktail - ความหมายของค็อกเทล ความหมายของม็อกเทล ความแตกต่างของค็อกเทลหรือเปอร์เซ็นต์ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่าง ๆ สดุดอกเหล้าพื้นฐาน เหล้า สุรา มาตรฐานการเปรียบเทียบ ปริมาตร - Report / ชิ้นงาน Cocktail and Mocktail	12	บรรยาย , ถาม – ตอบ, แสดง ความคิดเห็น สาธิต, การวิเคราะห์ ร่วมกัน ,แสดง ความคิดเห็น ระดมสมอง	สื่อของจริง (วัสดุอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ ห้อง 2)เอกสาร ประกอบการ เรียนการสอน	20

ลำดับที่	หัวข้อเรื่อง	จำนวน คาบ	กิจกรรม คาบสอน	สื่อ	คะแนน
14-17	- บทที่ 6 เกร็ดความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มน - การอ่านฉลากไวน์ การเสิร์ฟไวน์ ตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหาร และการวางช้อนส้อม มีด และแก้วน้ำ แก้วไวน์แบบต่างๆ การทำความสะอาดแก้ว - การสอบจัดโต๊ะ Set, Serve, Clear - ภาคผนวก - ก. สูตรเครื่องดื่มสากล - ข. ตัวอย่างตารางการทำงานต่างๆ ที่ใช้ในบาร์ - ค. ภาพแสดงเครื่องดื่มผสมค็อกเทลประเภทต่างๆ - อภิธานศัพท์ สรุปบทที่ 1 - บทที่ 6 (แจ้งคะแนนเก็บ) เจตคติ - จิตพิสัย	12	บรรยาย , ถาม – ตอบ, แสดงความคิดเห็น สาธิต, การวิเคราะห์ ร่วมกัน ,แสดงความคิดเห็น ระดมสมอง บรรยาย , ถาม – ตอบระหว่างครู และนักเรียน,สรุปและทบทวนบทเรียนร่วมกัน	สื่อของจริง (วัสดุอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการ 2)เอกสารประกอบการเรียนการสอนเอกสารประกอบการเรียนการสอน ข้อสอบ	10 20
รวม 18 ครั้ง		54 คาบ			100

แผนการจัดการเรียนรู้

วิชาเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

ลักษณะรายวิชา

รหัสและชื่อวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

รหัสวิชา 2701-2118

หน่วยกิต 2

เวลาเรียนต่อภาค

ชั่วโมง

รายวิชาตามหลักสูตร	ปรับคำอธิบายรายวิชาเป็นสมรรถนะ	ชั่วโมง
จุดประสงค์รายวิชา 1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือที่มีแอลกอฮอล์ ไม่มีแอลกอฮอล์ 2. บอกและจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ก่อนการให้บริการเครื่องดื่ม 3. สามารถให้บริการเครื่องดื่มได้ 4. เห็นคุณค่าของงานอาชีพ งานบริการเครื่องดื่มได้ คำอธิบายรายวิชา 1. จำแนกประเภทของเครื่องดื่ม 2. เตรียมวัสดุ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการให้บริการ และการเก็บรักษา 3. ผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ 4. บริการเครื่องดื่ม คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ อุปกรณ์เครื่องใช้ การจัดเตรียมการให้บริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่ม	สมรรถนะรายวิชา บทที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม - ลักษณะของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์การดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์ แผนกบาร์ บาร์และบาร์เทนเดอร์ คำจำกัดความของ “บาร์” บาร์ประเภทต่างๆ งานบริการในบาร์ วิธีการดำเนินการเปิดบาร์ ขั้นตอนการปิดบาร์ รายละเอียดการทำงานของบาร์เทนเดอร์ หรือบาร์เมคการรับคำสั่งเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ การบริการที่ดีควรทำอย่างไร ขั้นตอนการดำเนินการผสมเครื่องดื่ม การเตรียมบาร์ในบ้านไว้รับแขก เกร็ดความรู้เล็กน้อยที่จะทำให้งานปาร์ตี้สมบูรณ์ การจัดการกับแขกที่มาเหล้าและงานดูแลเครื่องดื่มและของใช้ บทที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม - คำจำกัดความของสปิริต (Spirit) และลิเคอร์ (Liquor) ประเภทของเหล้าสปิริต หรือ ลิเคอร์ การกำเนิดสุรา ประโยชน์และโทษของสุราเมรัย	6 6

รายวิชาตามหลักสูตร	ปรับคำอธิบายรายวิชาเป็นสมรรถนะ	ชั่วโมง
จุดประสงค์รายวิชา 9. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือที่มีแอลกอฮอล์ ไม่มีแอลกอฮอล์ 10. บอกและจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ก่อนการให้บริการเครื่องดื่ม 11. สามารถให้บริการเครื่องดื่มได้ 12. เห็นคุณค่าของงานอาชีพ งานบริการเครื่องดื่มได้ คำอธิบายรายวิชา 1. จำแนกประเภทของเครื่องดื่ม 2. เตรียมวัสดุ อุปกรณ์เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการให้บริการ และการเก็บรักษา 3. ผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ 4. บริการเครื่องดื่ม คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และไม่มีแอลกอฮอล์ การผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ อุปกรณ์เครื่องใช้ การจัดเตรียมการให้บริการเครื่องดื่ม จรรยาบรรณของพนักงานบริการเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่ม	บทที่ 6 เกร็ดความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม - การอ่านฉลากไวน์ การเสิร์ฟไวน์ ตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหาร และการวางช้อนส้อม มีด และแก้วน้ำ แก้วไวน์แบบต่าง ๆ การทำความสะอาดแก้ว - การสอบจัดโต๊ะ Set, Serve, Clear - ภาคผนวก - ก. สูตรเครื่องดื่มสากล - ข. ตัวอย่างตารางการทำงานต่าง ๆ ที่ใช้ในบาร์ - ค. ภาพแสดงเครื่องดื่มผสมค็อกเทลประเภทต่าง ๆ - อภิธานศัพท์ สรุปบทที่ 1 - บทที่ 6 (แจ้งคะแนนเก็บ)	12
	รวม	54

ตารางกำหนดคะแนนและเกณฑ์ผ่าน

ชื่อผู้สอน นางสาวฉัตรชนก มหัทธนนรณก

รหัส 2701-2118

วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

หน่วยกิต 2

ชั้น ปวช. 2 รร.

สาขาวิชา การโรงแรมและการท่องเที่ยว

ระดับชั้น ปวช.3 ลข.

รวม 1 ห้อง

เนื้อหา	พฤติกรรม	เกณฑ์การผ่าน %	คะแนนรายหน่วย	น้ำหนักคะแนน				
				พุทธิพิสัย				ทักษะพิสัย
				ความรู้ ความจำ	ความเข้าใจ	การนำไปใช้	การวิเคราะห์	
1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม		50	10	3	3	2	2	-
2. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม		50	10	3	3	2	2	-
3. เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่		50	10	2	2	2	2	2
4. เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์		50	20	3	3	2	2	10
5. เครื่องดื่มผสมประเภท Cocktail และ Mocktail		50	20	3	3	2	2	10
6. เกร็ดความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม		50	10	2	2	2	2	2
		-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-
รวม		50	80	16	16	12	12	24
รวมทั้งหมด			100					
ก. คะแนนด้านพุทธิพิสัย			56					
ข. คะแนนด้านทักษะพิสัย			24					
ค. คะแนนด้านจิตพิสัย			20					
รวมทั้งสิ้น			100					

กำหนดการสอน

หน่วย ที่	ชื่อหน่วย/รายการสอน	สัปดาห์ ที่	ชั่วโมง ที่
...1...	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม - ลักษณะของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์ การดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์ แผนกบาร์ บาร์และบาร์เทนเดอร์ คำจำกัดความของ “บาร์” บาร์ประเภทต่างๆ งานบริการในบาร์ วิธีการดำเนินการเปิดบาร์ ขั้นตอนการปิดบาร์ รายละเอียดการทำงานของบาร์เทนเดอร์ หรือบาร์เมตการ รับคำสั่งเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ การบริการที่ดีควรทำอย่างไร ขั้นตอนการดำเนินการผสมเครื่องดื่ม การเตรียมบาร์ในบ้านไว้รับแขก เกร็ดความรู้เล็กน้อยที่จะทำให้งานปาร์ตี้สมบูรณ์แบบ การจัดการกับแขกที่เมาเหล้า และงานดูแลเครื่องดื่มและของใช้	...1-2...	...1-6...
...2...	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม - คำจำกัดความของสปิริต (Spirit) และลิเคอร์ (Liquor) ประเภทของเหล้าสปิริต หรือ ลิเคอร์ การก่มนดสุรา ประโยชน์และโทษของสุราเมรัย	...3-4...	...7-12...
...3...	เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มี แอลกอฮอล์ผสมอยู่ - น้ำเชื่อม น้ำผลไม้ต่าง ๆ น้ำโซดา น้ำอาร์ทิฟิเชียล น้ำสมุนไพรชาติ น้ำหวานชา กาแฟ – การผสม Mocktail 5 สูตร	...5...	...13-15...
...4...	เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์ - กลุ่มของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ดีเสิร์ท ไวน์ แอปเพอริทิฟ และสเปเชียล แอปเพอริทิฟ เหล้าลิเคอร์ บร่นดี สคอนยัค และอาร์มานยัค ลิเคียวหรือเหล้าหวาน เบียร์ ไวน์ แชมเปญ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่น ๆ - สอบ Oral Test = 5 สูตร	...6-9...	...16-28...

กำหนดการสอน

หน่วยที่	ชื่อหน่วย/รายการสอน	สัปดาห์ที่	ชั่วโมงที่
...5...	เครื่องดื่มผสมประเภท Cocktail และ Mocktail - ความหมายของค็อกเทล ความหมายของม็อกเทล ความแตกต่างของ ดิกิริหรือเปอร์เชนด์ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่าง ๆ สด็อกเหล้าพื้นฐาน เหล้า สุรา มาตรฐานการเปรียบเทียบปริมาณ - Report / ชิ้นงาน Cocktail and Mocktail	...10-13...	...29-41...
...6...	เกร็ดความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม - การอ่านฉลากไวน์ การเสิร์ฟไวน์ ตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหาร และการวางซอสส้ม มีด และแก้วน้ำ แก้วไวน์แบบต่าง ๆ การทำความสะอาดแก้ว - การสอบจัดโต๊ะ Set, Serve, Clear - ภาคผนวก - ก. สูตรเครื่องดื่มสากล - ข. ตัวอย่างตารางการทำงานต่าง ๆ ที่ใช้ในบาร์ - ค. ภาพแสดงเครื่องดื่มผสมค็อกเทลประเภทต่าง ๆ - อภิธานศัพท์ - สรุปบทที่ 1 - บทที่ 6 (แจ้งคะแนนเก็บ)	...14-18...	...42-54...



หน่วยที่.....1.....

จำนวน.....1-6.....ชั่วโมง

แผนการจัดการเรียนรู้

วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

รหัสวิชา 2701-2118

ชื่อหน่วย หน่วยที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม

1. ชื่อเรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม
2. เวลาเรียน 6 คาบ
3. หัวข้อเรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม
4. ผังการวิเคราะห์หมโนรายหน่วย



5. สารสำคัญ

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม

ลักษณะของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์ การดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์ แผนกบาร์ บาร์และบาร์เทนเดอร์ คำจำกัดความของ “บาร์” บาร์ประเภทต่างๆ งานบริการในบาร์ วิธีการดำเนินการเปิดบาร์ ขั้นตอนการปิดบาร์ รายละเอียดการทำงานของบาร์เทนเดอร์ หรือ บาร์เมคการรับคำสั่งเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ การบริการที่ดีควรทำอย่างไร ขั้นตอนการดำเนินการผสมเครื่องดื่ม การเตรียมบาร์ในบ้านไว้รับแขก เกร็ดความรู้เล็กน้อยที่จะทำให้งานปาร์ตี้สมบูรณ์แบบ การจัดการกับแขกที่เมาเหล้า และงานดูแลเครื่องดื่มและของใช้

6. จุดประสงค์การเรียนรู้

- อธิบายลักษณะของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์
- บอกเทคนิคการดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์
- เขียนแผนผังการบริหารงานแผนกบาร์
- อธิบายคำจำกัดความ “บาร์”
- จำแนกประเภทของบาร์ต่าง ๆ
- บอกวิธีปฏิบัติงานบริการในบาร์
- ระบุวิธีการดำเนินการเปิดบาร์
- ลำดับขั้นตอนการปิดบาร์
- บอกข้อสรุปรายละเอียดการทำงานของบาร์เทนเดอร์หรือบาร์เมต
- บอกวิธีปฏิบัติกรับคำสั่งเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
- บอกเทคนิคการบริการที่ดีของพนักงานบาร์เทนเดอร์
- ลำดับขั้นตอนการดำเนินการผสมเครื่องดื่ม
- บอกวิธีปฏิบัติกรเตรียมบาร์ในบ้านไว้รับแขก
- ให้ข้อเสนอแนะเกร็ดความรู้เล็กน้อยที่ทำงานบาร์ดีสมบูรณ์
- บอกลักษณะการจัดการกับแขกที่เมาเหล้า
- บอกข้อสรุปงานดูแลเครื่องดื่มและของใช้

7. เนื้อหาสาระ

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม

ลักษณะของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์

แต่เดิมนั้นสัดส่วนรายได้จากฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์เมื่อเทียบกับ รายได้จากห้องพักแล้วดูไม่สำคัญนัก แต่ปัจจุบันนอกจากโรงแรมขนาดเล็กแล้วรายได้ของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์ก็เป็นส่วนสำคัญ เป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 45-60% เลยทีเดียว งานของฝ่ายนี้ยังมีผลต่อชื่อเสียงของโรงแรมโดยตรงอีกด้วย

เดิมนั้นเมื่อแขกกล่าวถึงการบริการของโรงแรมหนึ่ง ๆ ว่าดีหรือไม่อย่างไร ส่วนมากจะพิจารณาจากงานบริการของงานส่วนหน้าและฝ่ายห้องพัก แต่ปัจจุบันเมื่อผู้ส่วนการดำเนินการแล้วจะเห็นได้ว่าแขกพิจารณาจากฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์เสียมากกว่า

ฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์เรียกรวม ๆ กันว่าฝ่าย F & B (Food & Beverage Department) ผู้รับผิดชอบเรียกว่า ผู้จัดการฝ่าย F & B งานควบคุมราคาอาหาร เครื่องดื่ม (Food & Beverage Cost Control) เรียกว่า งานควบคุม F & B พนักงานที่เกี่ยวข้องกับห้องอาหารและงานเลี้ยงก็เรียกว่า พนักงาน

F & B รายได้จากห้องพักซึ่งเป็นรายได้หลักอย่างหนึ่งของโรงแรมนั้นจะจำกัดอยู่เฉพาะกับแขกที่ลงทะเบียนเข้าพักเท่านั้น แต่รายได้ของฝ่าย F & B นั้นนอกจากจะได้จากแขกที่มาพักแล้วยังได้จากแขกผู้ที่มาเยือน ลูกค้ายที่เข้ามารับประทานอาหารเช้าและแขกที่มานั่งเล่นซึ่งมีเป็นจำนวนมาก จะเห็นได้ว่าขอบเขตของงานฝ่าย F & B จะกว้างขวางกว่ามาก ลูกค้ายของฝ่าย F & B ก็มากกว่าฝ่ายของห้องพักเป็นอันมาก

การดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์

ในโรงแรมที่ทันสมัยโดยทั่วไปฝ่าย F & B จะมีการดำเนินการในรูปแบบต่าง ๆ เช่นห้องอาหารต่าง ๆ (Dining Room) บริการอาหารประเภทต่าง ๆ

คอฟฟี่ช็อป (Coffee Shop) เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง

ห้องกริล (Grill Room) บริการอาหารประเภทปิ้งย่าง

ห้องอาหารจีน ห้องอาหารญี่ปุ่น ห้องอาหารฝรั่งเศส หรืออื่น ๆ ซึ่งจะบริการอาหารของแต่ละชาติโดยเฉพาะ

นอกจากนี้ ฝ่ายเครื่องดื่มยังดำเนินการในรูปแบบต่าง ๆ อีก เช่น บาร์หลัก เป็นบาร์หลักของโรงแรม บาร์คาเฟ่ บาร์ชั้นใต้ดิน คอกเทลเลานจ์ ฯลฯ ก็เป็นอีกรูปแบบหนึ่งของบาร์หรือไนต์คลับที่โรงแรมนำมาใช้

นอกจากนั้น การบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานเลี้ยงต่าง ๆ ก็เป็นอีกรูปแบบหนึ่งในการดำเนินงานของฝ่าย F & B และถือว่าเป็นงานที่สำคัญอีกส่วนหนึ่งด้วย

แผนกบาร์

ปัจจุบันแผนกบาร์ในโรงแรมมักจะปรับขนาดให้ใหญ่มากขึ้น ยิ่งหากเป็นโรงแรมขนาดใหญ่ที่มีห้องเป็นจำนวนนับพัน จะมีการจัดผังการบริหารบาร์อย่างละเอียดเลยทีเดียว บาร์เป็นสถานที่พักผ่อนและเป็นที่พักปะสนทนากัน ดังนั้นบาร์จึงไม่เพียงแต่ต้องบริการด้านเครื่องดื่มเท่านั้น ยังต้องบริการด้านสถานที่โดยจัดบรรยากาศให้เหมาะสม และยังต้องมีมุมส่วนตัวที่เงียบสงบให้หนุ่มสาวด้วย สภาพจึงต่างไปจากห้องอาหาร

บาร์และบาร์เทนเดอร์

คำจำกัดความของ “บาร์”

คำว่า บาร์ ได้มาจากทวีปอเมริกาเหนือ หมายถึง คอก ราว รั้ว ฝักัน แต่ในธุรกิจที่เกี่ยวกับเครื่องดื่ม ซึ่งรวมไว้ทั้งประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เรียกกันโดยทั่วไปว่า บาร์

ธุรกิจด้านนี้มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใช้พนักงานที่มีความรู้ความชำนาญในการบริการและผสมเครื่องดื่มไว้คอยบริการต่อลูกค้า สุดแต่ลูกค้าจะต้องการพนักงานเหล่านี้ คือ บาร์แมนหรือบาร์เทนเดอร์

บาร์ประเภทต่าง ๆ

1. อเมริกันบาร์ (American Bar)
2. เอ็กเพรสโซ่บาร์ (Espresso Bar)
3. ดานซ์ซิงบาร์ (Dancing Bar)
4. มิลก์บาร์ (Milk Bar or Soda Fountain)

งานบริการในบาร์

บาร์โดยทั่วไปจะเปิดบริการก่อนข้างเช้า คือ ประมาณ 11.00 น. แต่บางแห่ง อาจเปิดเวลา 17.00 น. และเปิดต่อเนื่องไปจนดึก ดังนั้นจึงต้องมีระบบการป้องกันอุบัติเหตุและ การโจรกรรมให้ดีขึ้นต้อนรับและบริการแขกก็มีลักษณะเช่นเดียวกับที่ห้องอาหารขณะที่ถามแขกว่าจะรับอะไร พนักงานไม่ควรยืนชิดแขกเกินไป การรับคำสั่งและการบริการจะต้องให้แขกสตรีก่อน เมื่อแขกสั่งเครื่องดื่มแล้วต้องทบทวนอีกครั้งเพื่อความแน่ใจ เพราะเคยมีตัวอย่างที่แขกชาวต่างประเทศสั่ง Rum Coke แต่พนักงานบริการเข้าใจเป็น Lemon Coke พนักงานจึงต้องระวังอย่าให้เกิดเหตุการณ์ทำนองนี้ขึ้นเมื่อทบทวนรายการที่แขกสั่งแล้วต้องยืนยันพร้อมกับกล่าวขอบคุณแขกการเข้าบริการ ควรเข้าทางด้านขวาของแขก หากทำไม่ได้จริง ๆ จึงจะพลิกแพลงเป็นอย่างอื่นแขกที่กำลังสนทนากันอย่างออกรส มักจะขยับตัวอย่างแรงและรวดเร็ว พนักงานจะต้องระวังให้ดีเพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ ที่เคาน์เตอร์ควรมีผ้าเตรียมไว้ให้พร้อมเพื่อ แก้ปัญหาเมื่อสุทและเทอะต้องจดจำชื่อของแขกที่มาประจำ รวมทั้งใบหน้าและรสนิยมการดื่มที่แขกชอบด้วยการเติมเครื่องดื่มควรเป็นหน้าที่ของหัวหน้าพนักงานบริการ และต้องถามแขกอื่นที่ร่วมโต๊ะด้วยว่าต้องการเติมหรือไม่ แต่ทั้งนี้ต้องไม่เป็นการรบกวนแขกเวลาจะเช็คบิลควรจะบอกทบทวนจำนวนเงินที่แขกต้องจ่ายให้ผู้ร่วมโต๊ะทราบด้วย เพราะบางครั้งแขกอาจจะเมาเหล้าและฟังตัวเลขจำนวนเงินผิดไปจนเป็นเหตุให้เกิดความขัดแย้งขึ้นต้องไม่ลืมกล่าวขอบคุณแขก เมื่อแขกจะจากไป

วิธีการดำเนินการเปิดบาร์

เปิดล็อกตู้ทั้งหมดและเครื่องทำความเย็น ตรวจสอบเช็คดูว่าเครื่องเหล่านั้นทำงานดีหรือไม่ เติมน้ำที่ขาดไปให้เต็มอยู่เสมอ น้ำแข็งควรเตรียมไว้ในที่ใส่น้ำแข็ง และจัดตั้งของที่ต้องใช้ในการบริการ และพื้นที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มขึ้นอยู่กับรูปแบบแผนงานที่เตรียมไว้ไปรับเหล้า เบียร์และไวน์ที่ทำเรื่องเบิกไว้จากห้องเก็บของ (Store Room) บาร์เทนเดอร์จะต้องแน่ใจว่ารายการทุกรายการที่เขียนบนใบเบิกของนั้นได้รับครบและถูกต้อง โดยการเช็คด้วยตัวเอง ก่อนที่จะเซ็นชื่อในใบรับของทุกครั้ง ในกรณีที่มีความผิดพลาดเกิดขึ้น หรือมีบางสิ่งบางอย่างหายไปควรจะแจ้งแผนกห้องเก็บของทันที สำหรับสินค้าใหม่ที่ได้รับ

ในแต่ละวัน ควรใส่ในช่องเบิกของในเอกสารให้ถูกต้อง ในระหว่างทำเอกสารให้สมบูรณ์ บาร์เทนเดอร์ น่าจะเอาบัญชีรายชื่อเหล้าที่เป็นขวด (Bottle Inventory) มาเช็ค เพื่อให้แน่ใจว่าสินค้าสต็อกนั้นได้ถูกนำมา ใส่ในใบแจ้งยอดก่อนหน้า (Par Stock) นั้นแล้ว จึงจะเซ็นชื่อลงในแผ่นบัญชีรายการของพร้อมใส่วันที่และ เวลาลงไปด้วย คู่มือเตรียมเกี่ยวกับน้ำผลไม้และส่วนผสมที่ต้องใช้ในวันนั้น (น้ำมะเขือเทศ น้ำผลไม้ สำหรับ Broddy Mary น้ำส้มและอื่น ๆ) ตรวจสอบการเช็ครายการของที่ใช้ในบาร์ทั้งหมดอีกครั้ง เพื่อให้แน่ใจว่ามีจำนวนที่ถูกต้องในมือ และของเหล่านั้นได้ถูกจัดวางในที่ที่เหมาะสม (เครื่องตวงเหล้า ที่ตัก น้ำแข็ง เครื่องคั้นน้ำผลไม้ กรวยเทน้ำใส่ขวด น้ำตาล ครีมน้ำผลไม้ที่ใส่ตกแต่ง ที่เปิดไวน์ กระดาษหรือผ้า เช็ดปาก ไม้คนและอื่น ๆ) ให้ความช่วยเหลือลูกมือหรือผู้ฝึกงานบาร์เทนเดอร์ในการหั่นผลไม้สำหรับใช้ ไม่ว่าจะใช้ในการตกแต่งหรือผสม

1. ผลไม้ควรนำไปล้างน้ำก่อนที่จะเริ่มหั่นเสมอ
2. การผ่านควรจะมีขนาดประมาณ ¼ นิ้ว กรีดเป็นช่องยาวด้วยมีดเพื่อสะดวกในการจัดวางบนปากแก้ว
3. เปลือกที่ปอกเป็นเกลียว ควรปราศจากเปลือกชั้นในหรือสีขาวได้ผิวชั้นนอก จะดีกว่า
4. เมื่อยังไม่นำผลไม้ไปใช้งาน ผลไม้ที่เตรียมไว้ควรจะได้รับการคลุมด้วยผ้าที่ชื้นและหุ้มแล้วนำเข้าเก็บในตู้เย็น ซึ่งจะทำให้ผลไม้สดและป้องกันไม่ให้ผลไม้แห้งและไม่สวย สอนบาร์เทนเดอร์ ลูกมือหรือบาร์ฝึกงานให้ทำการล้างของที่ต้องการใช้ในบาร์มาเตรียมและจัดวางให้ถูกที่ เช่น น้ำแข็ง, แก้ว, กาแฟและอื่น ๆ บาร์เทนเดอร์ควรพร้อมที่จะผสมเครื่องดื่ม และบริการเครื่องดื่มเหล่านั้นให้แก่พนักงานบริการหรือลูกค้าได้ทันที

ขั้นตอนการปิดบาร์

1. ควรมีการบอกกล่าวครั้งสุดท้ายกับลูกค้าหรือบริการ เพื่อให้เขาทราบก่อนที่จะทำการปิดบาร์
2. แก้วทั้งหมดและอุปกรณ์ที่ใช้สอยควรนำมาล้าง เช็ดให้แห้ง และเก็บไว้ในที่ที่เหมาะสมก่อนการปิด
3. เหล้าทุกชนิด ไวน์ และเบียร์ควรเก็บเข้าที่และปิดใส่กุญแจให้เรียบร้อย
4. ผลไม้ทุกชนิดและผลไม้ที่ใช้สำหรับการตกแต่ง ต้องคลุมด้วยผ้าหุ้มและใส่ไว้ในตู้เย็น
5. ทำการนับของที่ใช้ทั้งหมดเพื่อที่จะได้ทำการเบิกเข้ามาแทนที่ต่อไป
6. พื้นที่บาร์ทั้งหมดต้องได้รับการทำความสะอาด คู่มือให้เรียบร้อย รวมทั้ง เครื่องสแตนเลสต้องได้รับการขัดเช็ดอย่างดีก่อนที่บาร์เทนเดอร์จะกลับไป

รายละเอียดการทำงานของบาร์เทนเดอร์ หรือบาร์เมต

1. ติดตามเรื่องคำสั่งและกำหนดการที่แน่นอนของบาร์จากหัวหน้าผู้ดูแล หรือที่ เรียกว่า Supervisor

2. จัดหาสิ่งของให้เพียงพออยู่เสมอ (ตามที่ได้กำหนดไว้ในรายการ) สำหรับที่จะขายและใช้ในบาร์ ซึ่งได้แก่ เครื่องดื่มทั่วไป เหล้า ไวน์ น้ำอัดลมต่าง ๆ และเบียร์ (เบียร์ท้องถิ่น เบียร์นำเข้า และเบียร์สด)

3. ควรเก็บและแช่เครื่องดื่มตามรายการข้างต้นให้เพียงพอที่จะขาย

4. จัดหาของตามรายการที่ต้องการและกำหนดไว้สำหรับการผสมเครื่องดื่ม เช่น มะกอก เซอร์รี หัวหอมแดงสำหรับค็อกเทล มะนาวฝาน น้ำมะนาว น้ำเชื่อมและอื่น ๆ

5. จัดหาน้ำแข็ง แก้วสะอาด แก้วค็อกเทล ผ้าหรือกระดาษเช็ดปาก ไม้คนค็อกเทล กระดาษรองแก้ว หลอด และอื่น ๆ

6. เครื่องทำกาแฟ ถังแช่เย็น เครื่องทำเบียร์ เครื่องฉีदनํ้าอัดลม หากเกิดความบกพร่องหรือถึงกำหนดการซ่อมบำรุงจะต้องแจ้งต่อหัวหน้าผู้ดูแลทันที

7. ดูแลเรื่องความสะอาดของบาร์ ด้านหลังของบาร์ พื้นที่ด้านหน้าและพื้นที่ด้านหลังบาร์ โดยรอบ

8. จัดบันทึกสิ่งของที่ใช้เฉพาะที่อยู่ในบาร์ ซึ่งนำออกไปจากห้องเก็บของให้ถูกต้อง โดยไม่รวมเอาของที่นำจากส่วนอื่น ๆ ภายในโรงแรมมารวมไว้ด้วย ในเอกสารการเคลื่อนย้ายภายในบาร์ (Inter-Bar Transfer)

9. ทำรายการเบิกเครื่องดื่มประจำวันสำหรับห้องเก็บของ (Store Room) เครื่องดื่มทั้งหมดที่ถูกเคลื่อนย้ายระหว่างบาร์ต้องบันทึกในใบเคลื่อนย้าย (Inter-Bar Transfer) เครื่องดื่มทั้งที่ขายเป็นขวดและแบ่งขายให้ออกด้วยการใช้ใบสั่ง (Captain Order)

10. จะต้องมีความรู้และการตรวจวัดในปริมาณที่ถูกต้องของเครื่องดื่มทั้งหมดที่ ถูกเสิร์ฟ จะต้องเป็นที่คุ้นเคยและได้มาตรฐานของค็อกเทลตามต้นตำรับจริง ๆ ทั้งการทำและรสชาติหรืออื่น ๆ

11. เครื่องแบบจะต้องเรียบร้อยประณีตตามแบบฉบับของกลุ่มการทำงานของพนักงาน

12. ควรเข้าร่วมในการประชุมบาร์ทุกครั้ง

การบริการที่ดีควรทำอย่างไร

1. การทำงานต้องตรงต่อเวลาและทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

2. สุภาพอ่อนโยนและเอาอกเอาใจลูกค้า

3. ใบหน้าจะต้องยิ้มแย้มและทักทายแขกด้วยความสุภาพ

4. บริการรวดเร็วและซื่อสัตย์กับลูกค้า

5. เชื้อฟังและปฏิบัติตามกฎของสถานบริการโดยเคร่งครัด
6. ให้ความร่วมมือและช่วยเหลือเพื่อนร่วมงานอย่างดี
7. ก่อนที่จะปฏิบัติงานจะต้องเช็กยอดขายและจัดหาเตรียมของที่จะขายให้พร้อม
8. จะต้องทราบชื่อเหล่า ราคา วิธีการผสมเหล่า ให้ถูกต้องตามราคาเครื่องดื่ม
9. พยายามจำชื่อของลูกค้าให้ได้ เพราะลูกค้าจะภาคภูมิใจมากหากเรียกชื่อเขาได้ถูกต้อง
10. แนะนำลูกค้าให้ดื่มเหล่าที่คิดว่าเขาชอบ และอย่าพยายามขึ้นใจลูกค้าให้ดื่มเหล่าที่เขาไม่ชอบ
11. ห้ามทะเลาะหรือมีปากมีเสียงกับลูกค้า
12. จดบุนหรีให้ลูกค้าเมื่อเห็นเขาควบบุนหรีขึ้นมาสูบ
13. ผสมเหล่าตามใจตามที่ลูกค้าสั่ง

การบริการที่ดีควรทำอย่างไร

1. การทำงานต้องตรงต่อเวลาและทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ
2. สุภาพอ่อนโยนและเอาอกเอาใจลูกค้า
3. ใบหน้าจะต้องยิ้มแย้มและทักทายแขกด้วยความสุภาพ
4. บริการรวดเร็วและซื่อสัตย์กับลูกค้า
5. เชื้อฟังและปฏิบัติตามกฎของสถานบริการโดยเคร่งครัด
6. ให้ความร่วมมือและช่วยเหลือเพื่อนร่วมงานอย่างดี
7. ก่อนที่จะปฏิบัติงานจะต้องเช็กยอดขายและจัดหาเตรียมของที่จะขายให้พร้อม
8. จะต้องทราบชื่อเหล่า ราคา วิธีการผสมเหล่า ให้ถูกต้องตามราคาเครื่องดื่ม
9. พยายามจำชื่อของลูกค้าให้ได้ เพราะลูกค้าจะภาคภูมิใจมากหากเรียกชื่อเขาได้ถูกต้อง
10. แนะนำลูกค้าให้ดื่มเหล่าที่คิดว่าเขาชอบ และอย่าพยายามขึ้นใจลูกค้าให้ดื่มเหล่าที่เขาไม่ชอบ
11. ห้ามทะเลาะหรือมีปากมีเสียงกับลูกค้า
12. จดบุนหรีให้ลูกค้าเมื่อเห็นเขาควบบุนหรีขึ้นมาสูบ
13. ผสมเหล่าตามใจตามที่ลูกค้าสั่ง
14. ให้ลูกค้าเลือกที่นั่งตามสบายและพยายามชวนคุยกับลูกค้าที่มาคนเดียว เพื่อให้เขาหายเหงาและอย่าให้เขารู้สึกว่าเขาถูกทอดทิ้งให้นั่งอยู่อย่างเดียวนาน

15. พยายามอย่าสนทนาเรื่องที่ลูกค้าไม่ชอบและเกลียดกลัวเป็นอันขาด เพราะจะทำให้การดื่มชาครสชาติ ถ้าเห็นลูกค้าเริ่มเมาแล้วก็ไม่ควรจะยื่นคอกขอให้ดื่มอีก ในกรณีที่ลูกค้าเมาแล้วมาสั่งเหล้าดื่ม ไม่ควรให้และปรึกษากับผู้จัดการสถานที่ทันที

16. ถ้ามีสตรี คนสูงอายุมาสั่งเครื่องดื่มควรบริการให้ก่อนสุภาพบุรุษ

17. ตั้งขวดเหล้าที่บริการลูกค้าให้ตรงรี่หอนั้น ๆ อยู่ตรงหน้าลูกค้า เพื่อเป็นการให้ลูกค้าเห็นว่าเหล้าที่เขาสั่งมาคือนั้นเป็นชนิดที่เขาต้องการหรือไม่

18. ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหาร เคี้ยวหมากฝรั่งในบาร์ เพราะลูกค้าเห็นแล้วจะเป็นการไม่น่าดู

19. ไม่ควรผสมเหล้าไก่ ๆ ลูกค้า เพราะน้ำเหล้าอาจจะระลอก หก หรือมีอุบัติเหตุเกิดขึ้นกับลูกค้าได้

20. ไม่ควรรินน้ำหรือเหล้าให้ลูกค้าจนเต็มแก้ว เพราะดูไม่สวยงาม

21. เวลาผสมเหล้าควรตั้งโซว้และดวงเหล้าหรือของที่ผสมในที่ที่ลูกค้าสามารถมองเห็น เพราะการผสมเหล้าและท่าทีของบาร์เทนเดอร์เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้รสชาติของเหล้าอร่อยขึ้น

22. ไม่ควรอ่านหนังสืออ่านเล่น หนังสือพิมพ์ หรือคุยกับเพื่อนฝูงเสียงดัง ตลอดจนไม่สมควรที่จะมีการหยอกล้อกันเล่นเป็นอันขาด

23. ไม่หาวนอน ตลอดจนยื่นผิวง้างด้วยอาการแสดงว่าเหนื่อยหรือเมื่อยอย่างใดอย่างหนึ่ง

24. ความสะอาดของพนักงานบาร์จะต้องเริ่มตั้งแต่หน้าตาที่สะอาด ผมหวีเรียบร้อย เสื้อผ้าตลอดจนถุงน่องรองเท้าที่สะอาดเป็นเงางาม เล็บมือต้องตัดให้สั้นและหมั่นล้างมืออยู่เสมอ

25. ห้ามใช้มือจับปากแก้วน้ำบริการลูกค้าควรจับที่ก้นแก้ว และที่สำคัญคือ ความสะอาดของแก้วต้องระวังอย่าให้มีคราบลิปสติก หรือรอยคราบของความสกปรกหลงเหลืออยู่

26. จงจำใส่ใจว่าไม่เพียงแต่จะบริการเครื่องดื่มแก่ลูกค้าเท่านั้น แต่เรายังขายบริการอีกด้วย ดังนั้น การบริการที่ดีพร้อมด้วยการต้อนรับที่อบอุ่นด้วยไมตรีจิต และใบหน้าที่ยิ้มละไมจะทำให้ลูกค้าติดใจและหวนกลับมาอุดหนุนท่านอีกในภายหน้า

8. กิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

1. ครูกล่าวถึงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม
2. ลักษณะของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์
3. การดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์
4. ความสัมพันธ์ระหว่างบาร์และบาร์เทนเดอร์

5. ให้นักเรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม

ขั้นสอน

1. ครูอธิบายถึงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม
2. ครูได้แจกแจงลักษณะของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์
3. การดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์
4. หน้าที่และความรับผิดชอบของบาร์เทนเดอร์
5. ให้นักเรียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม

ขั้นสรุป

ครูกล่าวสรุปความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ลักษณะและการดำเนินงานของฝ่ายอาหาร เครื่องดื่ม งานเลี้ยงและบาร์ ความสัมพันธ์ระหว่างบาร์และบาร์เทนเดอร์

9. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

9.1 หนังสือประกอบการเรียนวิชาเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่มห้องสมุดวิทยาลัย/โรงเรียน ศูนย์วิทยบริการ ห้องปฏิบัติการโรงแรม

9.2 สิ่งพิมพ์ประเภทต่าง ๆ เช่น นิตยสาร/วารสาร/หนังสือ/Brochure/Catalog/Supplement/บทความที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรม

ครูผู้สอน, Internet, E-learning, E-books, Website

10. หลักฐาน

- 10.1 แบบประเมินตามสภาพจริง
- 10.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการฝึกทักษะ
- 10.3 แบบประเมินการทำงานเป็นทีม (ให้ความสำคัญในการทำงานเป็นทีมงาน)
- 10.4 การประเมินโดยกลุ่มเพื่อน การประเมินตนเอง
- 10.5 แบบฟอร์มการประเมินผลด้านจิตพิสัย (Affective Domain)

11. วัดผลและประเมินผล

11.1 เครื่องมือประเมิน

- 11.1.1 แบบประเมินตามสภาพจริง
- 11.1.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการฝึกทักษะ
- 11.1.3 แบบประเมินการทำงานเป็นทีม (ให้ความสำคัญในการทำงานเป็นทีมงาน)
- 11.1.4 การประเมินโดยกลุ่มเพื่อน การประเมินตนเอง
- 11.1.5 แบบฟอร์มการประเมินผลด้านจิตพิสัย (Affective Domain)
- 11.1.6 แบบทดสอบหลังเรียน
- 11.1.7 แบบประเมินพฤติกรรม การเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม

11.2 เกณฑ์การประเมิน

- 11.2.1 การประเมินจากแบบทดสอบต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50%
- 11.2.2 การประเมินพฤติกรรม การเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่า 80%)
 - 1. ประเมินผลจากกระบวนการปฏิบัติงานตามสภาพจริง
 - 2. สังเกตขั้นตอนการปฏิบัติงาน การแบ่งกลุ่มการทำงาน การบูรณาการโดยเชื่อมโยง วิชาที่เกี่ยวข้อง การบูรณาการภายในกลุ่มงานและระหว่างกลุ่มงาน

3. การประเมินผล

- 3.1 ความถูกต้องทางวิชาการ
- 3.2 ความคิดสร้างสรรค์ การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ

4. จิตพิสัย

- 4.1 ตั้งใจทำงานจริงจัง
- 4.2 เต็มใจแก้ปัญหา
- 4.3 มุ่งมั่นทำงานให้สำเร็จ
- 4.4 ขยันและให้ความร่วมมือดี
- 4.5 กระตือรือร้นในการทำงาน
- 4.6 รับอาสาผู้อื่นทำงาน
- 4.7 การมีไมตรีจิต (Rapport)

บันทึกหลังการสอน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

.....

.....

สภาพปัญหา

.....

.....

กิจกรรมที่ผู้สอนพึงพอใจ

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไข

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวฉัตรชนก มหัทธนนรกก)

พนักงานราชการ ครู

บันทึกผลการนิเทศ

ผลการใช้แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

- บรรลุตามจุดประสงค์ ☐ ครบทุกข้อ ☐ ไม่ครบ.....
- เวลาที่ใช้ในการสอน ☐ เหมาะสม ☐ มากเกินไป ☐ น้อยเกินไป
- เนื้อหา ☐ สอดคล้องกับจุดประสงค์ ☐ ไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์
- กิจกรรมการสอน ☐ ปฏิบัติได้ครบทุกกิจกรรม ☐ ปฏิบัติกิจกรรมได้บางส่วน
☐ กิจกรรมเหมาะสมกับเนื้อหา ☐ กิจกรรมบางส่วนไม่เหมาะสม
- การใช้สื่อการสอน ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม

ผลการเรียนของนักเรียน

- ความสนใจ / ตั้งใจเรียน ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- การซักถาม / ตอบคำถาม ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- มีความร่วมมือในการจัดกิจกรรม ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

สภาพปัญหาในการสอน (ถามครูผู้สอน)

.....

กิจกรรมที่ผู้สอนพึงพอใจ (พูดคุย, สอบถามครูผู้สอน)

.....

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง

ผู้สอน

.....

ผู้นิเทศ

.....

- บันทึกการนิเทศ ☐ สอนเนื้อหาได้ครบถ้วน ☐ สอนเนื้อหาได้ไม่ครบถ้วน
☐ สอนได้ตามเวลาที่กำหนด ☐ สอนได้ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด
☐ อื่น ๆ

.....

(.....)

ผู้นิเทศ.....



หน่วยที่.....2.....

จำนวน.....7-12.....ชั่วโมง

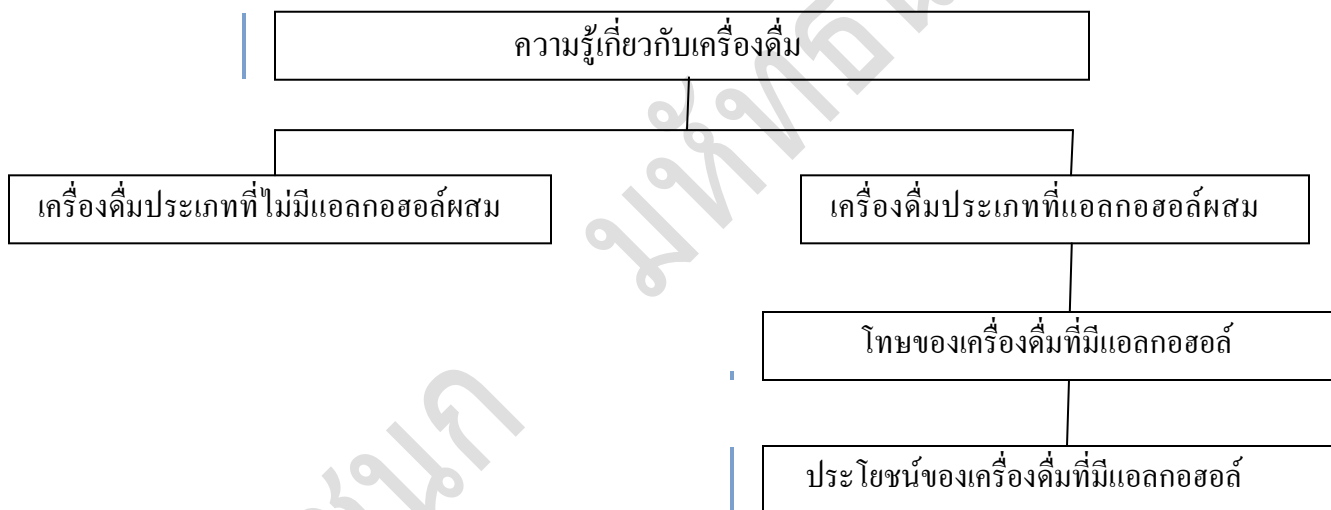
แผนการจัดการเรียนรู้

วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

รหัสวิชา 2701-2118

ชื่อหน่วย หน่วยที่ 2 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม

1. ชื่อเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม
2. เวลาเรียน 6 คาบ
3. หัวข้อเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม
4. ผังการวิเคราะห์หัตถ์โนรายหน่วย



5. สาระสำคัญ

คำจำกัดความของสปิริต (Spirit) และลิเคอร์ (Liquor) ประเภทของเหล้าสปิริต หรือ ลิเคอร์ การกำเนิดสุรา ประโยชน์และโทษของสุราเมรัย

6. จุดประสงค์การเรียนรู้การสอน

- บอกคำจำกัดความของสปิริต หรือลิเคอร์
- ระบุประเภทของเหล้าสปิริต หรือลิเคอร์
- อธิบายการกำเนิดสุรา

- บอกประโยชน์และโทษของสุราเมรัย

7. เนื้อหาสาระ

เครื่องดื่มที่มีการจำหน่ายในท้องตลาด จะเห็นได้ว่ามีอยู่หลายชนิดด้วยกัน สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

1. เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่
2. เครื่องดื่มประเภทที่แอลกอฮอล์ผสมอยู่

ความจำกัดความของสปิริต หรือลิเคอร์

สปิริต หรือลิเคอร์หมายถึง เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ซึ่งมีคำจำกัดความที่มีความหมายบ่งชี้และเรียกได้ง่ายโดยทั่วไป คือ เหล้าเป็นเครื่องดื่มที่ได้มาจากการหมักและนำไปกลั่น จากธัญพืชต่าง ๆ หลายชนิดด้วยกัน เมื่อผ่านกรรมวิธีการกลั่นเสร็จแล้วยังไม่สามารถดื่มได้ โดยเรียกกันทั่วไปว่า “เหล้าดิบ” จำเป็นต้องนำไปผสมกับน้ำบริสุทธิ์ ซึ่งผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อเรียบร้อยแล้ว เสร็จจากกรรมวิธีและขั้นตอนแล้ว ก็จะต้องนำไปวัดปริมาตรให้ได้อัตราส่วนของน้ำที่แน่นอนที่ต้องใช้ผสมเหล้าดิบ จากนั้นก็จะทำการเก็บหรือบ่ม โดยการนำส่วนผสมเหล่านี้ไปเก็บกักไว้ในถังไม้ซึ่งเตรียมไว้ เพื่อให้เกิดสีและกลิ่นหอม เมื่อกำหนดระยะเวลาในการเก็บบ่มจนได้ที่แล้วก็จะทำการทดสอบขั้นสุดท้าย เพื่อจะได้คุณภาพและรสชาติตามที่ผู้ผลิตได้ตั้งกฎเกณฑ์เอาไว้ แล้วก็สามารถนำไปบรรจุขวดเพื่อดื่มหรือออกจำหน่ายได้ แต่ยังมีเหล้าอีกหลายชนิดหลังจากการหมักกลั่นและผสมแล้ว ไม่ต้องนำไปเก็บบ่มก็สามารถใช้ดื่มได้ เช่น ขีน วอดก้า อักควาวิท ฟรุต บรันดี อุว์เดอวีฟ เป็นต้น

Spirit or Liquor คือ เหล้าที่มีดีกรีระหว่าง 35, 45, 75 เป็นดีกรีของเหล้าที่วงการแพทย์ทั่วโลกให้การรับรองและพิสูจน์แล้วว่า สำหรับร่างกายมนุษย์ด้านทานหรือรับได้ ความหมายคือสามารถดื่มได้ แต่ต้องเป็นไปในอัตราที่พอเหมาะพอควร

ประเภทของเหล้าสปิริต หรือลิเคอร์

เหล้าสปิริต หรือลิเคอร์ แบ่งออกเป็นประเภทที่สำคัญได้ดังนี้

1. วิสกี้ ผลิตจากธัญพืชพวกข้าวต่าง ๆ
2. บรันดี ผลิตจากองุ่น หรือเหล้าองุ่น และผลไม้ต่าง ๆ
3. รัม ผลิตจากอ้อยหรือน้ำตาลจากอ้อย
4. ขีน ผลิตจากข้าวโพด ข้าวสาลี เมล็ดจูนิเปอร์ เบอร์รี่
5. วอดก้า ผลิตจากมันฝรั่ง และข้าวสาลี
6. เดกิวลา ผลิตจากต้นจินีส แอมมะริลลิส กับอะกาวิ และเมสเคลรวมกัน
7. อักควาวิท, อุว์เดอวีฟ, ฟรุต บรันดี ผลิตจากธัญพืชและผลไม้

การกำเนิดสุรา

สุรา เมรัย น้ำโสม น้ำจันท์ ฯลฯ

สุรา คือ เหล้าที่ได้จากการหมักแล้วนำไปกลั่น

เมรัย คือ เหล้าที่ได้จากการหมัก เช่น เบียร์ เหล้าองุ่น

สุราเริ่มมาตั้งแต่โบราณกาลหลายร้อยสมัย สุราหรือเหล้าเกิดขึ้นจากธรรมชาติโดยที่มนุษย์ได้สังเกตและเรียนรู้จากพวกสัตว์ต่าง ๆ ในป่า จากการที่พืชผักผลไม้เหล่านั้นเกิดการหมักโดยตัวเองและธรรมชาติช่วยเสริมแต่งให้สมบูรณ์ พวกพืชต่าง ๆ เมื่อไปพบแสงน้ำและผลไม้เหล่านี้เข้าก็จะดื่มน้ำหรือกินผลไม้เหล่านี้เมื่อมนุษย์ไปพบเห็นและสังเกตจากหลักการเหล่านี้ จึงนำข้อมูลมาคิดวิเคราะห์และดัดแปลงเริ่มผลิตเป็นสุราขึ้น สุราที่ได้มีวิวัฒนาการและปรับปรุงเรื่อยมาจากโบราณถึงสมัยปัจจุบัน ประเทศต่าง ๆ ในโลกต่างก็มีการผลิตสุราของตนใช้ดื่มและส่งออกจำหน่าย

ประเทศที่ผลิตสุราและเมรัยออกจำหน่ายมีชื่อเสียงไปทั่วโลก เช่น สก๊อตแลนด์ อังกฤษ ไอร์แลนด์ อเมริกา อิตาลี ฮอลแลนด์ แคนาดา ฝรั่งเศส เยอรมัน ฮังการี ฯลฯ

ประโยชน์และโทษของสุราเมรัย

ประโยชน์ของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ได้แก่

1. ให้พลังงานต่อร่างกาย คือ 1 กรัมของแอลกอฮอล์ ให้พลังงานต่อร่างกาย 7 แคลอรี ซึ่งมากกว่าโปรตีน และคาร์โบไฮเดรต 1 กรัม ให้คุณประโยชน์ต่อร่างกายเพียง 4 แคลอรี แต่มีข้อเสียที่ว่าร่างกายไม่สามารถเก็บกักพลังงานเหล่านี้ไว้ใช้ได้นาน การเผาผลาญหมดสิ้นไปก็ได้โดยการขับถ่ายของร่างกาย
2. เจริญอาหารและช่วยในการย่อยดีขึ้น
3. ช่วยกระตุ้นหัวใจทำให้เลือดฉีดแรง
4. ทำให้หลอดเลือดโคโรนารีขยายตัว เพื่อส่งไปหล่อเลี้ยงทั่วร่างกาย
5. ช่วยไตในระบบการขับถ่ายให้ดีขึ้น
6. ทำให้ร่างกายเกิดความอบอุ่น
7. ใช้ดื่มก่อนอาหารหรือหลังอาหารก็ได้
8. ใช้ดื่มควบคู่กับของหวานได้
9. ดื่มเพื่อให้กำลังคนไข้หรือฟื้นไข้
10. ใช้ผสมหรือคงยาได้
11. ให้หาคับพิษอาหารคั้นและฆ่าเชื้อโรคได้บางชนิด
12. ใช้ผสมหรือประกอบอาหารได้

โทษของเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

1. เป็นสิ่งเสพติดเป็นพิษต่อระบบประสาท ทำให้เป็นโรคเหน็บชา
2. เป็นพิษต่อกระเพาะอาหารและลำไส้
3. เป็นพิษร้ายแรงต่อโรคความดันโลหิตสูง
4. ดื่มมากทำให้ขาดสติสัมปชัญญะ เสี่ยงอุบัติเหตุ ขาดความรับผิดชอบและเป็นที่รังเกียจของสังคม
5. ดื่มมากจนติดเป็นนิสัย ทำให้เกิดโรคพิษสุราเรื้อรัง ตับไตพิการได้
6. ทำให้เกิดหนี้ เสียงาน เสียอนาคต

8. กิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

1. ครูกล่าวถึงการกำเนิดสุรา
2. ครูบอกคำจำกัดความของสปีริต หรือลิเคอร์
3. ครูระบุประเภทของเหล้าสปีริต หรือลิเคอร์
4. บอกประโยชน์และโทษของสุราเมรัย

ขั้นสอน

1. ครูอธิบายถึงการกำเนิดสุรา
2. ครูได้ บอกคำจำกัดความของสปีริต หรือลิเคอร์
3. ครูกล่าวถึงประเภทของเหล้าสปีริต หรือลิเคอร์
4. ครูได้กล่าวถึงประโยชน์และโทษของสุราเมรัย

ขั้นสรุป

ครูกล่าวสรุปการกำเนิดสุรา คำจำกัดความของสปีริต หรือลิเคอร์ ประเภทของเหล้าสปีริต หรือลิเคอร์ และได้กล่าวถึงประโยชน์และโทษของสุราเมรัย

9. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

- 5.1 หนังสือเรียนรวบรวมรายวิชาเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
- 5.2 ห้องสมุดวิทยาลัย/โรงเรียน ศูนย์วิทยบริการ ห้องปฏิบัติการโรงแรม
- 5.3 สิ่งพิมพ์ประเภทต่างๆ เช่น นิตยสาร/วารสาร/หนังสือ/Brochure/Catalog/Supplement/บทความที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรม

5.1 ครูผู้สอน, Internet, E-learning, E-books, Website

10. หลักฐาน

- 6.1 แบบประเมินตามสภาพจริง
- 6.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการฝึกทักษะ
- 6.3 แบบประเมินการทำงานเป็นทีม (ให้ความสำคัญในการทำงานเป็นทีมงาน)
- 6.4 การประเมินโดยกลุ่มเพื่อน การประเมินตนเอง
- 6.5 แบบฟอร์มการประเมินผลด้านจิตพิสัย (Affective Domain)

11. วัดผลและประเมินผล

11.1 เครื่องมือประเมิน

- 11.1.1 แบบประเมินตามสภาพจริง
- 11.1.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการฝึกทักษะ
- 11.1.3 แบบประเมินการทำงานเป็นทีม (ให้ความสำคัญในการทำงานเป็นทีมงาน)
- 11.1.4 การประเมินโดยกลุ่มเพื่อน การประเมินตนเอง
- 11.1.5 แบบฟอร์มการประเมินผลด้านจิตพิสัย (Affective Domain)
- 11.1.6 แบบทดสอบหลังเรียน
- 11.1.7 แบบประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม

11.2 เกณฑ์การประเมิน

- 11.2.1 การประเมินจากแบบทดสอบต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50%
- 11.2.2 การประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่า 80%)
 - 1. ประเมินผลจากกระบวนการปฏิบัติงานตามสภาพจริง
 - 2. สังเกตขั้นตอนการปฏิบัติงาน การแบ่งกลุ่มการทำงาน การบูรณาการโดยเชื่อมโยงวิชาที่เกี่ยวข้อง การบูรณาการภายในกลุ่มงานและระหว่างกลุ่มงาน

3. การประเมินผล

- 3.1 ความถูกต้องทางวิชาการ
- 3.2 ความคิดสร้างสรรค์ การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ

4. จิตพิสัย

- 4.1 ตั้งใจทำงานจริงจัง
- 4.2 เต็มใจแก้ปัญหา
- 4.3 มุ่งมั่นทำงานให้สำเร็จ
- 4.4 ขยันและให้ความร่วมมือดี
- 4.5 กระตือรือร้นในการทำงาน
- 4.6 รับอาสาผู้อื่นทำงาน
- 4.7 การมีไมตรีจิต (Rapport)

บันทึกหลังการสอน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

.....

.....

สภาพปัญหา

.....

.....

กิจกรรมที่ผู้สอนพึงพอใจ

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไข

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวฉัตรชนก มหัทธนนรกก)

พนักงานราชการ ครู

บันทึกผลการนิเทศ

ผลการใช้แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

- บรรลุตามจุดประสงค์ ☐ ครบทุกข้อ ☐ ไม่ครบ.....
- เวลาที่ใช้ในการสอน ☐ เหมาะสม ☐ มากเกินไป ☐ น้อยเกินไป
- เนื้อหา ☐ สอดคล้องกับจุดประสงค์ ☐ ไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์
- กิจกรรมการสอน ☐ ปฏิบัติได้ครบทุกกิจกรรม ☐ ปฏิบัติกิจกรรมได้บางส่วน
☐ กิจกรรมเหมาะสมกับเนื้อหา ☐ กิจกรรมบางส่วนไม่เหมาะสม
- การใช้สื่อการสอน ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม

ผลการเรียนของนักเรียน

- ความสนใจ / ตั้งใจเรียน ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- การซักถาม / ตอบคำถาม ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- มีความร่วมมือในการจัดกิจกรรม ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

สภาพปัญหาในการสอน (ถามครูผู้สอน)

.....

กิจกรรมที่ผู้สอนพึงพอใจ (พูดคุย, สอบถามครูผู้สอน)

.....

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง

ผู้สอน

.....

ผู้นิเทศ

.....

- บันทึกการนิเทศ ☐ สอนเนื้อหาได้ครบถ้วน ☐ สอนเนื้อหาได้ไม่ครบถ้วน
☐ สอนได้ตามเวลาที่กำหนด ☐ สอนได้ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด
☐ อื่น ๆ

.....

(.....)

ผู้นิเทศ.....



หน่วยที่.....3.....
จำนวน.....13-15.....ชั่วโมง

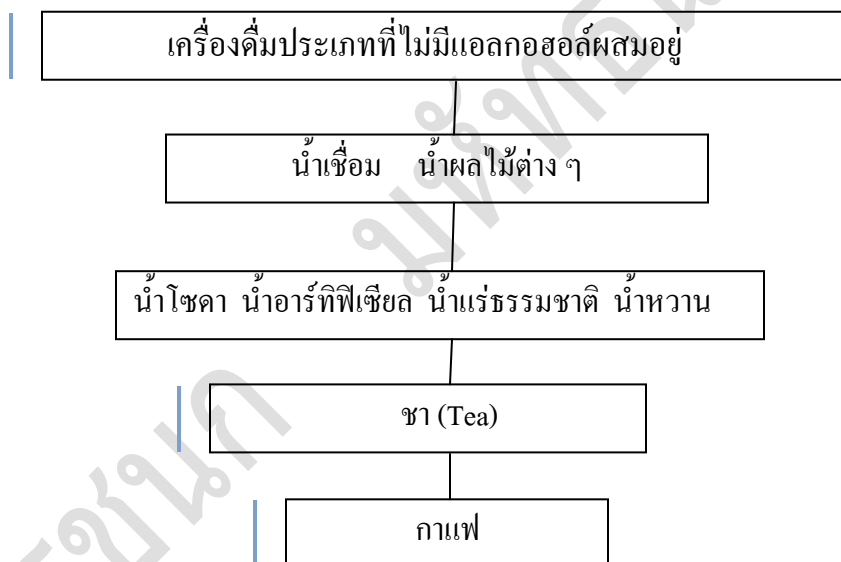
แผนการจัดการเรียนรู้

วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

รหัสวิชา 2701-2118

ชื่อหน่วย หน่วยที่ 3 เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่

1. ชื่อเรื่อง เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่
2. เวลาเรียน 3 คาบ
3. หัวข้อเรื่อง เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่
4. ผังการวิเคราะห์หมโนรายหน่วย



5. สารสำคัญ

น้ำเชื่อม น้ำผลไม้ต่าง ๆ น้ำโซดา น้ำอาร์ทิฟิเชียล น้ำแร่ ธรรมชาติ น้ำหวาน ชา กาแฟ – การผสม

Mocktail 5 สูตร

2. จุดประสงค์การเรียนรู้การสอน

- จัดประเภทเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่
- อธิบายความหมายน้ำโซดา น้ำอาร์ทิฟิเชียล น้ำแร่ ธรรมชาติและน้ำหวาน
- ระบุงค์ประกอบของ “น้ำตาล”
- บอกหน้าที่ของ “กรด”

- ระบุชื่อกรดที่ใช้ในเครื่องดื่ม
- อธิบายคุณลักษณะ “อิมัลซิไฟเออร์”
- ระบุวิธีการใช้ “สารกันเสีย” ในเครื่องดื่ม
- อธิบายความหมาย “ชา”
- ระบุคุณภาพชาแบบไม่ใส่ชาผงสำเร็จรูป
- ระบุคุณภาพชาผงสำเร็จรูป
- จัดประเภทของชา
- อธิบายคุณลักษณะของ “ชา”
- ระบุสารประกอบของ “ชา”
- สรุปความเป็นมาของ “กาแฟ”
- ระบุประเภทของ “กาแฟ”
- บอกคุณสมบัติเฉพาะของกาแฟ

3. เนื้อหาสาระ

เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่

น้ำเชื่อม น้ำผลไม้ต่าง ๆ

- น้ำเชื่อม (Syrup) และน้ำเชื่อมผลไม้ (Cordial)
- น้ำผลไม้สด (Fresh Fruit Juice)
- น้ำผลไม้กระป๋อง (Canned Fruit Juice)
- น้ำผลไม้เข้มข้น (Fruit Squash)

น้ำโซดา น้ำอาร์ทิฟิเชียล น้ำแร่ธรรมชาติ น้ำหวาน

1. น้ำโซดา (Soda Water) เป็นเครื่องดื่มที่ได้จากการผสมระหว่างเกลือโซเดียม ไบคาร์บอเนต (Sodium Bicarbonate) กับน้ำ ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่รู้จักกันดี อาจจะใช้ดื่มแทนน้ำหรือใช้ผสมสุรา (Spirit) ชนิดต่าง ๆ เพื่อให้เกิดรสชาติ นอกจากนี้ ยังใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องดื่มชนิดอื่น ๆ ได้อีก เช่น พันช์ (Punch) และค็อกเทล (Cocktail) เป็นต้น

2. น้ำอาร์ทิฟิเชียล (Artificial Water) หมายถึง เครื่องดื่มที่ได้จากการนำเอาน้ำมาปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติลงไปตามต้องการ เช่น อาจจะมีการเติมสี เติมความหวาน และเพิ่มรสชาติของผลไม้ ซึ่งอาจจะ

ได้จากพวกใบไม้ เมล็ดผลไม้ หรือรากไม้ลงไป ซึ่งตัวเพิ่มรสชาติ บางครั้งเราเรียกรวมกันว่าหัวเขื่อนั่นเอง เครื่องดื่มชนิดนี้นอกจากนิยมใช้ดื่มแก้กระหายแล้ว ยังใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องดื่มประเภทค็อกเทล (Cocktail) บางชนิดได้อีกด้วย

3. น้ำแร่ธรรมชาติ (Natural Mineral Water) เป็นเครื่องดื่มที่มีสารพวกเกลือแร่ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายผสมอยู่ด้วย ซึ่งเกลือแร่ที่มีอยู่บางชนิดสามารถแก้โรคบางชนิดได้ นอกจากนั้นเครื่องดื่มชนิดนี้ยังเป็นที่ยอมรับของวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าเป็นเครื่องดื่มที่ช่วยย่อยอาหารและลดกรดในกระเพาะได้ จึงทำให้เครื่องดื่มชนิดนี้เป็นที่นิยมดื่มแทนน้ำธรรมดาหรือบางครั้งใช้ผสมสุราบางชนิดได้ เครื่องดื่มชนิดนี้ที่มีจำหน่าย เช่น เพอริเออร์ (Perrier) และวิชี่ (Vichy) เป็นต้น

4. น้ำหวาน (Sweetening) น้ำหวานจัดเป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่ประกอบด้วย น้ำตาลละลายน้ำประมาณร้อยละ 8-14 สำหรับทำน้ำหวานพร้อมดื่มและน้ำตาลร้อยละ 66.5-67 สำหรับทำน้ำหวานเข้มข้นต้องไม่เกินร้อยละ 68 มิฉะนั้นจะทำให้ตกผลึก น้ำหวานทั่วไปประกอบด้วย น้ำสะอาดตามมาตรฐานน้ำดื่ม น้ำตาล สารปรุงแต่งสี กลิ่น รส และสารกันเสีย

ชา

ชา (Tea) หมายถึง เครื่องดื่มประเภทหนึ่งที่ได้จากการนำใบ ยอดและก้านที่ยังอ่อนอยู่ของต้นชาในสกุลคาเมเลีย (Camellia) ที่ทำให้แห้งแล้ว และหมายความรวมถึงชาผงสำเร็จรูป (Instant Tea) ซึ่งเป็นผลผลิตที่ได้จากการนำของเหลวซึ่งสกัดมาจากใบชาและนำมาทำให้เป็นผงกระจายตัวได้ง่ายเพื่อใช้ดื่มได้ทันที ชาแบ่งได้เป็น 2 พวก คือ ชาแบบที่ไม่ใช่ชาผงสำเร็จรูป 2 และแบบที่เป็นชาผงสำเร็จรูป 3

ประเภทของชา

- ชาดำ
- ชาเขียว
- ทีชาน

สารประกอบต่าง ๆ ของชา

1. สารที่มีฤทธิ์กระตุ้นในใบชา ได้แก่ สารเทอีน (Theine) ซึ่งเป็นสารคล้ายคาเฟอีนประมาณร้อยละ 3.3 ในชาดำ สารนี้จะถูกสกัดออกมาในช่วง 3 นาทีแรกขณะที่ต้มน้ำหรือชงชา

2. แทนนิน 6 เป็นสารที่ทำให้ชามีรสฝาดและมีส่วนผสมที่ซับซ้อนของสารมากกว่า 20 ชนิด ซึ่งบางส่วนจะถูกทำลายขณะที่หมักหรือตากแห้ง แต่หากดื่มชาชานานมากสารนี้ก็จะทำให้ชามีรสฝาดมากขึ้น ผู้ดื่มจึงควรเติมนมหรือครีม จะสามารถลดความฝาดลงได้

3. วิตามิน ใบชามีวิตามินหลายชนิดในจำนวนเล็กน้อย ใบชาเขียวที่ยังสดมีวิตามินซีสูง แต่เมื่อผ่าน

กระบวนการหมักและตากแห้งแล้วจะสูญเสียไป

ใบชาดำ ที่ตากแห้งแล้วจะมีน้ำเหลือประมาณ 8% โปรตีน 26% ไขมันชา (Tea Oil) 5.1% คาร์โบไฮเดรต 55.4% และแร่ธาตุอื่น ๆ กับฟลูออไรด์ 5.6%

กาแฟ

กาแฟ (Coffee) แต่เดิมเป็นเครื่องดื่มของชนพื้นเมืองแถบแอฟริกัน นำมาใช้ชงดื่มแบบชาของจีน โดยการนำผลกาแฟสุกมาหมักและทำเป็นเครื่องดื่ม เพื่อกระตุ้นให้สดชื่นและใช้ในพิธีการทางศาสนาและแพร่หลายพัฒนามาเป็นเครื่องดื่มสากล

ความเป็นมาของกาแฟ

กาแฟได้รับความนิยมแพร่หลายไปสู่อณาจักรอาหรับตั้งแต่ 1,200 ปีก่อนคริสต์ศักราช และแพร่หลายจากการค้าผ่านเส้นทางสายไหม โดยการนำผลกาแฟมาตากแห้งแล้วนำมาต้มในน้ำเดือดดื่มตอนร้อน ๆ ต่อมาประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 13 จึงได้มีการคิดค้นวิธีการสกัดกาแฟโดยนำมาคั่ว จนกระทั่งคริสต์ศตวรรษที่ 16 ได้มีการนำเอาเครื่องดื่มจากเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้วมาทำเป็นผงชงกับน้ำร้อนจนถึงทุกวันนี้ ซึ่งเป็นที่นิยมในกลุ่มประเทศตะวันออกกลาง ซึ่งยังคงรสขม เข้มข้นและกลิ่นที่รุนแรงของกาแฟเรียกว่า กาแฟเตอิกซ์ (Turkish Coffee) และพ่อค้าชาว เวียดนามนำกาแฟเข้าไปเผยแพร่ในประเทศแถบยุโรป คริสต์ศตวรรษที่ 17 ชาวดัตช์ได้ลักลอบนำกาแฟไปปลูกในประเทศเมืองขึ้นแถบหมู่เกาะชวา เพื่อนำเข้าไปขายในยุโรป และแพร่ขยายไปหมู่เกาะอินโดจีนตะวันตก และขึ้นชื่อมากในบราซิล เป็นพันธุ์โรบัสต้า (Robusta) และ ลิเบอริกา (Liberica) แต่หอมสู้พันธุ์อะราบิกา (Arabica) ดั้งเดิมไม่ได้ ผลกาแฟภายในแบ่งเป็น 2 ช่อง แต่ละช่องมีเมล็ดรูปไข่ด้านหนึ่งเรียบ บางผลที่มีช่องเดียวเมล็ดจะกลมคล้ายเมล็ดถั่ว เมล็ดกาแฟทั่ว ๆ ไปจะมีเปลือกหุ้มเมล็ด 2 ชั้น กาแฟชั้นดี เช่น กาแฟโคลัมเบีย คอสตาริกา เคนยาและเม็กซิโก จะทำการแกะเปลือกหุ้มเมล็ดชั้นนอกออกหมักไว้ระยะหนึ่งแล้วจึงล้างเอาเชื้อหุ้มเมล็ดชั้นในออก แต่กาแฟบราซิลจะปล่อยให้กาแฟ ทั้งเมล็ดเกิดการหมักโดยไม่แกะเปลือกออกเลย ซึ่งจะแบ่งคุณภาพตามประเทศหรือภูมิภาคที่เพาะปลูก และรสชาติคุ้นเคยตามความนิยมของผู้บริโภค เนื่องจากกาแฟพันธุ์อะราบิกาเป็นที่นิยมว่าเป็นสายพันธุ์ที่ดีมีมากมายหลายสายพันธุ์ จึงได้มีการผสมปรับปรุงรสชาติกับกาแฟพันธุ์อื่น ๆ เพื่อให้ได้รสชาติที่หลากหลายตามความนิยมของผู้บริโภคในแต่ละประเทศ

ประเภทต่าง ๆ ของกาแฟ

1. กาแฟแองโกลาน (Angolan)
2. กาแฟบราซิลเลียน (Brazilian)
3. กาแฟบูรุนดี (Burundi)
4. กาแฟคาเมอรูน (Cameroon)

5. กาแฟโคลัมเบีย (Colombian)
6. กาแฟคอสตาริกา (Costa Rica)
7. กาแฟคิวบา (Cuban)
8. กาแฟโดมินิกัน (Dominican)
9. กาแฟเอกวาดอร์ (Ecuadorian)
10. กาแฟเอธิโอเปีย (Ethiopian)
11. กาแฟไฮติ (Haitian)
12. กาแฟอินเดีย (Indian)
13. กาแฟจาไมกา (Jamaican)
14. กาแฟชวา (Javanese)
15. กาแฟเคนยา (Kenya)
16. กาแฟโคนา (Kona) หรือกาแฟฮาวาย (Hawaiian)
17. กาแฟเม็กซิกัน (Mexican)
18. กาแฟมอคคา (Mocha)
19. กาแฟนิการากัว (Nicaraguan)
20. กาแฟปาปัวนิวกินี (Papua New Guinea)
21. กาแฟเปรู (Peruvian)
22. กาแฟปวยร์โตรีโก (Puerto Rican)
23. กาแฟรวันดา (Rawanda)
24. กาแฟเอลซัลวาดอร์ (El Salvador)
25. กาแฟแถบหมู่เกาะสุมาตรา (Sumatra)
26. กาแฟแทนซาเนีย (Tanzannian)
27. กาแฟเวเนซุเอลา (Venezuelan)
28. กาแฟจากแซร์ (Zaire)

เมล็ดกาแฟมีสารประกอบที่ทำให้เกิดกลิ่นรสและคุณสมบัติเฉพาะ

1. กาแฟอิน เมล็ดกาแฟที่คั่วแล้วจะมีกาแฟอินผสมอยู่ประมาณร้อยละ 1-2.5 เป็นสารที่มีฤทธิ์กระตุ้นประสาทส่วนกลาง ทำให้รู้สึกกระปรี้กระเปร่าเนื่องจากการมีโลหิตไหลเวียนไปเลี้ยงสมองมากขึ้น จึงทำให้ไม่รู้สึกง่วงนอนและยังมีฤทธิ์กระตุ้นหัวใจ ซึ่งอาจทำให้ผู้ดื่มนอนไม่หลับและใจสั่นได้

2. กรดคลอโรเจนิค (Chlorogenic) มีอยู่ในเมล็ดกาแฟ ร้อยละ 4.1 มีคุณสมบัติในการกระตุ้นการหลั่งกรดเกลือในกระเพาะอาหาร และมีฤทธิ์ขับปัสสาวะอ่อน ๆ จึงมีคำแนะนำสำหรับผู้ที่มีกรดในกระเพาะอาหารมากหรือมีแผลในกระเพาะอาหาร ไม่ควรดื่มกาแฟ รวมทั้งน้ำชาที่มีกาเฟอีนด้วยเหมือนกัน

3. แทนนิน เป็นสารที่ทำให้กาแฟมีรสฝาด ถ้าแช่กาแฟไว้ในน้ำนานเกินไป (ดูคุณสมบัติจากแทนนินในชาที่อธิบายไว้ใน หน้า 31)

4. สารประกอบอื่น ๆ จากเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้ว โดยเฉลี่ยจะมีปริมาณความชื้นร้อยละ 2.7 โปรตีนร้อยละ 13.3 ไขมันกาแฟ (Coffee Oil) ร้อยละ 12.8 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 67 แร่ธาตุต่าง ๆ ร้อยละ 4.1 ส่วนใหญ่เป็นโพตัสเซียม

4. กิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

1. ครูกล่าวถึงและยกตัวอย่างเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่
1. ครูอธิบายความหมายของน้ำเชื่อม น้ำผลไม้ต่าง ๆ น้ำโซดา น้ำอาร์ทอพีเซียล น้ำแร่ธรรมชาติ และ น้ำหวาน ชา กาแฟ
2. ครูกล่าวถึงองค์ประกอบของ “น้ำตาล” และหน้าที่ของ “กรด”
3. ครูอธิบายคุณลักษณะ “อิมัลซิไฟเออร์”

ขั้นสอน

1. ครูได้อธิบาย และยกตัวอย่างเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่
2. ครูได้กล่าวถึงความหมายของน้ำเชื่อม น้ำผลไม้ต่าง ๆ น้ำโซดา น้ำอาร์ทอพีเซียล น้ำแร่ธรรมชาติ และ น้ำหวาน ชา กาแฟ
3. ครูได้กล่าวถึงองค์ประกอบของ “น้ำตาล” และหน้าที่ของ “กรด”
4. ครูได้อธิบายคุณลักษณะ “อิมัลซิไฟเออร์”

ขั้นสรุป

ครูกล่าวสรุปถึงความหมายของเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่ และความหมายของน้ำเชื่อม น้ำผลไม้ต่าง ๆ น้ำโซดา น้ำอาร์ทอพีเซียล น้ำแร่ธรรมชาติ และ น้ำหวาน ชา กาแฟองค์ประกอบของ “น้ำตาล” และหน้าที่ของ “กรด” และอธิบายถึงคุณลักษณะ “อิมัลซิไฟเออร์”

5. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

- 5.1 หนังสือเรียนรวบรวมรายวิชาเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
- 5.2 ห้องสมุดวิทยาลัย/โรงเรียน ศูนย์วิทยบริการ ห้องปฏิบัติการโรงแรม
- 5.3 สิ่งพิมพ์ประเภทต่าง ๆ เช่น นิตยสาร/วารสาร/หนังสือ/Brochure/Catalog/Supplement/บทความที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรม

5.2 ครูผู้สอน, Internet, E-learning, E-books, Website

6. หลักฐาน

- 6.1 แบบประเมินตามสภาพจริง
- 6.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการฝึกทักษะ
- 6.3 แบบประเมินการทำงานเป็นทีม (ให้ความสำคัญในการทำงานเป็นทีมงาน)
- 6.4 การประเมินโดยกลุ่มเพื่อน การประเมินตนเอง
- 6.5 แบบฟอร์มการประเมินผลด้านจิตพิสัย (Affective Domain)

7. วัดผลและประเมินผล

7.1 เครื่องมือประเมิน

- 7.1.1 แบบประเมินตามสภาพจริง
- 7.1.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการฝึกทักษะ
- 7.1.3 แบบประเมินการทำงานเป็นทีม (ให้ความสำคัญในการทำงานเป็นทีมงาน)
- 7.1.4 การประเมินโดยกลุ่มเพื่อน การประเมินตนเอง
- 7.1.5 แบบฟอร์มการประเมินผลด้านจิตพิสัย (Affective Domain)
- 7.1.6 แบบทดสอบหลังเรียน
- 7.1.7 แบบประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม

7.2 เกณฑ์การประเมิน

- 7.2.1 การประเมินจากแบบทดสอบต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50%
- 7.2.2 การประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่า 80%)
 - 1. ประเมินผลจากกระบวนการปฏิบัติงานตามสภาพจริง
 - 2. สังเกตขั้นตอนการปฏิบัติงาน การแบ่งกลุ่มการทำงาน การบูรณาการโดยเชื่อมโยงวิชาที่เกี่ยวข้อง การบูรณาการภายในกลุ่มงานและระหว่างกลุ่มงาน

3. การประเมินผล

- 3.1 ความถูกต้องทางวิชาการ
- 3.2 ความคิดสร้างสรรค์ การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ

4. จิตพิสัย

- 4.1 ตั้งใจทำงานจริงจัง

- 4.2 เต็มใจแก้ปัญหา
- 4.3 มุ่งมั่นทำงานให้สำเร็จ
- 4.4 ขยันและให้ความร่วมมือดี
- 4.5 กระตือรือร้นในการทำงาน
- 4.6 รับอาสาผู้อื่นทำงาน
- 4.7 การมีไมตรีจิต (Rapport)

บันทึกหลังการสอน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

.....

.....

สภาพปัญหา

.....

.....

กิจกรรมที่ผู้สอนพึงพอใจ

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไข

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวนัตริชนก มหัทธนวรกนก)

พนักงานราชการ ครู

บันทึกผลการนิเทศ

ผลการใช้แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

- บรรลุตามจุดประสงค์ ☐ ครบทุกข้อ ☐ ไม่ครบ.....
- เวลาที่ใช้ในการสอน ☐ เหมาะสม ☐ มากเกินไป ☐ น้อยเกินไป
- เนื้อหา ☐ สอดคล้องกับจุดประสงค์ ☐ ไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์
- กิจกรรมการสอน ☐ ปฏิบัติได้ครบทุกกิจกรรม ☐ ปฏิบัติกิจกรรมได้บางส่วน
☐ กิจกรรมเหมาะสมกับเนื้อหา ☐ กิจกรรมบางส่วนไม่เหมาะสม
- การใช้สื่อการสอน ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม

ผลการเรียนของนักเรียน

- ความสนใจ / ตั้งใจเรียน ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- การซักถาม / ตอบคำถาม ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- มีความร่วมมือในการจัดกิจกรรม ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

สภาพปัญหาในการสอน (ถามครูผู้สอน)

.....

กิจกรรมที่ผู้สอนพึงพอใจ (พูดคุย, สอบถามครูผู้สอน)

.....

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง

ผู้สอน

.....

ผู้นิเทศ

.....

- บันทึกการนิเทศ ☐ สอนเนื้อหาได้ครบถ้วน ☐ สอนเนื้อหาได้ไม่ครบถ้วน
☐ สอนได้ตามเวลาที่กำหนด ☐ สอนได้ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด
☐ อื่น ๆ

.....

(.....)

ผู้นิเทศ.....



หน่วยที่.....4.....

จำนวน.....16-28.....ชั่วโมง

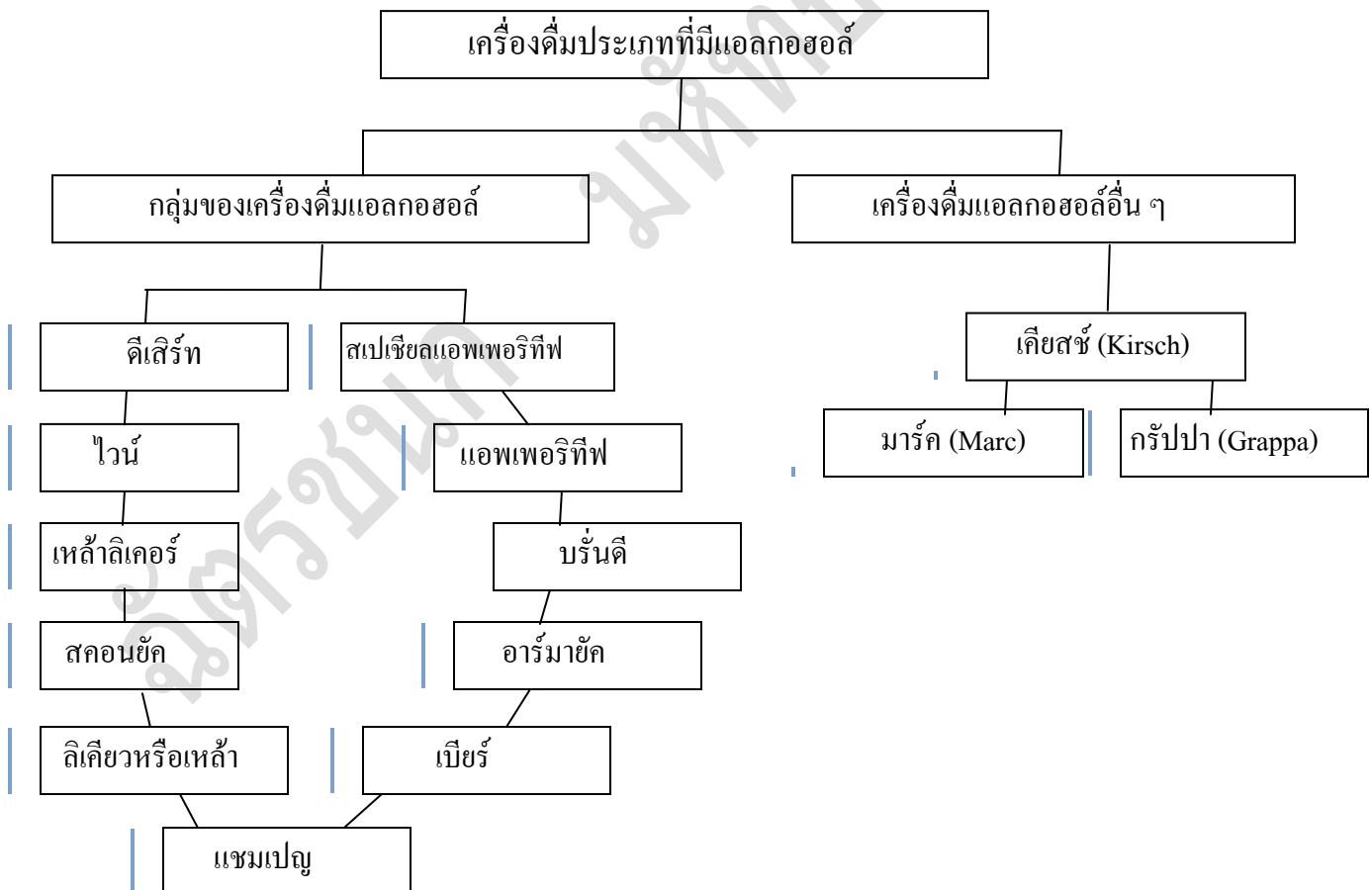
แผนการจัดการเรียนรู้

วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

รหัสวิชา 2701-2118

ชื่อหน่วย หน่วยที่ 4 เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์

1. ชื่อเรื่อง เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์
2. เวลาเรียน 13 คาบ
3. หัวข้อเรื่อง เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์
4. ผังการวิเคราะห์หน่วย



1. สารสำคัญ

กลุ่มของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ดีเสิร์ท ไวน์ แอปเพอริทิฟ และสเปเชียล แอปเพอริทิฟ เหล้าลิเคอร์ บรัันดี คอนยัค และอาร์มานยัค ลิเคียวหรือเหล้าหวาน เบียร์ ไวน์ แชมเปญ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่น ๆ

2. จุดประสงค์การเรียนรู้การสอน

- จัดประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่
- ระบุชนิดของเครื่องดื่ม “ดีเสิร์ท ไวน์”
- อธิบายคุณลักษณะเครื่องดื่ม “พอร์ด ไวน์”
- อธิบายคุณลักษณะเครื่องดื่ม “เหล้าเชอรี่”
- อธิบายคุณลักษณะเครื่องดื่ม “มาเดียรา, มาลากา, มาร์ซาลา”
- ระบุคุณลักษณะเครื่องดื่ม “แอปเพอริทิฟ”
- ระบุคุณลักษณะเครื่องดื่ม “สเปเชียล แอปเพอริทิฟ”
- ระบุคุณลักษณะเครื่องดื่ม “ลิเคอร์”
- ระบุคุณลักษณะเครื่องดื่ม “บรัันดี คอนยัคและอาร์มานยัค”
- ระบุคุณลักษณะเครื่องดื่ม “ลิเคียว/เหล้าหวาน”
- ระบุคุณลักษณะเครื่องดื่ม “เบียร์, ไวน์, แชมเปญ”

3. เนื้อหาสาระ

เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์

กลุ่มของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

1. ดีเสิร์ท ไวน์ (Dessert Wine) คือ เหล้าจำพวกเชอรี่และพอร์ดหลายชนิดเป็นเหล้าที่มีดีกรีอ่อน ๆ เหมาะสำหรับดื่มก่อนหรือหลังอาหาร (โดยเฉพาะสตรี)

2. แอปเพอริทิฟ และสเปเชียล แอปเพอริทิฟ (Group of Aperitif Drinks and Special Aperitif) คือ เหล้าที่จัดไว้เป็นประเภทที่ใช้ดื่มก่อนอาหารสำหรับย่อย

3. ลิเคอร์ (Liquor and Other Liquor) คือ เหล้าทั่วไปมีหลายชนิด เช่น ยีน วอดก้า รัม เดกิวลา วิสกี้ สาเก อุว์เดอวีฟ

4. บรัันดี คอนยัค และอาร์มานยัค (Group of Brandy Cognac Armarnac) คือ เหล้าที่ผลิตจากผลไม้ เช่น องุ่น

5. ลิเคียวหรือเหล้าหวาน (Liqueur or Sweetened Spirit) คือ เหล้าที่มีรสหวานใช้ดื่มหลังอาหาร และผสมค็อกเทลได้

6. เบียร์ (Beer) ไวน์ (Wine) แชมเปญ (Champagne) จัดอยู่ในประเภทเมรัย (ของหมัก)

- Wine คือ เหล้าองุ่นที่มี 3 ชนิด ได้แก่ Red Wine, White Wine, Rose Wine

- Champagne คือ เหล้าองุ่นเช่นเดียวกันแต่มีลักษณะแตกต่างไปจากเหล้าองุ่นแบบธรรมดา คือ มีฟองฟู โดยทั่วไปมี 2 สี 2 ชนิด คือ

A. สีขาวอมเหลืองเล็กน้อย ส่วนมากรสออกไปทางฝาด

B. สีชมพู รสออกไปทางหวาน

ดีเสิร์ท ไวน์

- พอร์ต ไวน์ (Port Wine)

- เชอร์รี่ (Sherry)

- มาเดย์รา (Madeira)

- มาลากา (Malaga)

- มาร์ซาลา (Marsala)

แอฟเพอริทฟ

1. เวอร์มูท (Vermouth) เช่น ซินซาโน (Cinzano) มาร์ตินี่ (Martini) ดูบองเน็ต (Dubonnet)

2. บิทเทอร์ส (Bitters) เช่น เฟอ์เน็ต (Fernet) บรองกา (Bronca)

3. อะนิสเสทหรืออะนิส (Anisette or Anise) เช่น พิมพ์นัมเบอร์วัน (Pimm's No.1) คัมปารี

(Campari)

สเปเชียล แอฟเพอริทฟ

โดยหลักในการผลิตใช้ตัว สปีริต พิมม์สคัพ (Spirit Pimm's Cup) เป็นหลักในการผลิตด้วย Vermouth และเนื้อแตงกวาอ่อนบดพอละเอียดหมักรวมกันกับ Pimm's เป็นเหล้าที่ใช้ดื่มเรียกน้ำย่อยชั้นดี ประเทศอังกฤษเป็นผู้ผลิต ได้รับความนิยมมากในแถบยุโรป

7 Alpetre and Herb เป็นยาประเภทสมุนไพรพิมม์สคัพ (Pimm's Cup) แบ่งเป็น 6 ชนิด เรียกตาม

เบอร์บนฉลากขวดดังนี้ คือ Pimm's Cup

No. 1 ผลิตจาก ซีน (Gin)

No. 2 ผลิตจาก สก็อตช์ (Scotch)

No. 3 ผลิตจาก บรันดี (Brandy)

No. 4 ผลิตจาก รัม (Rum)

No. 5 ผลิตจาก ไรย์ วิสกี แคนาดาเดียน (Rye Whisky Canadian)

No. 6 ผลิตจาก วอดก้า (Vodka)

หมายเหตุ Pimm's นิยมดื่มผสมกับ เซเว่น-อัพ หรือ โซดา และใช้ผสมค็อกเทล โดยทั่วไปมี 35 ดิกรี

เหล้าลิเคอร์

1. วิสกี้ (Whisky)
2. ยีน (Gin)
3. วอดก้า (Vodka)
4. รัม (Rum)
5. เทกิวลา (Tequila)
6. สาเก (Sake)
7. อูว์ เดอ วีฟ (Eau De Vix)

บรันดี คอนยัค และอาร์มานยัค

1. บรันดี (Brandy) คือ เหล้าองุ่นโดยทั่วไปเป็นของฝรั่งเศสผลิตในหลายท้องที่
2. คอนยัค (Cognac) คือ เหล้าบรันดีของฝรั่งเศสที่ผลิตจากมณฑล “คอนยัค” 16 มีสหพันธ์ “Charente” เป็นผู้ควบคุมการผลิตและตรวจสอบคุณภาพ มีการปลูกองุ่นกัน 7 ท้องที่ 17 ไว้สำหรับผลิตเหล้าบรันดี ถือกันว่าบรันดีของแท้ต้องผลิตจากมณฑลคอนยัคโดยตรง

3. อาร์มานยัค (Armarnac) คือ หนึ่งในสองบรันดีที่ฝรั่งเศสผลิตและมีชื่อเสียง ผลิตจากอำเภอ Armarnac ซึ่งอยู่ในจังหวัด Gers ทางตะวันตกเฉียงใต้ของฝรั่งเศส มีเมืองคอนสตอมเป็นศูนย์กลางตรวจสอบคุณภาพการผลิต เริ่มตั้งแต่ราวปลายศตวรรษที่ 14

กรรมวิธีการผลิตเหมือนคอนยัค แต่มีวิธีที่เข้มกว่า ลักษณะการเก็บบ่มและถังไม้แตกต่างจากคอนยัค รสชาติของ Armarnac จะแห้งกว่า เนื่องจากผ่านการกลั่นเพียงครั้งเดียว ถังไม้ที่ใช้ในการเก็บบ่มสีน้ำตาลแก่ก่อนไปทางดำ เป็นถังไม้โอ๊กแบบชนิดพิเศษมีชื่อว่า “Black Armarnac Oak” ทำให้มีรสชาติ สี และกลิ่นที่พิเศษแปลกออกไป

ลิเคียวหรือเหล้าหวาน

1. ลิเคียว (Liqueur) การผลิตอาศัยหลักจากตัวเหล้าหรือผลไม้ต่าง ๆ
2. ลิเคียว เอ็กซ์ตร้า ฟายน์ (Liqueur Extra Fine) เป็นเหล้าที่มีรสชาตินุ่มนวลกว่า

เบียร์

1. ข้าวบาร์เลย์และข้าวมอลท์
2. น้ำ (Water)
3. ดอกฮ็อป (Hop)
4. เชื้อหมัก (Yeast)
5. น้ำตาล (Sugar)

ขั้นตอนและกรรมวิธีการผลิตเบียร์โดยย่อ

1. เบียร์ขวดหรือเบียร์กระป๋อง (Bottled Beer and Canned Beer) เบียร์ขวดและเบียร์กระป๋อง ในปัจจุบันนี้มีหลายประเทศที่ทำการผลิตเบียร์ชนิดนี้ และแต่ละประเทศอาจจะมีการผลิตหลายยี่ห้อด้วยกัน ซึ่งแต่ละยี่ห้ออาจจะมีคุณภาพและรสชาติแตกต่างกันไป สำหรับชนิดของเบียร์ขวดและเบียร์กระป๋องจะแบ่งออกได้ดังนี้ คือ

1.1 เอล เบียร์ (Ale Beer) เป็นเบียร์ที่มีกลิ่นของข้าวมอลท์ มีลักษณะสีดำนอนและมีรสขมนอกจากนี้ เป็นเบียร์ที่มีการหมักที่อุณหภูมิสูงพอสมควร

1.2 สเตาต์ เบียร์ (Stout Beer) เป็นเอล เบียร์ (Ale Beer) ที่มีสีดำนเข้ม มี กลิ่นขุ่นแรงของข้าวมอลท์ และดอกฮ็อป แต่เบียร์ชนิดนี้จะมีรสชาติดำหวาน

1.3 พอร์เตอร์ เบียร์ (Porter Beer) จัดเป็นเอล เบียร์ (Ale Beer) เหมือนกัน เป็นเบียร์ชนิดที่มีฟองมาก แต่เป็นเบียร์ที่มีรสชาติดำหวานกว่าและมีกลิ่นของดอกฮ็อป เอล เบียร์ (Ale Beer) ธรรมดา เป็นเบียร์ที่เหมือนกับเบียร์ชนิด สเตาต์ (Stout) แต่มีรสชาติไม่รุนแรงเท่ากับสเตาต์ เบียร์ (Stout Beer)

1.4 ลาเกอร์ เบียร์ (Lager Beer) เป็นเบียร์ที่มีลักษณะสีไม่เข้ม เป็นเบียร์ที่ผลิตจากข้าวมอลท์ (Malt) แต่อาจจะมีการผลิตจากเมล็ดข้าวอื่น ๆ เช่น เมล็ดข้าวโพด เบียร์ชนิดนี้ส่วนใหญ่จะมีการผลิตมากในประเทศอเมริกา ในประเทศไทยก็มีการผลิตเบียร์ชนิดนี้ด้วย นอกจากนี้ เบียร์ชนิดนี้ในการผลิตมีการอัดแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์เข้าไปด้วย

1.5 บอค เบียร์ (Bock Beer) เป็นเบียร์ชนิดพิเศษชนิดหนึ่งที่มีรสชาติเข้มข้นและมีรสหวานกว่าเบียร์ชนิดธรรมดาโดยทั่วไป

เบียร์ขวดและเบียร์กระป๋องนอกจากที่กล่าวมาแล้วนั้น ยังมีเบียร์อีกชนิดหนึ่งที่มีชื่อเสียงพอสมควร แต่คนส่วนใหญ่ยังเข้าใจผิดว่าเป็นพวกเหล้า แท้ที่จริงแล้วจัดอยู่ในเครื่องดื่มประเภทเบียร์ เครื่องดื่มชนิดนี้ก็คือ “สาเก” (Sake) ซึ่งจัดว่าเป็นเบียร์ชนิดหนึ่งที่มีปริมาณของแอลกอฮอล์อยู่สูง คือ 16-17 ดีกรี ใช้เมล็ดข้าวเป็นวัตถุดิบในการผลิต เป็นเบียร์ที่มีชื่อเสียงมากในประเทศญี่ปุ่น และเป็นเบียร์ที่ผลิตในประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น

2. เบียร์สด (Draft Beer) เป็นเบียร์อีกประเภทหนึ่งที่มีจำหน่ายในบ้านเรา แต่ ไม่ค่อยได้รับความนิยมมากนัก เบียร์สดจะบรรจุถึงเวลาจำหน่ายก็จะจำหน่ายเป็นถัง ๆ สำหรับในบ้านเราเบียร์สดมักนิยมใช้ในงานเลี้ยง (Party) มากกว่าเบียร์ขวดหรือเบียร์กระป๋อง เพราะในขบวนการผลิตเบียร์สดไม่มีการพาสเจอร์ไรส์เหมือนกับเบียร์ขวดหรือเบียร์กระป๋องตามที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น ประเภทของเบียร์นั้นมีอยู่ 2

ประเภท คือ เบียร์ขวดหรือเบียร์กระป๋อง (Bottled Beer or Canned Beer) และเบียร์สด (Draft Beer) แต่เบียร์ที่ได้รับความนิยมและจำหน่ายกันมาก คือ เบียร์ขวดและเบียร์กระป๋อง

การเก็บรักษาเบียร์

1. ในการเก็บรักษาเบียร์ให้เก็บไว้ในที่ที่อุณหภูมิ 6-12 °C
2. สถานที่หรือห้องที่ใช้เก็บรักษาเบียร์จะต้องเป็นห้องมืด หรือห้องที่แสงผ่านเข้าไปไม่ได้ เพราะเบียร์จะมีคุณภาพและรสชาติเปลี่ยนไปได้ ถ้าเบียร์นั้นถูกแสงสว่างหรือแสงแดด
3. สถานที่หรือห้องและภาชนะที่ใช้เก็บรักษาเบียร์จะต้องมีความสะอาดดีพอ และเบียร์ที่นำไปเก็บรักษาจะต้องไม่อยู่ใกล้กับวัตถุหรือสิ่งของที่มึกลิ่น ทั้งนี้เพราะคุณสมบัติของเบียร์นั้นคือ เป็นเครื่องดื่มที่สามารถดูดกลิ่นได้ ซึ่งจะทำให้เบียร์มีกลิ่นเปลี่ยนไปจากเดิม
4. สถานที่หรือห้องที่ใช้ในการเก็บรักษาเบียร์จะต้องมีการระบายและการถ่ายเทของอากาศได้เป็นอย่างดี
5. สถานที่หรือห้องที่ใช้เก็บรักษาพวกเหล้าทุกชนิด รวมทั้งเบียร์ด้วยเราเรียกว่า “เซลลาร์” (Cellar)

ประโยชน์และคุณค่าทางอาหารของเบียร์

เบียร์เป็นเครื่องดื่มที่มีปริมาณของแอลกอฮอล์อยู่ต่ำ คือ เบียร์จะมีปริมาณแอลกอฮอล์ 7-15 ดีกรี (Degree) สำหรับประโยชน์ของเบียร์นอกจากจะใช้เป็นเครื่องดื่มแก้กระหาย เบียร์ยังเป็นเครื่องดื่มที่ช่วยในการย่อยอาหาร และใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องดื่มที่เรียกว่า แชนดี้ (Shandy) ดังจะกล่าวต่อไป ส่วนคุณค่าทางอาหารของเบียร์นั้น เบียร์ถือว่าเป็นเครื่องดื่มที่มีคุณค่าทางอาหารครบเกือบทุกชนิด แม้ว่าจะมีปริมาณของสารอาหารที่มีคุณค่าและ เป็นประโยชน์อยู่น้อยก็ตาม ซึ่งสำหรับคุณค่าทางอาหารที่มีอยู่ในเบียร์พอจะกล่าวได้ คือ

น้ำ	มีอยู่ประมาณ	89 - 91 %	โดยน้ำหนัก
แอลกอฮอล์	มีอยู่ประมาณ	3.5-4 %	โดยน้ำหนัก
คาร์โบไฮเดรต	มีอยู่ประมาณ	4-5 %	โดยน้ำหนัก
โปรตีน	มีอยู่ประมาณ	0.4-0.5 %	โดยน้ำหนัก
คาร์บอนไดออกไซด์	มีอยู่ประมาณ	0.4-0.5 %	โดยน้ำหนัก
เกลือแร่	มีอยู่ประมาณ	0.2 %	โดยน้ำหนัก

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่น ๆ

1. เคียสช์ (Kirsch)
2. มาร์ค (Marc)

3. กรัปปา (Grappa)
4. สลิโววิตซ์ (Slivovitz)
5. เกตส์ซอ (Quetsche)
6. บาร์เซ็ก (Barsek)
7. เกนเตียน (Gentiane)
8. เจเนเนเวอร์ (Genever)
9. สไตน์ทส์ฮาเกน (Steinhagen)
10. เครื่องดื่มแซนด์ (Shandy)

4. กิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

1. ครูกล่าวถึงและยกตัวอย่างเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่
1. ครูอธิบายถึงกลุ่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ดีสิร์ท ไวน์ แอปเพอริทิฟ และสเปเชียล แอปเพอริทิฟ เหล้าลิเคอร์ บรั่นดี สคอนช์ และอาร์มานช์ ลิเกียวหรือเหล้าหวาน บีียร์ ไวน์ แชมเปญ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่น ๆ
2. ครูอธิบายถึงคุณลักษณะของเครื่องดื่ม พอร์ต ไวน์ เหล้าเชอรี มาเดียรา มาลากา มาร์ซาลา
3. ครูระบุคุณลักษณะเครื่องดื่ม แอปเพอริทิฟ สเปเชียล แอปเพอริทิฟ ลิเคอร์ บรั่นดี สคอนช์และอาร์มานช์ ลิเกียว/เหล้าหวาน บีียร์ ไวน์ แชมเปญ

ขั้นสอน

1. ครูได้กล่าวถึงและยกตัวอย่างเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่
2. ครูได้อธิบายถึงกลุ่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ดีสิร์ท ไวน์ แอปเพอริทิฟ และสเปเชียล แอปเพอริทิฟ เหล้าลิเคอร์ บรั่นดี สคอนช์ และอาร์มานช์ ลิเกียวหรือเหล้าหวาน บีียร์ ไวน์ แชมเปญ และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่น ๆ
3. ครูได้อธิบายถึงคุณลักษณะของเครื่องดื่ม พอร์ต ไวน์ เหล้าเชอรี มาเดียรา มาลากา มาร์ซาลา
4. ครูได้ระบุคุณลักษณะเครื่องดื่ม แอปเพอริทิฟ สเปเชียล แอปเพอริทิฟ ลิเคอร์ บรั่นดี สคอนช์และอาร์มานช์ ลิเกียว/เหล้าหวาน บีียร์ ไวน์ แชมเปญ

ขั้นสรุป

ครูกล่าวสรุปถึงความหมายของเครื่องดื่มน้ำที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่ และอธิบายถึงกลุ่มเครื่องดื่มน้ำที่มีแอลกอฮอล์ คีเลิร์ท ไวน์ แอปเพอริทิฟ และสเปเชียล แอปเพอริทิฟ เหล้าลิกเกอร์ บรั่นดี สคอนซัก และอาร์มานซัก ลิเกียวหรือเหล้าหวาน เบียร์ ไวน์ แชมเปญ และเครื่องดื่มน้ำแอลกอฮอล์อื่น ๆ และอธิบายถึงคุณลักษณะของเครื่องดื่มน้ำ พอร์ต ไวน์ เหล้าเชอรี่ มาเดียร์ มาลากา มาร์ซาลา ระบุนคุณลักษณะเครื่องดื่มน้ำ แอปเพอริทิฟ สเปเชียล แอปเพอริทิฟ ลิกเกอร์ บรั่นดี สคอนซักและอาร์มานซัก ลิเกียว/เหล้าหวาน เบียร์ ไวน์ แชมเปญ

5. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

- 5.1 หนังสือเรียนรวบรวมรายวิชาเครื่องดื่มน้ำและการผสมเครื่องดื่มน้ำ
- 5.2 ห้องสมุดวิทยาลัย/โรงเรียน ศูนย์วิทยบริการ ห้องปฏิบัติการโรงแรม
- 5.3 สิ่งพิมพ์ประเภทต่าง ๆ เช่น นิตยสาร/วารสาร/หนังสือ/Brochure/Catalog/Supplement/บทความที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรม
- 5.3 ครูผู้สอน, Internet, E-learning, E-books, Website

6. หลักฐาน

- 6.1 แบบประเมินตามสภาพจริง
- 6.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการฝึกทักษะ
- 6.3 แบบประเมินการทำงานเป็นทีม (ให้ความสำคัญในการทำงานเป็นทีมงาน)
- 6.4 การประเมินโดยกลุ่มเพื่อน การประเมินตนเอง
- 6.5 แบบฟอร์มการประเมินผลด้านจิตพิสัย (Affective Domain)

7. วัดผลและประเมินผล

7.1 เครื่องมือประเมิน

- 7.1.1 แบบประเมินตามสภาพจริง
- 7.1.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการฝึกทักษะ
- 7.1.3 แบบประเมินการทำงานเป็นทีม (ให้ความสำคัญในการทำงานเป็นทีมงาน)
- 7.1.4 การประเมินโดยกลุ่มเพื่อน การประเมินตนเอง
- 7.1.5 แบบฟอร์มการประเมินผลด้านจิตพิสัย (Affective Domain)
- 7.1.6 แบบทดสอบหลังเรียน
- 7.1.7 แบบประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม

7.2 เกณฑ์การประเมิน

- 7.2.1 การประเมินจากแบบทดสอบต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50%

7.2.2 การประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่า 80%)

1. ประเมินผลจากกระบวนการปฏิบัติงานตามสภาพจริง
2. สังเกตขั้นตอนการปฏิบัติงาน การแบ่งกลุ่มการทำงาน การบูรณาการโดยเชื่อมโยงวิชาที่เกี่ยวข้อง การบูรณาการภายในกลุ่มงานและระหว่างกลุ่มงาน
3. การประเมินผล
 - 3.1 ความถูกต้องทางวิชาการ
 - 3.2 ความคิดสร้างสรรค์ การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ

4. จิตพิสัย

- 4.1 ตั้งใจทำงานจริงจัง
- 4.2 เต็มใจแก้ปัญหา
- 4.3 มุ่งมั่นทำงานให้สำเร็จ
- 4.4 ขยันและให้ความร่วมมือดี
- 4.5 กระตือรือร้นในการทำงาน
- 4.6 รับอาสาผู้อื่นทำงาน
- 4.7 การมีไมตรีจิต (Rapport)

บันทึกหลังการสอน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

.....

.....

สภาพปัญหา

.....

.....

กิจกรรมที่ผู้สอนพึงพอใจ

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไข

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวนัฏชนก มหัทธนวรกนก)

พนักงานราชการ ครู

บันทึกผลการนิเทศ

ผลการใช้แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

- บรรลุตามจุดประสงค์ ☐ ครบทุกข้อ ☐ ไม่ครบ.....
- เวลาที่ใช้ในการสอน ☐ เหมาะสม ☐ มากเกินไป ☐ น้อยเกินไป
- เนื้อหา ☐ สอดคล้องกับจุดประสงค์ ☐ ไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์
- กิจกรรมการสอน ☐ ปฏิบัติได้ครบทุกกิจกรรม ☐ ปฏิบัติกิจกรรมได้บางส่วน
☐ กิจกรรมเหมาะสมกับเนื้อหา ☐ กิจกรรมบางส่วนไม่เหมาะสม
- การใช้สื่อการสอน ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม

ผลการเรียนของนักเรียน

- ความสนใจ / ตั้งใจเรียน ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- การซักถาม / ตอบคำถาม ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- มีความร่วมมือในการจัดกิจกรรม ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

สภาพปัญหาในการสอน (ถามครูผู้สอน)

.....

กิจกรรมที่ผู้สอนพึงพอใจ (พูดคุย, สอบถามครูผู้สอน)

.....

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง

ผู้สอน

.....

ผู้นิเทศ

.....

- บันทึกการนิเทศ ☐ สอนเนื้อหาได้ครบถ้วน ☐ สอนเนื้อหาได้ไม่ครบถ้วน
☐ สอนได้ตามเวลาที่กำหนด ☐ สอนได้ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด
☐ อื่น ๆ

.....

(.....)

ผู้นิเทศ.....



หน่วยที่.....5.....

จำนวน.....29-41.....ชั่วโมง

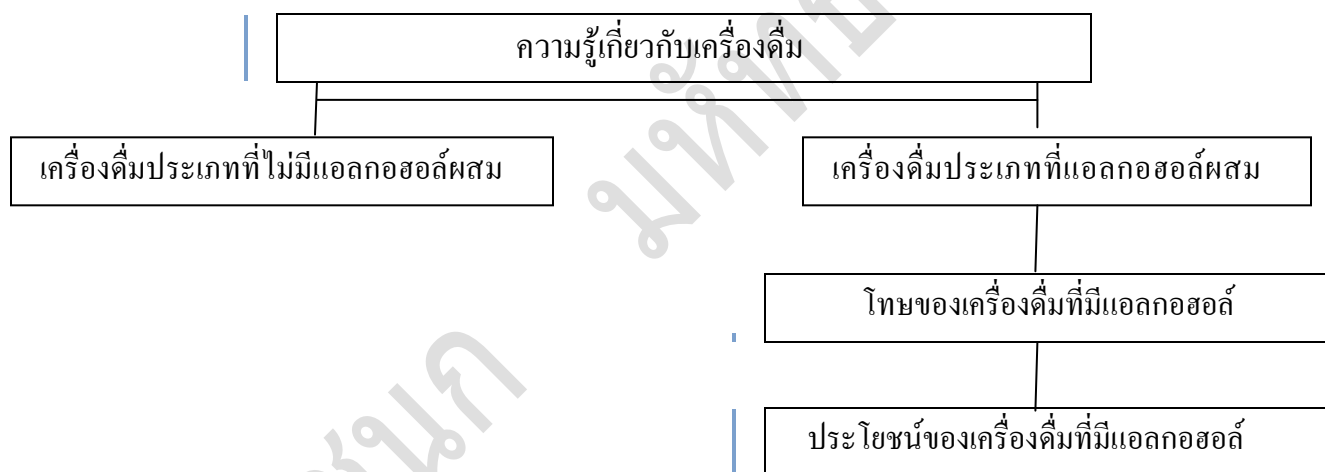
แผนการจัดการเรียนรู้

วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

รหัสวิชา 2701-2118

ชื่อหน่วย หน่วยที่ 5 เครื่องดื่มประเภทค็อกเทล (Cocktail) และม็อกเทล (Mocktail)

1. ชื่อเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม
2. เวลาเรียน 6 คาบ
3. หัวข้อเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม
4. ผังการวิเคราะห์หน่วย



1. สารสำคัญ

ความหมายของค็อกเทล ความหมายของม็อกเทล ความแตกต่างของดีกรีหรือเปอร์เซ็นต์ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่างๆ สดุดีเหล่าพื้นฐาน เหล้า สุรา มาตรฐานการเปรียบเทียบปริมาณ

2. จุดประสงค์การเรียนรู้

- อธิบายความหมาย “ค็อกเทล” และ “ม็อกเทล”
- จำแนกข้อแตกต่างของดีกรี/เปอร์เซ็นต์ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- ระบุเครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่างๆ

- บอกล้ำพื้นฐาน
- จัดประเภทแก้วสำหรับใส่เหล้าชนิดต่าง ๆ
- ระบุเหล้า, สุรา (Liqueurs)
- อธิบายมาตรฐานการเปรียบเทียบปริมาตร

3. เนื้อหาสาระ

เครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทล และม็อกเทล

ความหมายของค็อกเทล

ความหมายดั้งเดิมของคำ ๆ นี้ได้สูญหายไป แต่ก็ยังเหลืออยู่ 2-3 ทฤษฎี ที่เกี่ยวกับเรื่องนี้กล่าวว่า คำว่า Cocktail น่าจะมาจาก การตัดหางม้าของม้าพันธุ์ไม่แท้สกุลดำหรือที่เรียกว่า ม้าพันธุ์ผสม หรือมีเช่นนั้นอาจจะมาจากการตกแต่งเครื่องดื่ม หรือคำจำกัดความของเครื่องดื่มที่ผสมกันเกิน 1 ชนิด แต่ที่บาร์เทนเดอร์ได้ให้คำจำกัดความไว้อย่างดีที่สุด ก็คือในสมัยสงครามอเมริกัน เมื่อมีการเลี้ยงฉลองเพื่อความเป็นเอกราชในปี ค.ศ. 1776 มีการนำเอาขนนกมาตกแต่งแก้วหรือขวดเหล้าให้สวยงาม ซึ่งเป็นจุดเริ่มของคำว่า “ค็อกเทล”

โดยปกติแล้ว Cocktail จะเสิร์ฟในแก้วสั้น (Short Drink) หรือส่วนผสมตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไป ใช้คนหรือเขย่าให้เข้ากัน แต่ต่อมาความหมายได้ครอบคลุมรวมไปถึงเครื่องดื่มที่ถูกผสมในสัดส่วนที่มากขึ้น และบรรจุในแก้วที่ใหญ่ขึ้นและยาวขึ้น (Long Drink)

ความหมายของม็อกเทล

คำว่า “ค็อกเทล” (Cocktail) หมายถึง เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ผสมเป็นส่วนประกอบ ส่วนคำว่า “ม็อกเทล” (Mocktail) นั้นเป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีส่วนผสมเป็นแอลกอฮอล์ คำว่า “ม็อก” (Mock) ในภาษาอังกฤษแปลว่า “จำลอง หรือสิ่งใด ๆ ที่สร้างเลียนแบบของจริง” ดังนั้น ม็อกเทล ก็คือเครื่องดื่มที่จำลองให้เหมือน ค็อกเทล เพียงแต่ไม่มีเหล้าเป็นส่วนประกอบ ส่วนใหญ่จะได้มาจากการผสมน้ำผลไม้ต่าง ๆ เข้าด้วยกัน แต่ก็มีไม่น้อยที่ใช้น้ำอัดลมผสม เช่น 7-อัพ โซดา โคล่า ไอศกรีม นมสด ครีม หรือแม้แต่น้ำผลไม้ ม็อกเทลที่เป็นที่นิยม เช่น ฟรุตฟันช์ (Fruit Punch) พุชชี ฟุต (Pussy Foot) เซอร์รี เทมเพิล (Shirley Temple) เป็นต้น

ความแตกต่างของค็อกเทลหรือเปอร์เซ็นต์

ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ บาร์เทนเดอร์ (Bartender) ที่ควรจะรู้จักเครื่องดื่มของเรา รู้จักแขกและรู้จักตนเอง ก่อนที่จะหยิบอุปกรณ์ผสมเครื่องดื่มหรือ Cocktail Shaker ถ้าลูกค้าของเราต้องขับรถกลับบ้านเอง หรือมีปัญหาเกี่ยวกับสุขภาพ หรือสามารถดื่มได้เฉพาะเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์น้อย เราควรจะใส่ใจดูแลลูกค้า และจัดหาเครื่องดื่มที่เหมาะสมเพื่อให้เกิดความสดชื่นแอลกอฮอล์ที่บรรจุอยู่ในเครื่องดื่มมีสัดส่วนที่แตกต่างกันตั้งแต่ 0-80 เปอร์เซ็นต์

เครื่องดื่มที่เสิร์ฟในช่วงเวลาต่าง ๆ

1. แอปเพริทิฟ (Aperitifs)
2. ไดเจสทิฟและเครื่องดื่มหลังอาหาร

3. เครื่องดื่มสำหรับโอกาสพิเศษหรืองานปาร์ตี้

4. เครื่องดื่มที่ดื่มเพื่อความสดชื่น

ข้อควรสนใจในการผสมค็อกเทล

- ส่วนผสมจะต้องอยู่ในสภาพที่แช่เย็นได้ที่แล้ว
- ไม่ใส่น้ำส้ม ไข่ เนย ฯลฯ มากเกินไปจนรสชาติหวานมันเกินไป
- ต้องมีส่วนผสมของเหล้าเป็นหลัก
- ต้องจัดแต่งให้สวยงามดื่ม รสดี ดื่มแล้วชื่นใจ

หลักในการผสมเครื่องดื่ม

1. บาร์เทนเดอร์ต้องผสมเหล้าด้วยท่วงท่าที่นุ่มนวล คล่องแคล่ว ว่องไว เดิมส่วนผสมให้ถูกส่วนและเรียงตามลำดับ เข้าใจให้ถูกวิธี

2. การจัดแต่งเหล้าค็อกเทลต้องคอยตรวจตราดูว่าจัดแต่งให้สวยงามดีหรือไม่ ส่วนผสมต่าง ๆ เข้ากันดีหรือไม่ กลิ่นดีหรือไม่ มีกลิ่นเหล้าหรือไม่ เย็นจัดหรือไม่

การเตรียมน้ำแข็ง

- ควรมีน้ำแข็งที่สะอาดมากเพียงพอ
- ควรใส่น้ำแข็งในเครื่องเขย่า (Shaker) หรือแก้วผสมก่อนเสมอ เพื่อให้เครื่องดื่มไหลผ่านความเย็น
- การทุบน้ำแข็ง (Crack Ice หรือ Crash) ให้ใช้ Tea Towel ห่อน้ำแข็งแล้วใช้ ไม้ทุบ (Mallet) ห้ามใช้

ขวดทุบเพราะขวดอาจแตกได้

- ถ้าที่ล้างแก้วอยู่ใกล้กันจะทำให้เก็บความเย็นของน้ำแข็งไว้ได้ดี แต่ต้องระวังเศษสิ่งสกปรกกระเด็นไปปนถูก

ผลไม้และการปอก

- ใช้ผลไม้สดเสมอ
- ถ้าต้องการคั้นน้ำให้ได้มากต้องนำผลไม้ไปแช่น้ำร้อนก่อนแล้วจึงคั้น
- ผลไม้ที่ถูกหั่น Slice แล้ว ต้องการเก็บให้ดูสดอยู่เสมอควรใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ คลุมไว้แล้วแช่ตู้เย็น
- เวลาปอกเปลือกผลไม้ใช้เฉพาะส่วนที่มีสี ไม่เอาส่วนสีขาวเลย
- ควรเตรียมคั้นน้ำผลไม้, Slices, Twists และ Decorations ไว้ล่วงหน้า และแช่ตู้เย็นไว้
- อย่าลืมตกแต่ง (Decorate) ที่เครื่องดื่มทุกครั้งหลังผสมและรินใส่แก้วแล้ว

แก้วและอุปกรณ์

- แก้วควรล้างให้สะอาด เช็ด และจัดเตรียมวางไว้ให้เป็นระเบียบ
- จับแก้วที่ฐานหรือขาของแก้ว (Base or Stem)
- นำแก้วแช่ตู้เย็นหรือใส่น้ำแข็งให้แก้วเย็นก่อนที่จะเท Cocktails ใส่ลงไป

อุปกรณ์อื่น ๆ ที่ต้องใช้

- ที่ฉีดพ่นโซดา (Soda Syphon)
- ที่ตวงเหล้า (Spirit Measure)
- กระดาษรองแก้วและผ้าเช็ดปาก/กระดาษทิชชู (Coasters and Napkins)
- ฟองน้ำ, ผ้าเช็ดแก้ว, ผ้าเช็ดมือผืนเล็ก, จุกขวด (Sponge, Glass Cloth, Small Towels, Bottle Stoppers)

อุปกรณ์และของที่ควรมีในบาร์

- เครื่องเขย่าค็อกเทลพร้อมกับที่กรอง (Cocktail Shaker With Strainer)
- เขี่ยกหรือแก้วสำหรับผสม, ช้อนตวง (Mixing Glass or Jug, Plus Bar Spoon)
- ที่กรองสำหรับแก้วผสม (Strainer for Mixing Glass)
- สว่านเปิดจุกขวด, ที่เปิดกระป๋องและขวด (Corkscrew, Can and Bottle Openers)
- ที่ตัดและมีดปลายแหลม, ที่คั้นน้ำผลไม้ (Cutting Board and Sharp Knife, Fruit Squeezer)
- ถังใส่น้ำแข็งและปากกิบ (หรือชามใบใหญ่) เครื่องปั้น (Ice Bucket and Tongs (or a Large Bowl)

Blender)

- ที่คน, หลอดและไม้จิ้มฟัน (Stirrers, Straws and Toothpicks)
- หมายเหตุ ควรค่อย ๆ เช็กดูราคาสินค้าหลาย ๆ ที่ ท่านอาจจะได้ของที่ดีและมีราคาถูก

สต็อกเหล้าพื้นฐาน

- บรันดี (Brandy)
- วิสกี้ (Whisky), สก๊อตช์ (Scotch), เบอร์เบิน (Bourbon), วิสกี้ ไทย (Thai Whisky), ไอร์ชหรือวิสกี้

เบอร์เบิน (Irish or Bourbon Whisky...)

- จิน (Gin)
- วอดก้า (Vodka)
- รัม (Rum (Light and Dark))
- เทกิวลา (Tequila)
- เชอร์รี่ (Sherry)
- พอร์ต (Port)
- เวอร์มูท (Vermouth (Dry and Sweet))

เหล้า, สุรา

- อะ ทริเพิล เซค หรือคองทราว (A Triple Sec or Cointreau)
- ครีม เดอ มงต์ สี่เขียว และสีขาว (Creme De Menthe Green and White)
- อะ คอฟฟี่ ลิเกียว แอส ทิอา มาเรีย หรือคัลลัว (A Coffee Liqueur as Tia Maria or Kahlua)
- ครีม เดอ คาเค้า, คัมเมล, แอดโว கேท (Creme De Cacao, Kummel, Advocat)

- กัลเลียงโน, แดรมบูยซ์, แกรนด์ มาเนียร์ (Galliano, Drambuie, Grand Marnier)
- ออเรนจ์ คูราโซ่, บลู คูราโซ่ (Orange Curaçao), Blue Curaçao) ฯลฯ

มาตรฐานการเปรียบเทียบปริมาณ

- การผสมและการเขย่า
- การเท การตกแต่ง และการดื่ม
- ปริมาณการตวง
- ปริมาณการตวงจากขวด
- พวกของที่เสิร์ฟ

4. กิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

1. ครูอธิบายความหมายของค็อกเทล ความหมายของม็อกเทล
2. ครูกล่าวถึงความแตกต่างของค็อกเทลหรือเปอร์เซ็นต์ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
3. ครูอธิบาย เครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่าง ๆ สดุดอกเหล้าพื้นฐาน เหล้า สุรา มาตรฐานการ

เปรียบเทียบปริมาณ

ขั้นสอน

1. ครูได้อธิบายความหมายของค็อกเทล ความหมายของม็อกเทล
2. ครูได้กล่าวถึงความแตกต่างของค็อกเทลหรือเปอร์เซ็นต์ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
3. ครูได้อธิบาย เครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่าง ๆ สดุดอกเหล้าพื้นฐาน เหล้า สุรา มาตรฐานการ

เปรียบเทียบปริมาณ

ขั้นสรุป

ครูกล่าวสรุปถึงความหมายของค็อกเทล ความหมายของม็อกเทล และกล่าวถึงความแตกต่างของค็อกเทลหรือเปอร์เซ็นต์ในเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และสรุปเครื่องดื่มที่ใช้ดื่มในช่วงเวลาต่าง ๆ สดุดอกเหล้าพื้นฐาน เหล้า สุรา มาตรฐานการเปรียบเทียบปริมาณ

5. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

- 5.1 หนังสือเรียนรวบรวมรายวิชาเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
- 5.2 ห้องสมุดวิทยาลัย/โรงเรียน ศูนย์วิทยบริการ ห้องปฏิบัติการ โรงแรม
- 5.3 สิ่งพิมพ์ประเภทต่าง ๆ เช่น นิตยสาร/วารสาร/หนังสือ/Brochure/Catalog/Supplement/บทความที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรม
- 5.4 ครูผู้สอน, Internet, E-learning, E-books, Website

6. หลักฐาน

- 6.1 แบบประเมินตามสภาพจริง

- 6.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการฝึกทักษะ
- 6.3 แบบประเมินการทำงานเป็นทีม (ให้ความสำคัญในการทำงานเป็นทีมงาน)
- 6.4 การประเมินโดยกลุ่มเพื่อน การประเมินตนเอง
- 6.5 แบบฟอร์มการประเมินผลด้านจิตพิสัย (Affective Domain)

7. วัดผลและประเมินผล

7.1 เครื่องมือประเมิน

- 7.1.1 แบบประเมินตามสภาพจริง
- 7.1.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการฝึกทักษะ
- 7.1.3 แบบประเมินการทำงานเป็นทีม (ให้ความสำคัญในการทำงานเป็นทีมงาน)
- 7.1.4 การประเมินโดยกลุ่มเพื่อน การประเมินตนเอง
- 7.1.5 แบบฟอร์มการประเมินผลด้านจิตพิสัย (Affective Domain)
- 7.1.6 แบบทดสอบหลังเรียน
- 7.1.7 แบบประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม

7.2 เกณฑ์การประเมิน

- 7.2.1 การประเมินจากแบบทดสอบต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50%
- 7.2.2 การประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่า 80%)
 - 1. ประเมินผลจากกระบวนการปฏิบัติงานตามสภาพจริง
 - 2. สังเกตขั้นตอนการปฏิบัติงาน การแบ่งกลุ่มการทำงาน การบูรณาการโดยเชื่อมโยง วิชาที่เกี่ยวข้อง การบูรณาการภายในกลุ่มงานและระหว่างกลุ่มงาน
- 3. การประเมินผล
 - 3.1 ความถูกต้องทางวิชาการ
 - 3.2 ความคิดสร้างสรรค์ การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ
- 4. จิตพิสัย
 - 4.1 ตั้งใจทำงานจริงจัง
 - 4.2 เต็มใจแก้ปัญหา
 - 4.3 มุ่งมั่นทำงานให้สำเร็จ
 - 4.4 ขยันและให้ความร่วมมือดี
 - 4.5 กระตือรือร้นในการทำงาน
 - 4.6 รับอาสาผู้อื่นทำงาน
 - 4.7 การมีไมตรีจิต (Rapport)

บันทึกหลังการสอน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

.....

.....

สภาพปัญหา

.....

.....

กิจกรรมที่ผู้สอนพึงพอใจ

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไข

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวฉัตรชนก มัทธนวนรณก)

พนักงานราชการ ครู

บันทึกผลการนิเทศ

ผลการใช้แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

- บรรลุตามจุดประสงค์ ☐ ครบทุกข้อ ☐ ไม่ครบ.....
- เวลาที่ใช้ในการสอน ☐ เหมาะสม ☐ มากเกินไป ☐ น้อยเกินไป
- เนื้อหา ☐ สอดคล้องกับจุดประสงค์ ☐ ไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์
- กิจกรรมการสอน ☐ ปฏิบัติได้ครบทุกกิจกรรม ☐ ปฏิบัติกิจกรรมได้บางส่วน
☐ กิจกรรมเหมาะสมกับเนื้อหา ☐ กิจกรรมบางส่วนไม่เหมาะสม
- การใช้สื่อการสอน ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม

ผลการเรียนของนักเรียน

- ความสนใจ / ตั้งใจเรียน ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- การซักถาม / ตอบคำถาม ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- มีความร่วมมือในการจัดกิจกรรม ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

สภาพปัญหาในการสอน (ถามครูผู้สอน)

.....

กิจกรรมที่ผู้สอนพึงพอใจ (พูดคุย, สอบถามครูผู้สอน)

.....

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง

ผู้สอน

.....

ผู้นิเทศ

.....

- บันทึกการนิเทศ ☐ สอนเนื้อหาได้ครบถ้วน ☐ สอนเนื้อหาได้ไม่ครบถ้วน
☐ สอนได้ตามเวลาที่กำหนด ☐ สอนได้ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด
☐ อื่น ๆ

.....

(.....)

ผู้นิเทศ.....



หน่วยที่.....6.....

จำนวน.....42-54.....ชั่วโมง

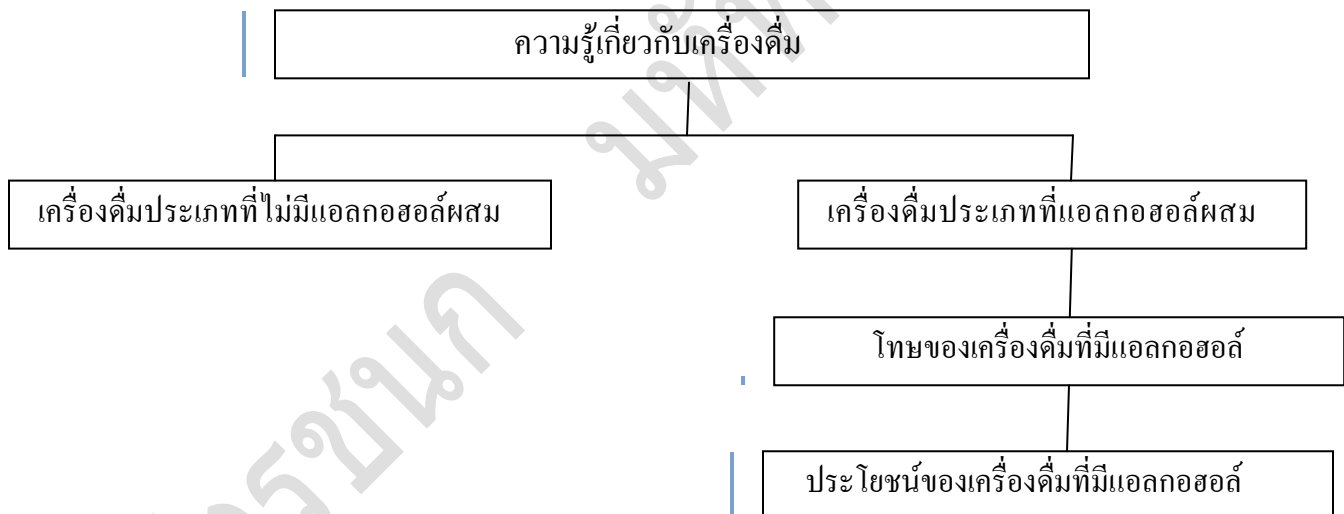
แผนการจัดการเรียนรู้

วิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

รหัสวิชา 2701-2118

ชื่อหน่วย หน่วยที่ 6 เกร็ดความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

1. ชื่อเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม
2. เวลาเรียน 6 คาบ
3. หัวข้อเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่ม
4. ผังการวิเคราะห์หน่วย



1. สาระสำคัญ

การอ่านฉลากไวน์ การเสิร์ฟไวน์ ตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหาร และการวางช้อนส้อม มีด และแก้วน้ำ แก้วไวน์แบบต่าง ๆ การทำความสะอาดแก้ว

2. จุดประสงค์การเรียนรู้บอกวิธีการอ่านฉลากไวน์

- อธิบายลักษณะการเสิร์ฟของไวน์ชนิดต่าง ๆ

- ลำดับขั้นตอนการเสิร์ฟไวน์
- สาธิตการจัดโต๊ะอาหาร การวางช้อนส้อม มีด แก้วน้ำและไวน์แบบต่าง ๆ
- สาธิตวิธีการเสิร์ฟ
- สาธิตวิธีการถือแก้ว
- สาธิตวิธีการคว่ำแก้วลงบนถาดสแตนเลสกลมที่มีผ้ารองรับ
- สาธิตวิธีการเก็บแก้วไวน์ที่ใช้แล้วนำมาวางเรียงในถาด
- สาธิตวิธีการทำความสะอาดแก้ว
- ระบุสาเหตุที่ทำให้แก้วมีอายุการใช้งานลดลง

3. เนื้อหาสาระ

เกร็ดความรู้เกี่ยวกับอาหาร และเครื่องดื่ม

การอ่านฉลากไวน์

1=ตราหรือชื่อผู้ผลิต

2=ประเทศผู้ผลิต

3=ชื่อไวน์ตามแบบนิยม

4=ระดับคุณภาพของไวน์

5=ปีที่ปลูกและเก็บเกี่ยวองุ่นมาทำไวน์

6=ประเภทของไวน์

7=ชื่อผู้บรรจุขวด

8=ปริมาณแอลกอฮอล์

9=ปริมาตรสุทธิ

10=ชื่อผู้ส่งออกจำหน่าย

การเสิร์ฟไวน์

1. ไวน์ขาว (White Wine) ไวน์ โรเซ่ (Rose Wine) สปาร์กกิ้ง ไวน์ (Sparkling Wine) และแชมเปญ (Champagne) จะต้องเสิร์ฟในถังเหล้าไวน์ (เสิร์ฟเย็น) ใส่น้ำแข็ง และเวลาเสิร์ฟห่อด้วยผ้ารอบขวด ระวังอย่าให้เหล้าหยดใส่แขกหรือโต๊ะ โดยเสิร์ฟในแก้วสีขาวก้านเล็ก อย่ารินให้เต็มจนเกินไป

2. ไวน์แดง (Red Wine) ควรเสิร์ฟในตระกร้าที่อุณหภูมิห้อง วางขวดลงที่บาร์บริการ ไม่ใช่ที่โต๊ะที่แขกนั่ง วางหัตถ์ลากตราเหล้าหงายขึ้น การหยิบจับจะต้องระวังให้นิ่มนวล อย่าหมุนขวดเพราะตะกอนที่นอนก้นอยู่จะทำให้ไวน์มีสีขุ่นไม่น่าดื่ม รินอย่างนุ่มนวลที่สุดเท่าที่จะทำได้ ครั้งแรกรินในปริมาณที่น้อย ๆ เพื่อให้แขกลองชิมดูรสชาติก่อน และไม่ควรจับที่ขวดไวน์โดยตรง เนื่องจากไวน์มีความไวต่ออุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลง จะทำให้รสชาติไวน์เปลี่ยนไปได้ เช่นเดียวกับการดื่มก็ต้องระวังจุดนี้เช่นกัน ผู้ดื่มจึงควรจับที่ก้านแก้ว

ขั้นตอนในการเสิร์ฟไวน์

1. ต้องโชว์ขวดไวน์ให้แขกดูก่อนเปิดทุกครั้ง
2. รินไวน์ให้ชิมก่อนประมาณ 1 ช้อน
3. รินไวน์ให้กับแขกคนที่เป็นคนสั่งไวน์
4. ต่อไปจึงรินให้สุภาพสตรีก่อน½
5. รินไวน์ทางขวามือของแขกเสมอ
6. ไม่ควรรินไวน์ให้เต็มแก้วจนเกินไป (ห่างจากปากแก้วประมาณ 1-1.5 ซม.)

การทำความสะอาดแก้ว

1. ควรล้างภาชนะที่ทำด้วยแก้วก่อนภาชนะอื่น
2. ควรเทน้ำแข็งออกจากแก้วก่อนที่จะทำความสะอาดแก้ว

สาเหตุที่ทำให้แก้วมีอายุการใช้งานลดลง

1. การเกิดการกระทบกันของแก้ว การใช้แก้วร่วมกับอุปกรณ์เครื่องดื่ม จะทำให้เกิดรอยขีดเล็กๆ ซึ่งมองเห็นไม่ชัดเจน ดังนั้นจึงควรใช้แก้วอย่างระมัดระวัง

2. การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างรวดเร็วกับตัวแก้ว การนำแก้วที่เย็นจัดไปใส่น้ำร้อนทันทีหรือแก้วที่กำลังร้อนอยู่ไปใส่น้ำเย็นทันที มีผลทำให้เกิดรอยร้าวและแตกในที่สุด ดังนั้นจึงควรรอสักครู่เพื่อให้แก้วปรับอุณหภูมิสู่ปกติก่อนที่จะนำไปใช้งานต่อไป

4. กิจกรรมการเรียนรู้

ขั้นนำเข้าสู่บทเรียน

1. ครูอธิบายวิธีการอ่านฉลากไวน์ การเสิร์ฟไวน์
2. ครูให้ดูแบบตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหาร และการวางช้อนส้อม มีด และแก้วน้ำ
3. ครูอธิบายลักษณะของ แก้วไวน์แบบต่าง ๆ
4. ครูกล่าวถึงการทำความสะอาดแก้ว

ขั้นสอน

1. ครูได้อธิบายวิธีการอ่านฉลากไวน์ การเสิร์ฟไวน์
2. ครูได้ให้ดูแบบตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหาร และการวางช้อนส้อม มีด และแก้วน้ำ
3. ครูได้อธิบายลักษณะของ แก้วไวน์แบบต่าง ๆ
4. ครูได้ครูกล่าวถึงการทำความสะอาดแก้ว

ขั้นสรุป

ครูกล่าวสรุปถึงวิธีการอ่านฉลากไวน์ การเสิร์ฟไวน์ ตัวอย่างการจัดโต๊ะอาหาร และการวางช้อนส้อม มีด และแก้วน้ำ อธิบายลักษณะของ แก้วไวน์แบบต่าง ๆ และการทำความสะอาดแก้ว

5. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

- 5.1 หนังสือเรียนรวบรวมรายวิชาเครื่องดัดและการผสมเครื่องดัด
- 5.2 ห้องสมุดวิทยาลัย/โรงเรียน ศูนย์วิทยบริการ ห้องปฏิบัติการ โรงแรม
- 5.3 สิ่งพิมพ์ประเภทต่าง ๆ เช่น นิตยสาร/วารสาร/หนังสือ/Brochure/Catalog/Supplement/
บทความที่เกี่ยวข้องกับงานโรงแรม
- 5.5 ครูผู้สอน, Internet, E-learning, E-books, Website

6. หลักฐาน

- 6.1 แบบประเมินตามสภาพจริง
- 6.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการฝึกทักษะ
- 6.3 แบบประเมินการทำงานเป็นทีม (ให้ความสำคัญในการทำงานเป็นทีมงาน)
- 6.4 การประเมินโดยกลุ่มเพื่อน การประเมินตนเอง
- 6.5 แบบฟอร์มการประเมินผลด้านจิตพิสัย (Affective Domain)

7. วัดผลและประเมินผล

7.1 เครื่องมือประเมิน

- 7.1.1 แบบประเมินตามสภาพจริง
- 7.1.2 แบบทดสอบและกิจกรรมการฝึกทักษะ
- 7.1.3 แบบประเมินการทำงานเป็นทีม (ให้ความสำคัญในการทำงานเป็นทีมงาน)
- 7.1.4 การประเมินโดยกลุ่มเพื่อน การประเมินตนเอง
- 7.1.5 แบบฟอร์มการประเมินผลด้านจิตพิสัย (Affective Domain)
- 7.1.6 แบบทดสอบหลังเรียน
- 7.1.7 แบบประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม

7.2 เกณฑ์การประเมิน

- 7.2.1 การประเมินจากแบบทดสอบต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50%
- 7.2.2 การประเมินพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มต้องได้คะแนนไม่ต่ำกว่า 80%)
 - 1. ประเมินผลจากกระบวนการปฏิบัติงานตามสภาพจริง
 - 2. สังเกตขั้นตอนการปฏิบัติงาน การแบ่งกลุ่มการทำงาน การบูรณาการโดยเชื่อมโยง วิชาที่
เกี่ยวข้อง การบูรณาการภายในกลุ่มงานและระหว่างกลุ่มงาน
- 3. การประเมินผล
 - 3.1 ความถูกต้องทางวิชาการ
 - 3.2 ความคิดสร้างสรรค์ การตรงต่อเวลา ความรับผิดชอบ

4. จิตพิสัย

- 4.1 ตั้งใจทำงานจริงจัง
- 4.2 เต็มใจแก้ปัญหา
- 4.3 มุ่งมั่นทำงานให้สำเร็จ
- 4.4 ขยันและให้ความร่วมมือดี
- 4.5 กระตือรือร้นในการทำงาน
- 4.6 รับอาสาผู้อื่นทำงาน
- 4.7 การมีไมตรีจิต (Rapport)

บันทึกหลังการสอน

ผลการใช้แผนการจัดการเรียนรู้

.....

.....

สภาพปัญหา

.....

.....

กิจกรรมที่ผู้สอนพึงพอใจ

.....

.....

.....

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงแก้ไข

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....

(นางสาวนัตริชนก มหัทธนวรณก)

พนักงานราชการ ครู

บันทึกผลการนิเทศ

ผลการใช้แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

- บรรลุตามจุดประสงค์ ☐ ครบทุกข้อ ☐ ไม่ครบ.....
- เวลาที่ใช้ในการสอน ☐ เหมาะสม ☐ มากเกินไป ☐ น้อยเกินไป
- เนื้อหา ☐ สอดคล้องกับจุดประสงค์ ☐ ไม่สอดคล้องกับจุดประสงค์
- กิจกรรมการสอน ☐ ปฏิบัติได้ครบทุกกิจกรรม ☐ ปฏิบัติกิจกรรมได้บางส่วน
☐ กิจกรรมเหมาะสมกับเนื้อหา ☐ กิจกรรมบางส่วนไม่เหมาะสม
- การใช้สื่อการสอน ☐ เหมาะสม ☐ ไม่เหมาะสม

ผลการเรียนของนักเรียน

- ความสนใจ / ตั้งใจเรียน ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- การซักถาม / ตอบคำถาม ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย
- มีความร่วมมือในการจัดกิจกรรม ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย

สภาพปัญหาในการสอน (ถามครูผู้สอน)

.....

กิจกรรมที่ผู้สอนพึงพอใจ (พูดคุย, สอบถามครูผู้สอน)

.....

ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง

ผู้สอน

.....

ผู้นิเทศ

.....

- บันทึกการนิเทศ ☐ สอนเนื้อหาได้ครบถ้วน ☐ สอนเนื้อหาได้ไม่ครบถ้วน
☐ สอนได้ตามเวลาที่กำหนด ☐ สอนได้ไม่ตรงตามเวลาที่กำหนด
☐ อื่น ๆ

.....

(.....)

ผู้นิเทศ.....

รายการตรวจสอบและอนุญาตให้ใช้

☐ ควรอนุญาตให้ใช้การสอนได้

☐ ควรปรับปรุงเกี่ยวกับ

.....
.....

ลงชื่อ (.....)

หัวหน้าหมวด / แผนกวิชา

..... / /

☐ เห็นควรอนุญาตให้ใช้การสอนได้

☐ ควรปรับปรุงดังเสนอ

☐ อื่นๆ

.....

ลงชื่อ (.....)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

..... / /

☐ อนุญาตให้ใช้การสอนได้

☐ อื่น.....

.....

ลงชื่อ (.....)

ผู้อำนวยการ

..... / /

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบประเมินด้วยแฟ้มสะสมงาน (Portfolio)

ประเมินจากผลงานที่ผู้เรียนจัดทำและนำมาจัดเก็บไว้ในแฟ้ม แฟ้มนั้นจะประกอบด้วย

1. ปก
2. คำนำ
3. ข้อมูลส่วนตัว
4. สารบัญ
5. จุดประสงค์
6. เกณฑ์การประเมินงาน
7. งานทั้งหมด
8. แบบทดสอบต่างๆ
9. งานที่มอบหมาย/ใบงาน
10. การประเมินตนเอง/เพื่อน/ผู้สอน/ผู้ปกครอง
11. ความคิดเห็นต่อวิชา

ตัวอย่างข้อมูลส่วนตัว

1. ชื่อ.....
2. เกิดวันที่.....เดือน.....พ.ศ.
3. ชื่อบิดา.....ชื่อมารดา.....
พี่.....คน น้อง.....คน
4. ที่อยู่.....
5. วิชาที่ชอบ.....
6. กิจกรรมที่ชอบ.....
7. สิ่งที่น่าสนใจในการเรียน.....
8. รางวัลที่เคยได้รับ.....
9. ความสามารถพิเศษ.....
10. อุดมคติของการทำงาน.....
11. ผลงานที่สะสม.....

หมายเหตุ : สะสมงานได้ทุกหน่วย ผู้เรียนนำผลงานที่พอใจใส่แฟ้มสะสมไว้

ภาคผนวก ข
แบบสังเกตพฤติกรรมการปฏิบัติงานรายบุคคล

ที่	พฤติกรรม ชื่อ-สกุล	ความสนใจ				การแสดง ความคิดเห็น				การตอบ คำถาม				การยอมรับ ฟังคนอื่น				ทำงาน ตามที่ได้รับ มอบหมาย				หมายเหตุ
		4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	

เกณฑ์การวัดผล ให้คะแนนระดับคุณภาพของแต่ละพฤติกรรมดังนี้

- ดีมาก = 4 สนใจฟัง ไม่หวั่น ไม่พูดคุยในชั้น มีคำถามที่ดี ตอบคำถามถูกต้อง ทำงานส่งครบตรงเวลา
- ดี = 3 การแสดงออกอยู่ในเกณฑ์ประมาณ 70%
- ปานกลาง = 2 การแสดงออกอยู่ในเกณฑ์ประมาณ 50%
- ปรับปรุง = 1 เข้าชั้นเรียน แต่การแสดงออกน้อยมาก ส่งงานไม่ครบ ไม่ตรงเวลา

ลงชื่อ.....ผู้สังเกต
(.....)
...../...../.....

ภาคผนวก ค
แบบสังเกตพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม

กลุ่มที่.....ชั้น/แผนก.....

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล สมาชิกกลุ่ม	พฤติกรรม																				รวม
		ความร่วมมือ				การแสดง ความคิดเห็น				การรับฟัง ความคิดเห็น				ความตั้งใจใน การทำงาน				การมีส่วนร่วม ในการอภิปราย				
		4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	20
1																						
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						

เกณฑ์การให้คะแนน

ดีมาก	=	4	ประสิทธิภาพอยู่ในเกณฑ์ 90-100% หรือปฏิบัติบ่อยครั้ง
ดี	=	3	ประสิทธิภาพอยู่ในเกณฑ์ 70-89% หรือปฏิบัติบางครั้ง
ปานกลาง	=	2	ประสิทธิภาพอยู่ในเกณฑ์ 50-69% หรือปฏิบัติครั้งเดียว
ปรับปรุง	=	1	ประสิทธิภาพต่ำกว่าเกณฑ์ 50% หรือไม่ปฏิบัติเลย

ลงชื่อ.....ผู้สังเกต
(.....)

...../...../.....

นัตรชนก นัทรชนก

ภาคผนวก ง

แบบประเมินการนำเสนอผลงานรายบุคคล

ชื่อ-สกุล	พฤติกรรม	บุคลิก การแต่งกาย	มารยาทใน การพูด	การใช้ ภาษา	วิธีการ นำเสนอ	เนื้อหาที่ นำเสนอ	รวม
		10	10	10	10	10	50
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

เกณฑ์ผ่าน 25 คะแนน

เกณฑ์การสังเกต

บุคลิก การแต่งกาย : มีความเชื่อมั่นในตนเอง แต่งกายสะอาด ถูกระเบียบ เสื้อไม่หลุดลุ่ย ลอยชาย

มารยาทในการพูด : มองหน้าและสบตาผู้ฟัง ไม่เหินห่าง แสบตาผู้อื่น

การใช้ภาษา : จัดเจน ตามหลักภาษา ตัว ร ๓ คำควบกล้ำ ถ้อยคำข้อความสุภาพ

วิธีการนำเสนอ : นำสนใจหลากหลาย เช่น ใช้แผ่นใส รูปภาพ ตั้งคำถาม เล่นเกม ไม่เย็นชื้อ

เนื้อหาที่น่าสนใจ : มีสาระสำคัญ ตรงกับหัวข้อเรื่อง ใช้เวลาตามที่กำหนด

ลงชื่อ.....ผู้สังเกต

(.....)

ภาคผนวก จ

แบบประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม และคุณลักษณะอันพึงประสงค์

ชื่อผู้ประเมิน/กลุ่มประเมิน.....

ชื่อกลุ่มรับการประเมิน.....

ประเมินผลครั้งที่..... วันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

เรื่อง.....

ที่	คุณลักษณะ/พฤติกรรมบ่งชี้	ระดับพฤติกรรม		คะแนนที่ได้
		ใช้ได้ = 1	ควรปรับปรุง = 0	
1	ความมีมนุษยสัมพันธ์ ๑ แสดงกริยาท่าทางสุภาพต่อผู้อื่น ๑ ให้ความร่วมมือกับผู้อื่น			
2	ความมีวินัย ๑ ปฏิบัติตามกฎระเบียบ ข้อบังคับ และข้อตกลงต่างๆ ของวิทยาลัย ได้แก่ แต่งกายถูกต้องตามระเบียบ และ ข้อบังคับ ตรงต่อเวลา			
3	ความรับผิดชอบ ๑ มีการเตรียมความพร้อมในการเรียนและการปฏิบัติงาน ๑ ปฏิบัติงานด้วยความตั้งใจ ๑ มีความเพียรพยายามในการเรียนและการปฏิบัติงาน			
4	ความเชื่อมั่นในตนเอง ๑ กล้าแสดงความคิดเห็นอย่างมีเหตุผล			
5	ความสนใจใฝ่รู้ ๑ ซักถามปัญหาข้อสงสัย			
6	ความรักสามัคคี ๑ ร่วมมือในการทำงาน			
7	ความกตัญญูกตเวที ๑ มีสัมมาคารวะต่อครู-อาจารย์อย่างสม่ำเสมอ ทั้งต่อหน้า			

	และลับหลัง			
--	------------	--	--	--

รวมคะแนนที่ได้ทั้งหมด = คะแนน

หมายเหตุ : แบบประเมินนี้ใช้แบบเดียวกันทั้งผู้สอนและประธานกลุ่ม และประเมินคุณลักษณะดังกล่าวตลอดภาคการศึกษา

ภาคผนวก ง
แบบรวมคะแนนการประเมินคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม
และคุณลักษณะอันพึงประสงค์

ชื่อ-สกุล.....รหัสประจำตัว.....
ระดับชั้น.....กลุ่ม.....แผนกวิชา.....

คุณลักษณะ อันพึงประสงค์	ครั้งที่ประเมิน																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	คะแนนที่ได้																		
1. ความมีมนุษยสัมพันธ์																			
2. ความมีวินัย																			
3. ความรับผิดชอบ																			
4. ความเชื่อมั่นในตนเอง																			
5. ความสนใจใฝ่รู้																			
6. ความรักสามัคคี																			
7. ความกตัญญูทดแทน																			
	คะแนนรวม																		
	หารจำนวนครั้งที่ประเมิน																		
	คะแนนที่ได้																		

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
(.....)
...../...../.....

หมายเหตุ : แบบรวมคะแนนนี้ใช้แบบเดียวกันทั้งผู้สอนและประธานกลุ่ม

ภาคเรียนที่.....ปีการศึกษา.....

[illegible]

แบบทดสอบ

บทที่ 1

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม

จงเลือกคำตอบข้อที่ถูกที่สุด

1. บาร์แบ่งออกเป็นกี่ประเภท

- ก. 2 ประเภท
- ค. 4 ประเภท

- ข. 3 ประเภท
- ง. 5 ประเภท

2. ข้อใดคือลักษณะอเมริกันบาร์

- ก. บาร์ที่ติดาลีออกแบบประดิษฐ์ขึ้น
- ข. บาร์ที่มีลักษณะเป็นเคาน์เตอร์มีเก้าอี้รอบ ๆ เคาน์เตอร์สำหรับแขกผู้เข้ามาใช้บริการนั่งดื่ม
- ค. มีฟลอร์สำหรับเต้นรำ
- ง. หนักไปทางน้ำผลไม้ต่าง ๆ ไซค์ดหรือปั่น ไอศกรีม ชา กาแฟ และอาหารว่างประเภทแซนวิชต่าง ๆ

3. ข้อใดคือลักษณะเอ็กเพรสโซ่บาร์

- ก. บาร์ที่ติดาลีออกแบบประดิษฐ์ขึ้น
- ข. บาร์ที่มีลักษณะเป็นเคาน์เตอร์มีเก้าอี้รอบ ๆ เคาน์เตอร์สำหรับแขกผู้เข้ามาใช้บริการนั่งดื่ม
- ค. มีฟลอร์สำหรับเต้นรำ
- ง. หนักไปทางน้ำผลไม้ต่าง ๆ ไซค์ดหรือปั่น ไอศกรีม ชา กาแฟ และอาหารว่างประเภทแซนวิชต่าง ๆ

4. ข้อใดคือลักษณะมิลท์บาร์

- ก. บาร์ที่ติดาลีออกแบบประดิษฐ์ขึ้น
- ข. บาร์ที่มีลักษณะเป็นเคาน์เตอร์มีเก้าอี้รอบ ๆ เคาน์เตอร์สำหรับแขกผู้เข้ามาใช้บริการนั่งดื่ม
- ค. มีฟลอร์สำหรับเต้นรำ

ง. หนักไปทางน้ำผลไม้ต่าง ๆ ใช้กดหรือปั่น ไอศกรีม ชา กาแฟ และอาหารว่างประเภทแซนวิชต่าง ๆ

5. ข้อใดคือลักษณะด้านซัซังบาร์

ก. บาร์ที่ถือคาล็อกแบบประดิษฐ์ขึ้น

ข. บาร์ที่มีลักษณะเป็นเคาน์เตอร์มีเก้าอี้รอบ ๆ เคาน์เตอร์สำหรับแขกผู้เข้ามาใช้บริการนั่งดื่ม

ค. มีฟลอร์สำหรับเต้นรำ

ง. หนักไปทางน้ำผลไม้ต่าง ๆ ใช้กดหรือปั่น ไอศกรีม ชา กาแฟ และอาหารว่างประเภทแซนวิชต่าง ๆ

6. ข้อใดไม่ใช่งานบริการในบาร์

ก. งานต้อนรับและบริการแขกก็มีลักษณะเช่นเดียวกับที่ห้องอาหาร

ข. เมื่อทบทวนรายการที่แขกสั่งแล้ว ต้องยืนยันพร้อมกับกล่าวคำขอบคุณแขก

ค. เวลาจะเช็คบิลควรจะบอกทบทวนจำนวนเงินที่แขกต้องจ่ายให้ผู้ร่วมโต๊ะทราบด้วย

ง. การเข้าบริการ ควรเข้าทางด้านซ้ายของแขก หากทำไม่ได้จริง ๆ จึงจะพลิกแพลงเป็นอย่างอื่น

7. ข้อใดไม่ใช่วิธีการดำเนินการเปิดบาร์

ก. เปิดสต็อกตู้ทั้งหมดและเครื่องทำความเย็น ตรวจสอบเช็คดูว่าเครื่องเหล่านั้นทำงานดีหรือไม่

ข. เติมน้ำดื่มที่ขาดไปให้เต็มอยู่เสมอ น้ำแข็งควรเตรียมไว้ในที่ใส่น้ำแข็ง และจัดตั้งของที่ต้องใช้ในการบริการ และพื้นที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มขึ้นอยู่กับรูปแบบแผนงานที่เตรียมไว้

ค. สำหรับสินค้าใหม่ที่ได้รับในแต่ละวัน ควรใส่ในช่องเบิกของในเอกสารให้ถูกต้อง ในระหว่างทำเอกสารให้สมบูรณ์

ง. การเติมเครื่องดื่มควรเป็นหน้าที่ของหัวหน้าพนักงานบริการ และต้องถามแขกอื่นที่ร่วมโต๊ะด้วยว่าต้องการเติมหรือไม่ แต่ทั้งนี้ต้องไม่เป็นการรบกวนแขก

8. ข้อใดไม่ใช่ขั้นตอนการปิดบาร์

ก. ควรมีการบอกกล่าวครั้งสุดท้ายกับลูกค้าหรือบริกร เพื่อให้เขาทราบก่อนที่จะทำการปิดบาร์

ข. สอนบาร์เทนเดอร์ลูกมือหรือบาร์ฝึกงานให้ทำการล้างของที่ต้องการใช้ในบาร์มาเตรียมและจัดวางให้ถูกต้อง

ค. แก้วทั้งหมดและอุปกรณ์ที่ใช้สอยควรนำมาล้าง เช็ดให้แห้ง และเก็บไว้ในที่ที่เหมาะสมก่อนการปิด

ง. เหล้าทุกชนิด ไวน์ และเบียร์ควรเก็บเข้าที่และปิดใส่กุญแจให้เรียบร้อย

9. ข้อใดไม่ใช่รายละเอียดการทำงานของบาร์เทนเดอร์ หรือบาร์เมด

ก. ติดตามเรื่องคำสั่งและกำหนดการที่แน่นอนของบาร์จากหัวหน้าผู้ดูแล หรือที่ เรียกว่า Supervisor

- ข. ควรเก็บและแช่เครื่องคั้ตามรายการข้างต้นให้เพียงพอที่จะขาย
 - ค. ทำการนับของที่ใช้ทั้งหมดเพื่อที่จะได้ทำรายการเบิกเข้ามาแทนที่ต่อไป
 - ง. ดูแลเรื่องความสะดวกของบาร์ ด้านหลังของบาร์ พื้นที่ด้านหน้าและพื้นที่ด้านหลังบาร์โดยรอบ
10. ข้อใดไม่ใช่การรับคำสั่งเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
- ก. นำเสนอรายการเครื่องดื่มต่อลูกค้า
 - ข. อธิบายเกี่ยวกับเครื่องดื่ม
 - ค. เขียนคำสั่งลงไปให้ถูกต้อง
 - ง. การทำงานต้องตรงต่อเวลาและทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ
11. ข้อใดไม่ใช่การบริการที่ดี
- ก. สุภาพอ่อนโยนและเอาอกเอาใจลูกค้า
 - ข. ใบหน้าจะต้องยิ้มแย้มและทักทายแขกด้วยความสุภาพ
 - ค. ไม่จำเป็นต้องพยายามจำชื่อของลูกค้าให้ได้
 - ง. ก่อนที่จะปฏิบัติงานจะต้องเช็คยอดขายและจัดหาเตรียมของที่ขายให้พร้อม
12. ข้อใดไม่ใช่ขั้นตอนการดำเนินการผสมเครื่องดื่ม
- ก. ควรทำการคนเครื่องดื่มด้วยความคล่องแคล่ว สำหรับเครื่องดื่มที่ต้องการคน ระหว่างการคนนั้นจะทำให้เครื่องดื่มมีความเงาใสและอ่อนลง
 - ข. การตวงส่วนผสมต้องใช้เครื่องตวงเสมอ การเทโดยใช้สายตาประมาณค่าทำให้เกิดความต่างมากมาย จึงควรใช้เครื่องตวงเพื่อยืนยันให้แน่ใจถึงผลสำเร็จ
 - ค. น้ำแข็ง ผลไม้และผลไม้ตกแต่ง ไม่ควรรใช้มือหยิบจับ บาร์เทนเดอร์ควรใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมในการหยิบจับเสมอ
 - ง. เมื่อต้องใช้เครื่องปั่นไฟฟ้าควรรใช้น้ำแข็งมาก ๆ และเดินเครื่องในระยะเวลาสั้น ๆ
13. ข้อใดไม่ใช่การเตรียมบาร์ในบ้านไว้รับแขก
- ก. ถังน้ำแข็ง
 - ข. อุปกรณ์วัดตวงและจิกเกอร์ขนาด 1½ ออนซ์
 - ค. ถังขยะพลาสติกตั้งไว้ใกล้มือแต่อยู่ในที่มิดชิด
 - ง. ถังพลาสติกเตรียมห่อกลับบ้าน
14. ข้อใดไม่ใช่เกร็ดความรู้เล็กน้อยที่จะทำให้งานบาร์ดีสมบูรณ์
- ก. ใส่ น้ำแข็งในอัตรากำลังพอดีไม่มากเกินไปให้รสกร่อย หรือกระทบฟันทุกครั้งที่ยิบเหล้า

- ข. วิธีการรินเหล้าที่คลาสสิก คือ เอาเหล้าใส่แก้วก่อนแล้วจึงเติมน้ำแข็ง *
- ค. การเตรียมแก้วเปล่าด้วยการแช่เย็นก่อนเป็นการดีถ้ามีที่ภายในตู้เย็นเหลือพอ
- ง. จัดเตรียมผ้าขนหนูสะอาด ๆ ไว้ในห้องน้ำสำหรับแขก

15. ข้อใดไม่ใช่การจัดการกับแขกที่มาเหล้า

- ก. จัดให้แขกอยู่ในที่นั่ง คลายเนื้อไปทอดให้หลวม
- ข. ถ้าแขกหน้าแดงควรใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นเช็ดหน้าให้
- ค. หากแขกเมานักควรรีบติดต่อทางเคาน์เตอร์ส่วนหน้าและฝ่ายห้องพักเพื่อจัดห้องว่างให้
- ง. ห่มผ้าให้แขก หากแขกสร้างเมมาแล้วควรให้ดื่มกาแฟและชาแดง

16. ข้อใดไม่สมควรทำต่อหน้าลูกค้า

- ก. ทะเลาะหรือมีปากมีเสียงกับลูกค้า *
- ข. จุกหูหรือให้ลูกค้าเมื่อเห็นเขาคับหูหรือขึ้นมาสูด
- ค. ผสมเหล้าตามใจตามที่ลูกค้าสั่ง
- ง. โบหน้าจะต้องอึ้งยิ้มและทักทายแขกด้วยความสุภาพ

17. Accuracy คืออะไร

- ก. เอาใจใส่ดูแลลูกค้า
- ข. มีความแม่นยำ
- ค. เรื่องที่เกี่ยวข้องกับกฎหมาย
- ง. การเป็นเพื่อนในการดื่ม

18. Relevant Law Legislation คืออะไร

- ก. เอาใจใส่ดูแลลูกค้า
- ข. มีความแม่นยำ
- ค. เรื่องที่เกี่ยวข้องกับกฎหมาย
- ง. การเป็นเพื่อนในการดื่ม

19. Accompaniments to Drinks คืออะไร

- ก. เอาใจใส่ดูแลลูกค้า
- ข. มีความแม่นยำ

- ค. เรื่องที่เกี่ยวข้องกับกฎหมาย
- ง. การเป็นเพื่อนในการดื่ม

20. ข้อใดคือการอธิบายเกี่ยวกับเครื่องดื่ม

- ก. Presenting the Drink List
- ข. Explaining Drinks
- ค. Writing the Orders
- ง. Assisting the Guest to Make their Choices of Drinks

เฉลยบทที่ 1

- | | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1. ค | 2. ข | 3. ก | 4. ง | 5. ค | 6. ง | 7. ง | 8. ข | 9. ค | 10. ง |
| 11. ค | 12. ง | 13. ง | 14. ข | 15. ข | 16. ก | 17. ข | 18. ค | 19. ง | 20. ข |

บทที่ 3

เครื่องดื่มประเภทที่ไม่มีแอลกอฮอล์ผสมอยู่

จงเลือกคำตอบข้อที่ถูกที่สุด

1. ข้อใดคือ Canned Fruit Juice
 - ก. น้ำเชื่อมธรรมชาติที่ทำได้โดยนำน้ำตาลมาละลายกับน้ำ
 - ข. เครื่องดื่มที่ได้จากการนำผลไม้ที่สุกนำมาคั้นเอาน้ำ
 - ค. น้ำผลไม้ที่มีการปรุงแต่งบ้าง เกี่ยวกับด้านสี กลิ่น และรสชาติ แล้วผ่านขบวนการผลิตและบรรจุกระป๋อง
 - ง. เครื่องดื่มชนิดที่ทำจากน้ำผลไม้ชนิดต่าง ๆ และมีการเติมน้ำตาลหรือน้ำเชื่อม เพื่อให้มีความเข้มข้นมากขึ้น
2. ข้อใดคือ Fruit Squash
 - ก. น้ำเชื่อมธรรมชาติที่ทำได้โดยนำน้ำตาลมาละลายกับน้ำ
 - ข. เครื่องดื่มที่ได้จากการนำผลไม้ที่สุกนำมาคั้นเอาน้ำ
 - ค. น้ำผลไม้ที่มีการปรุงแต่งบ้าง เกี่ยวกับด้านสี กลิ่น และรสชาติ แล้วผ่านขบวนการผลิตและบรรจุกระป๋อง
 - ง. เครื่องดื่มชนิดที่ทำจากน้ำผลไม้ชนิดต่าง ๆ และมีการเติมน้ำตาลหรือน้ำเชื่อม เพื่อให้มีความเข้มข้นมากขึ้น
3. ข้อใดคือ Fresh Fruit Juice

- ก. น้ำเชื่อมธรรมชาติที่ทำได้โดยนำน้ำตาลมาละลายกับน้ำ
- ข. เครื่องดื่มที่ได้จากการนำผลไม้ที่สุกนำมาคั้นเอาน้ำ
- ค. น้ำผลไม้ที่มีการปรุงแต่งบ้าง เกี่ยวกับด้านสี กลิ่น และรสชาติ แล้วผ่านขบวนการผลิตและบรรจุกระป๋อง
- ง. เครื่องดื่มชนิดที่ทำจากน้ำผลไม้ชนิดต่าง ๆ และมีการเติมน้ำตาลหรือน้ำเชื่อม เพื่อให้มีความเข้มข้นมากขึ้น

4. ข้อใดคือ Cordia

- ก. น้ำเชื่อมธรรมชาติที่ทำได้โดยนำน้ำตาลมาละลายกับน้ำ
- ข. เครื่องดื่มที่ได้จากการนำผลไม้ที่สุกนำมาคั้นเอาน้ำ
- ค. น้ำผลไม้ที่มีการปรุงแต่งบ้างเกี่ยวกับด้านสี กลิ่น และรสชาติ แล้วผ่านขบวนการผลิตและบรรจุกระป๋อง
- ง. เครื่องดื่มชนิดที่ทำจากน้ำผลไม้ชนิดต่าง ๆ และมีการเติมน้ำตาลหรือน้ำเชื่อม เพื่อให้มีความเข้มข้นมากขึ้น

5. ข้อใดคือ น้ำโซดา

- ก. เป็นเครื่องดื่มที่ได้จากการผสมระหว่างเกลือโซเดียมไบคาร์บอเนต กับน้ำ
- ข. เครื่องดื่มที่ได้จากการนำเอาน้ำมาปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติลงไปตามต้องการ
- ค. เครื่องดื่มที่มีสารพวกเกลือแร่ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายผสมอยู่ด้วย
- ง. น้ำตาลละลายน้ำ

6. ข้อใดคือ Artificial Water

- ก. เป็นเครื่องดื่มที่ได้จากการผสมระหว่างเกลือโซเดียมไบคาร์บอเนต กับน้ำ
- ข. เครื่องดื่มที่ได้จากการนำเอาน้ำมาปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติลงไปตามต้องการ
- ค. เครื่องดื่มที่มีสารพวกเกลือแร่ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายผสมอยู่ด้วย
- ง. น้ำตาลละลายน้ำ

7. ข้อใดคือ Natural Mineral Water

- ก. เป็นเครื่องดื่มที่ได้จากการผสมระหว่างเกลือโซเดียมไบคาร์บอเนต กับน้ำ
- ข. เครื่องดื่มที่ได้จากการนำเอาน้ำมาปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติลงไปตามต้องการ
- ค. เครื่องดื่มที่มีสารพวกเกลือแร่ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายผสมอยู่ด้วย
- ง. น้ำตาลละลายน้ำ

8. ข้อใดคือ Sweetening

- ก. เป็นเครื่องดื่มที่ได้จากการผสมระหว่างเกลือโซเดียมไบคาร์บอเนต กับน้ำ
- ข. เครื่องดื่มที่ได้จากการนำเอาน้ำมาปรุงแต่งสี กลิ่น และรสชาติลงไปตามต้องการ
- ค. เครื่องดื่มที่มีสารพวกเกลือแร่ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายผสมอยู่ด้วย
- ง. น้ำตาลละลายน้ำ

9. ข้อใดไม่ใช่หน้าที่ของกรด

- ก. ทำให้เกิดรสเปรี้ยวและฟาด
- ข. ช่วยแขวนลอยส่วนผสมหรือทำให้น้ำหวานมีลักษณะข้นขึ้นตามต้องการ
- ค. เพิ่มรสแหลมของน้ำตาล
- ง. ทำหน้าที่กันบูดเสีย

10. ข้อใดไม่ใช่กรดที่ใช้ในเครื่องดื่ม

- ก. กรดแอสคอร์บิก
- ข. กรดซิตริก
- ค. กรดเกลือ
- ง. กรดมาลิก

11. ชามีกี่ประเภท

- ก. 2 ประเภท
- ข. 3 ประเภท
- ค. 4 ประเภท
- ง. 5 ประเภท

12. ชาชนิดใดที่ให้กลิ่นรสควั่นผิดปกติ

- ก. ชาลาพซาง ชูซอง
- ข. ชารัสเซีย
- ค. ชายูนนาน
- ง. คาจีลิ่ง

13. ข้อใดคือคุณสมบัติของชาอูชาง

- ก. เป็นชาอินเดียที่ปลูกตามเชิงเขาหิมาลัย
- ข. จากแอฟริกา มีกลิ่นรสอ่อน ๆ ของถั่ว
- ค. เป็นชาจีนที่มีกลิ่นรสเข้มข้นคล้ายชาอินเดีย
- ง. ชาจากเมืองจีนที่มีกลิ่นรสหวานและรสคล้ายน้ำยาง

14. ข้อใดไม่ใช่สารประกอบต่าง ๆ ของชา

- ก. สารที่มีฤทธิ์กระตุ้นในใบชา
- ข. แทนนิน
- ค. วิตามิน
- ง. เกลือเบนโซเอต

15. ข้อใดไม่ใช่สายพันธุ์ของ กาแฟปาซิเลียน

- ก. ชานทอส
- ข. บอร์บอง

ก. เอกเซลโซ

ง. รีโอ

16. ข้อใดคือกาแฟเม็กซิกัน

ก. พันธุ์โคอาตีเพก

ข. พันธุ์ฮาราร์

ค. เมเดลลิน

ง. พารานา

17. ข้อใดคือกาแฟจากประเทศเยเมน

ก. กาแฟนิคาราโกว

ข. กาแฟโคนา

ค. กาแฟมอกดา

ง. กาแฟไฮเดียน

18. ข้อใดไม่ใช่สารประกอบของกาแฟ

ก. กาแฟอิน

ข. นิโคติน

ค. กรดคลอโรเจนิก

ง. แทนนิน

19. ข้อใดคือ กาแฟอะราบิกา

ก. กาแฟบูรันดี

ข. กาแฟคามอรูน

ค. กาแฟเคนยา

ง. กาแฟเปอโตริก้า

20. คนชาติชาวใดที่ได้ลักลอบนำกาแฟไปปลูกในประเทศเมืองขึ้นแถบหมู่เกาะชาว

ก. ชาวโปรตุเกตุ

ข. ชาวดัทช์

ค. ชาวออสซี่

ง. ชาวอเมริกัน

เฉลยบทที่ 3

1. ค 2. ง 3. ข 4. ก 5. ก 6. ข 7. ค 8. ง 9. ข 10. ค
11. ข 12. ก 13. ง 14. ค 15. ค 16. ก 17. ค 18. ข 19. ข 20. ข

บทที่ 4

เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์

จงเลือกคำตอบข้อที่ถูกที่สุด

1. เครื่องดื่มแอลกอฮอล์มีกี่ประเภท

ก. 4 ประเภท

ข. 5 ประเภท

ค. 6 ประเภท

ง. 7 ประเภท

2. ข้อใดคือ Dessert Wine

ก. เหล้าที่จัดไว้เป็นประเภทที่ใช้ดื่มก่อนอาหารสำหรับย่อย

ข. เหล้าจำพวกเชอร์รี่และพอร์ตหลายชนิดเป็นเหล้าที่มีดีกรีอ่อน ๆ เหมาะสำหรับดื่มก่อนหรือหลังอาหาร

- ค. เหล้าที่ผลิตจากผลไม้
- ง. เหล้าที่มีรสหวานใช้ดื่มหลังอาหาร และผสมค็อกเทลได้

3. ข้อใดคือ Group of Aperitif Drinks and Special Aperitif

- ก. เหล้าที่จัดไว้เป็นประเภทที่ใช้ดื่มก่อนอาหารสำหรับย่อย
- ข. คือ เหล้าจำพวกเชอร์รี่และพอร์ตหลายชนิดเป็นเหล้าที่มีดีกรีอ่อน ๆ เหมาะสำหรับดื่มก่อนหรือหลังอาหาร
- ค. เหล้าที่ผลิตจากผลไม้
- ง. เหล้าที่มีรสหวานใช้ดื่มหลังอาหาร และผสมค็อกเทลได้

4. ข้อใดคือ Liquor and Other Liquor

- ก. เหล้าที่จัดไว้เป็นประเภทที่ใช้ดื่มก่อนอาหารสำหรับย่อย
- ข. เหล้าจำพวกเชอร์รี่และพอร์ตหลายชนิดเป็นเหล้าที่มีดีกรีอ่อน ๆ เหมาะสำหรับดื่มก่อนหรือหลังอาหาร
- ค. เหล้าที่ผลิตจากผลไม้
- ง. เหล้าทั่วไปมีหลายชนิด เช่น ขีน วอดก้า รัม เทกิลลา วิสกี้ สาเก อุวี เดอ วิพี

5. ข้อใดคือ Group of Brandy Cognac Armarnac

- ก. เหล้าที่จัดไว้เป็นประเภทที่ใช้ดื่มก่อนอาหารสำหรับย่อย
- ข. เหล้าจำพวกเชอร์รี่และพอร์ตหลายชนิดเป็นเหล้าที่มีดีกรีอ่อน ๆ เหมาะสำหรับดื่มก่อนหรือหลังอาหาร
- ค. เหล้าที่ผลิตจากผลไม้
- ง. เหล้าที่มีรสหวานใช้ดื่มหลังอาหาร และผสมค็อกเทลได้

6. ข้อใดคือ Liqueur or Sweetened Spirit

- ก. เหล้าที่จัดไว้เป็นประเภทที่ใช้ดื่มก่อนอาหารสำหรับย่อย
- ข. คือ เหล้าจำพวกเชอร์รี่และพอร์ตหลายชนิดเป็นเหล้าที่มีดีกรีอ่อน ๆ เหมาะสำหรับดื่มก่อนหรือหลังอาหาร
- ค. เหล้าที่ผลิตจากผลไม้
- ง. เหล้าที่มีรสหวานใช้ดื่มหลังอาหาร และผสมค็อกเทลได้

7. เหล้าองุ่นมีกี่ชนิด

- ก. 2 ชนิด
- ข. 3 ชนิด
- ค. 4 ชนิด
- ง. 5 ชนิด

8. Champagne มีกี่ชนิด

ก. 2 ชนิด

ข. 3 ชนิด

ค. 4 ชนิด

ง. 5 ชนิด

9. Dessert Wine มีกี่ชนิด

ก. 2 ชนิด

ข. 3 ชนิด

ค. 4 ชนิด

ง. 5 ชนิด

10. ประเทศใดที่ผลิตPort Wine ที่มีชื่อเสียงนิยมไปทั่วโลก

ก. อังกฤษ

ข. โปรตุเกตุ

ค. อิตาลี

ง. สเปน

11. ข้อใดไม่ใช่รายชื่อ Port Wine ที่มีชื่อเสียง

ก. แชน เดอ แมน

ข. โอลด์ ทอนี่ พอร์ต

ค. วินเทจ พอร์ต

ง. Aperitif

12. เหล้าเชอร์รี่ มีกี่ชนิด

ก. 2 ชนิด

ข. 3 ชนิด

ค. 4 ชนิด

ง. 5 ชนิด

13. ฟีนो มีรสใด

ก. รสฝาด สีขาว

ข. รสหวานเล็กน้อย สีขาวอมเหลือง

ค. รสหวานปานกลาง สีทอง

ง. รสหวานจัด สีน้ำตาลเข้มจัด

14. แอปเพอริทิฟมีกี่ประเภท

ก. 2 ประเภท

ข. 3 ประเภท

ค. 4 ประเภท

ง. 5 ประเภท

15. ข้อใดไม่ใช่ Bitters

ก. Angostura Bitters

ข. Lemon Bitters

ก. Orange Bitters

ง. Anisette or Anise

16. ข้อใดไม่จัดอยู่ในวิสกี้

ก. ไอร์ิช วิสกี้

ข. วอดก้า

ค. สก๊อตช์ วิสกี้

ง. อเมริกัน วิสกี้

17. ข้อใดไม่ใช่ อเมริกัน สเตรท วิสกี้

ก. ไวค์ เทอร์กี ไรย์ วิสกี้

ข. สเตรท คอรั้น วิสกี้

ค. สเตรท วิท วิสกี้

ง. สเตรท เบอร์เบิ้น วิสกี้

18. เหล้าวอดก้าที่มีชื่อเสียงส่วนใหญ่ผลิตจากประเทศใด

ก. สเปน

ข. เยอรมัน

ค. รัสเซีย

ง. ฝรั่งเศส

19. ข้อใดคือ เทกิวลา

ก. เป็นเหล้าพื้นเมืองของเม็กซิโกคล้ายเหล้าขาวของไทย นิยมดื่มแบบเพียว ๆ กับมะนาวและเกลือ

ข. เหล้าที่หมักสาธพิดำทำขึ้นใช้ดื่ม โดยทำจากน้ำตาลของอ้อย

ค. เป็นเครื่องดื่มพื้นเมืองของชาวญี่ปุ่น

ง. เป็นเหล้าที่ผลิตมาจากธัญพืชต่าง ๆ

20. ข้อใดไม่ใช่ประโยชน์ของ Brandy Cognac Armamac

ก. ดื่มก่อนอาหารหรือหลังอาหารก็ได้

ข. ใช้ผสมค็อกเทล

ค. เป็นส่วนผสมที่ใช้ในการปรุงอาหาร

ง. บรรเทาอาการไอ

เฉลยบทที่ 4

- | | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1. ค | 2. ข | 3. ก | 4. ง | 5. ค | 6. ง | 7. ข | 8. ก | 9. ง | 10. ข |
| 11. ง | 12. ค | 13. ก | 14. ข | 15. ง | 16. ข | 17. ก | 18. ค | 19. ก | 20. ง |

บทที่ 5

เครื่องดื่มผสมประเภทค็อกเทลและม็อกเทล

จงเลือกคำตอบข้อที่ถูกที่สุด

1. เหล้ามีกี่ประเภท

- ก. 2 ประเภท
- ข. 3 ประเภท
- ค. 4 ประเภท
- ง. 5 ประเภท

2. Aperitifs คืออะไร

- ก. เหล้าที่จัดเป็นประเภทที่ดื่มก่อนอาหาร
- ข. เหล้าที่จัดอยู่ในประเภทช่วยย่อยอาหารหรือดื่มหลังอาหาร
- ค. เหล้าที่จัดอยู่ในประเภทที่ใช้ดื่มในโอกาสพิเศษ เทศกาลพิเศษ ในงานจัดเลี้ยงต่าง ๆ
- ง. เหล้าที่จัดอยู่ในประเภทที่ดื่มได้ตลอดเวลา

3. Digestifs and After Dinner Drinks คืออะไร

- ก. เหล้าที่จัดเป็นประเภทที่ดื่มก่อนอาหาร
- ข. เหล้าที่จัดอยู่ในประเภทช่วยย่อยอาหารหรือดื่มหลังอาหาร
- ค. เหล้าที่จัดอยู่ในประเภทที่ใช้ดื่มในโอกาสพิเศษ เทศกาลพิเศษ ในงานจัดเลี้ยงต่าง ๆ
- ง. เหล้าที่จัดอยู่ในประเภทที่ดื่มได้ตลอดเวลา

4. Special Occasions or Parties คืออะไร

- ก. เหล้าที่จัดเป็นประเภทที่ดื่มก่อนอาหาร
- ข. เหล้าที่จัดอยู่ในประเภทช่วยย่อยอาหารหรือดื่มหลังอาหาร
- ค. เหล้าที่จัดอยู่ในประเภทที่ใช้ดื่มในโอกาสพิเศษ เทศกาลพิเศษ ในงานจัดเลี้ยงต่าง ๆ
- ง. เหล้าที่จัดอยู่ในประเภทที่ดื่มได้ตลอดเวลา

5. Anytimes Refreshers คืออะไร

- ก. เหล้าที่จัดเป็นประเภทที่ดื่มก่อนอาหาร
- ข. เหล้าที่จัดอยู่ในประเภทช่วยย่อยอาหารหรือดื่มหลังอาหาร
- ค. เหล้าที่จัดอยู่ในประเภทที่ใช้ดื่มในโอกาสพิเศษ เทศกาลพิเศษ ในงานจัดเลี้ยงต่าง ๆ
- ง. เหล้าที่จัดอยู่ในประเภทที่ดื่มได้ตลอดเวลา

6. ข้อใดไม่ใช่ข้อควรสนใจในการผสมค็อกเทล

- ก. ส่วนผสมจะต้องอยู่ในสภาพที่แช่เย็นได้ที่แล้ว
- ข. ต้องใส่น้ำส้ม ไข่ เนย ฯลฯ มากเกินไปจนรสชาติหวานมันเกินไป
- ค. ต้องมีส่วนผสมของเหล้าเป็นหลัก
- ง. ต้องจัดแต่งให้สวยงามน่าดื่ม รสดี ดื่มแล้วชื่นใจ

7. ข้อใดคือหลักในการผสมเครื่องดื่มน้ำ

- ก. บาร์เทนเดอร์ต้องผสมเหล้าด้วยท่วงท่าที่นุ่มนวล คล่องแคล่ว ว่องไว เติมส่วนผสมให้ลูกค้าและเรียงตามลำดับ เขย่าให้ถูกวิธี
- ข. การจัดแต่งเหล้าค็อกเทลไม่ต้องคอยตรวจตราดูว่าจัดแต่งให้สวยงามดีหรือไม่
- ค. ไม่ต้องมีส่วนผสมของเหล้าเป็นหลัก
- ง. ไม่ต้องใส่น้ำส้ม ไข่ เนย ฯลฯ มากเกินไปจนรสชาติหวานมันเกินไป

8. ข้อใดไม่ใช่ Mixing and Shaking

- ก. ปล่อยให้หิมะที่วางใน Shaker สำหรับ Shaking ใส่เดิมจนสั้น
- ข. เขย่า Cocktail ด้วยความรวดเร็ว สั้น มั่นคง อย่าเขย่าเพลิน จะทำให้น้ำแข็งละลายและเสียรส
- ค. ใส่ส่วนผสมตามลำดับ ดังนี้ น้ำแข็ง-น้ำตาล-ไข่นม-แอลกอฮอล์
- ง. ใส่ส่วนผสมที่ถูกที่สุดลงไป เพื่อกันความผิดพลาด ถ้าทำผิดไปก็จะทำให้เสียของราคาถูกก่อน

9. ข้อใดไม่ใช่ Pouring Decoration and Drinking

- ก. เติมเครื่องตกแต่ง (Decoration) หลัง Cocktail ได้ถูกผสมแล้ว
- ข. อย่าเติมเครื่องดื่มจนล้นแก้ว
- ค. เมื่อเทเครื่องดื่มลงไปจนเกือบเต็ม ให้ใส่วุ้นหนึ่งก้อน แล้วจึงเทส่วนที่เหลือทิ้ง เพื่อส่วนผสมที่จะใส่วุ้นต่างๆ จะได้เท่าๆ กัน
- ง. Cocktail ไม่ควรดื่มทันทีที่เสิร์ฟ

10. Measures คืออะไร

- ก. ปริมาณการตรวจจากขวด ข. ปริมาตรการตรวจ
ค. พวกของที่เสียได้ ง. สิ่งตกค้าง

11. Perishable Stock คืออะไร

- ก. ปริมาณการตวงจากขวด ข. ปริมาตรการตวง
ค. พวกของที่เหลือได้ ง. สิ่งตกค้าง

12. Cinnamon คืออะไร

- ก. จันทร์เทศ ข. กานพลู
ค. ใบชะระแนบ ง. อบเชย

13. Dry Ginger คืออะไร

ก. พริกไทย

ข. มะกอก

ค. ขิง

ง. หัวหอม

14. ข้อใดคือการเตรียมน้ำเชื่อมที่ถูกต้อง

ก. ใช้น้ำตาล 2 ส่วน ต่อ น้ำ 1 ส่วน ทำให้ร้อนโดยการต้มพอให้น้ำตาลละลาย ระวังอย่าให้เดือด เพราะจะทำให้ น้ำตาลเป็นเกร็ดเมื่อเย็นตัว

ข. ใช้น้ำตาล 1 ส่วน ต่อ น้ำ 2 ส่วน ทำให้ร้อนโดยการต้มพอให้น้ำตาลละลาย ระวังอย่าให้เดือด เพราะจะทำให้ น้ำตาลเป็นเกร็ดเมื่อเย็นตัว

ค. ใช้น้ำตาล 1 ส่วน ต่อ น้ำ 1 ส่วน ทำให้ร้อนโดยการต้มพอให้น้ำตาลละลาย ระวังอย่าให้เดือด เพราะจะทำให้ น้ำตาลเป็นเกร็ดเมื่อเย็นตัว

ง. ใช้น้ำตาล 2 ส่วน ต่อ น้ำ 2 ส่วน ทำให้ร้อนโดยการต้มพอให้น้ำตาลละลาย ระวังอย่าให้เดือด เพราะจะทำให้ น้ำตาลเป็นเกร็ดเมื่อเย็นตัว

15. ข้อใดไม่ใช่ Liqueurs

ก. A Triple Sec or Cointreau

ข. Creme De Cacao, Kummel, Advocat

ค. Galliano, Drambuie, Grand Marnier

ง. Vegetables for Dry or Savoury Drinks

16. ข้อใดคือปริมาณการตวงจากขวดที่ไม่ถูกต้อง

ก. 375 ml. 12.5 FL. OZ

ข. 750 ml. 25 FL. OZ.

ค. 30 ml. (Nip) 15 FL. OZ.

ง. 15 ml. (Half Nip) 1/2 FL. OZ.

17. ข้อใดคือปริมาตรการตวงที่ไม่ถูกต้อง

ก. 1 Teaspoon (Barspoon) 5 ml. (1/6 FL. OZ.)

ข. 1 Tablespoon 18 ml. (3/8 FL. OZ.)

ค. 1 Pony 15 ml. (0.5 FL. OZ.)

ง. 1 Gill 150 ml. (5 FL. OZ.)

18. ข้อใดไม่ใช่สต็อกเหล้าพื้นฐาน

- ก. Brandy
- ข. Gin
- ค. Tequila
- ง. Dry Ginger

19. ข้อใดไม่ใช่ อุปกรณ์และของที่ควรมีในบาร์

- ก. Cocktail Shaker With Strainer
- ข. Effervescent Drinks
- ค. Strainer for Mixing Glass
- ง. Cutting Board and Sharp Knife, Fruit Squeezer

20. ข้อใดไม่ใช่ Glasses and Equipment

- ก. Soda Syphon
- ข. แก้วควรล้างให้สะอาด เช็ด และจัดเตรียมวางไว้ให้เป็นระเบียบ
- ค. Base or Stem
- ง. นำแก้วแช่ตู้เย็นหรือใส่น้ำแข็งให้แก้วเย็นก่อนที่จะเท Cocktails ใส่ลงไป

เฉลยบทที่ 5

- | | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1. ข | 2. ก | 3. ข | 4. ค | 5. ง | 6. ข | 7. ก | 8. ก | 9. ง | 10. ข |
| 11. ค | 12. ง | 13. ค | 14. ก | 15. ง | 16. ค | 17. ค | 18. ง | 19. ข | 20. ก |

บทที่ 6

เกร็ดความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม

จงเลือกคำตอบข้อที่ถูกที่สุด

1. ลักษณะการเสิร์ฟของไวน์มีกี่ลักษณะ
 - ก. 2 ลักษณะ
 - ข. 3 ลักษณะ
 - ค. 4 ลักษณะ
 - ง. 5 ลักษณะ
2. ข้อใดไม่ใช่ ขั้นตอนในการเสิร์ฟไวน์
 - ก. ต้องไขว่ขวดไวน์ให้แขกดูก่อนเปิดทุกครั้ง
 - ข. รินไวน์ให้ชิมก่อนประมาณ 1/4 ของแก้ว
 - ค. ต่อไปจึงรินให้สุภาพสตรีก่อน
 - ง. รินไวน์ทางซ้ายมือของแขกเสมอ
3. ข้อคือ การทำความสะอาดแก้ว
 - ก. ควรล้างภาชนะที่ทำด้วยแก้วก่อนภาชนะอื่น
 - ข. ไม่ควรเทน้ำแข็งออกจากแก้วก่อนที่จะทำความสะอาดแก้ว
 - ค. การเกิดการกระทบกันของแก้ว การใช้แก้วร่วมกับอุปกรณ์เครื่องดื่ม จะทำให้เกิดรอยขีดเล็กๆ ซึ่งมองเห็นไม่ชัดเจน
 - ง. การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างรวดเร็วกับตัวแก้ว การนำแก้วที่เย็นจัดไปใส่น้ำร้อนทันทีหรือแก้วที่กำลังร้อนอยู่ไปใส่น้ำเย็นทันที
4. ข้อใดไม่ใช่สาเหตุที่ทำให้แก้วมีอายุการใช้งานลดลง
 - ก. การเกิดการกระทบกันของแก้ว
 - ข. การใช้แก้วร่วมกับอุปกรณ์เครื่องดื่ม
 - ค. การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างรวดเร็วกับตัวแก้ว
 - ง. ไม่ควรนำแก้วที่เย็นจัดไปใส่น้ำร้อนทันทีหรือแก้วที่กำลังร้อนอยู่ไปใส่น้ำเย็นทันที

5. ข้อใดไม่ใช่วิธีการถือแก้ว

- ก. โดยการใช้มือ และกดสแตนด์เลสกลมที่มีฝารองแก้ววางอยู่บนถาด
- ข. จับแก้วด้วยมือขวา แล้วใช้ก้านแก้วเลื่อนเข้าไปในระหว่างนิ้วมือข้างซ้าย
- ค. การถือแก้วไว้นิ้วด้วยมือเดียวที่ถือแก้วได้หลายใบ โดยอีกมือจะว่าง เพื่อไว้ทำงานอื่น หรือจับแก้วที่เคลื่อนไหวคล่องมา
- ง. แก้วที่วางซ้อนสลับกันบนฝ่ามือที่ทำให้สามารถถือแก้วได้หลายใบ และทำให้แก้วสะอาด ปราศจากรอยนิ้วมือ หรือรอยเปื้อนใด ๆ

6. ข้อใด ไม่ใช่ การทำความสะอาดแก้ว

- ก. จับฐานแก้วที่จะทำความสะอาดขึ้นมาอังไอน้ำร้อนจากกาน้ำร้อน
- ข. หมุนก้านแก้วให้รับไอน้ำให้ทั่วภายในแก้ว
- ค. ใช้มือซ้ายจับฝาด้านฐานแก้วไว้ แล้วใช้มือขวาจับฝาด้านสำหรับทำความสะอาดแก้ว
- ง. เช็ดภายในแก้วจนใสหมดไอน้ำร้อน และเช็ดภายนอกให้สะอาด ปราศจากรอยนิ้วมือ

7. การทำความสะอาดแก้ว มีกี่ขั้นตอน

- ก. 5 ขั้นตอน
- ข. 6 ขั้นตอน
- ค. 7 ขั้นตอน
- ง. 8 ขั้นตอน

8. วิธีการถือแก้วมีกี่ขั้นตอน

- ก. 5 ขั้นตอน
- ข. 6 ขั้นตอน
- ค. 7 ขั้นตอน
- ง. 8 ขั้นตอน

9. ข้อใดไม่ใช่การจัดชุดอาหารว่างก่อนอาหารมื้อค่ำ

- ก. ฝักกันเปื้อนที่พับม้วนไว้
- ข. ส้อมสลัด
- ค. แก้วน้ำ
- ง. ตะเกียบ

10. ข้อใดไม่ใช่การจัดชุดสลัดมื้อค่ำแบบแยกชุดกับอาหารหลัก

- ก. จานขนมปังแผ่นกรอบ
- ข. จานขนมปังและเนย
- ค. ขวดเกลือและพริกไทย
- ง. จานสลัด

- วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวนครราชสีมา กรมอาชีวศึกษา

ก. 2 ขั้นตอน

ข. 3 ขั้นตอน

ค. 4 ขั้นตอน

ง. 5 ขั้นตอน

17. ข้อใดกล่าวไม่ถูกต้องเกี่ยวกับการเสิร์ฟ ไวน์แดง

ก. ไม่ควรเสิร์ฟในตะกร้าที่อุณหภูมิห้อง

ข. วางขวดลงที่บาร์บริการ ไม่ใช่ที่โต๊ะที่แขกนั่ง

ค. วางให้สลากตราเหล้าหงายขึ้น

ง. การหยิบจับจะต้องระวังให้นิ้วมือนวลอย่าหมุนขวดเพราะตะกอนที่นอนก้นอยู่จะทำให้ไวน์มีสีขุ่นไม่น่าดื่ม

18. ข้อใดกล่าวไม่ถูกต้องเกี่ยวกับการเสิร์ฟ แชมเปญ

ก. จะต้องเสิร์ฟในถังเหล้าไวน์ (เสิร์ฟเย็น) ใส่ น้ำแข็ง

ข. เวลาเสิร์ฟห่อด้วยผ้ารอบขวด

ค. ระวังจะวางอย่าให้เหล้าหยดใส่แขกหรือโต๊ะ

ง. เสิร์ฟในแก้วสีขาวก้านเล็ก รินให้เต็มแก้ว

19. ขั้นตอนในการเสิร์ฟไวน์ มีกี่ขั้นตอน

ก. 5 ขั้นตอน

ข. 6 ขั้นตอน

ค. 7 ขั้นตอน

ง. 8 ขั้นตอน

20. Polishing Glasses คืออะไร

ก. การทำความสะอาดแก้ว

ข. การถือแก้ว

ค. การจับแก้ว

ง. การคว่ำแก้ว

เฉลยบทที่ 6

- | | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1. ก | 2. ง | 3. ก | 4. ง | 5. ข | 6. ค | 7. ค | 8. ข | 9. ง | 10. ค |
| 11. ง | 12. ค | 13. ข | 14. ค | 15. ข | 16. ข | 17. ก | 18. ง | 19. ข | 20. ก |