



เอกสารประกอบการสอน  
รายวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา 2701-2118  
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพพุทธศักราช 2545  
(ปรับปรุง พ.ศ. 2546)



โดย  
ศุภกาญจน์ เลาทไพศาล  
ตำแหน่งครู วิทยฐานะครูชำนาญการ

วิทยาลัยบริหารธุรกิจและการท่องเที่ยวกรุงเทพ  
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา  
กระทรวงศึกษาธิการ

## คำชี้แจงผู้เรียบเรียง

เอกสารประกอบการสอน รายวิชาเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม รหัสวิชา 2701-2118 หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพพุดศักราช 2545 (ปรับปรุงพ.ศ.2546) ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ผู้เรียบเรียงได้ศึกษาจากหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพพุดศักราช 2545 (ปรับปรุง พ.ศ. 2546) และเอกสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยแบ่งสาระการเรียนรู้เป็น 9 หน่วยการเรียนรู้ มีวัตถุประสงค์ให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาและมีทักษะที่สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติได้จริง นอกจากนี้เนื้อหาสาระแล้วยังมีแบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน แบบฝึกหัดทบทวนความรู้ และแบบประเมินตนเอง เพื่อให้ผู้เรียนได้ฝึกทบทวนความรู้ ความเข้าใจ โดยเนื้อหา มีดังนี้

- |            |        |  |
|------------|--------|--|
| หน่วยที่ 1 | เรื่อง | เครื่องดื่ม (Beverage)                         |
| หน่วยที่ 2 | เรื่อง | การผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ                  |
| หน่วยที่ 3 | เรื่อง | อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม               |
| หน่วยที่ 4 | เรื่อง | การจัดเตรียมเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม |
| หน่วยที่ 5 | เรื่อง | ความรู้เรื่องไวน์                              |
| หน่วยที่ 6 | เรื่อง | ค็อกเทล (Cocktail)                             |
| หน่วยที่ 7 | เรื่อง | การบริการเครื่องดื่มและจรรยาบรรณของผู้บริการ   |
| หน่วยที่ 8 | เรื่อง | การตกแต่งปากแก้วค็อกเทล                        |
| หน่วยที่ 9 | เรื่อง | ลีลา แพลร์บาร์เทนเดอร์                         |

ขอขอบคุณท่านอาจารย์ผู้สอน ผู้ประสาทวิชาความรู้ เจ้าของเอกสาร ตำรา หนังสือต่าง ๆ ที่ใช้ประกอบในการเรียบเรียงทุกท่าน หากพบข้อผิดพลาด ข้อบกพร่อง ข้าพเจ้าน้อมรับคำแนะนำและข้อเสนอแนะไว้เพื่อนำไปปรับปรุงด้วยความขอบคุณยิ่ง

ศุภกาญจน์ เลหาไพศาล  
ครูชำนาญการ



# สารบัญ

	หน้า
คำชี้แจงผู้เรียบเรียง	ก
สารบัญ	ข
คู่มือการใช้เอกสารประกอบการสอน	ฅ
คำชี้แจงสำหรับครู	ญ
คำอธิบายรายวิชา	ฎ
โครงการสอน	ฏ
แบบวัดผลสัมฤทธิ์ก่อนเรียน	ฐ
<b>หน่วยที่ 1 เรื่อง เครื่องดื่ม (Beverage)</b>	<b>1</b>
แบบทดสอบก่อนเรียน	2
เนื้อหาวิชาหน่วยที่ 1	6
แบบฝึกหัดทบทวนความรู้	27
ใบปฏิบัติงานหน่วยที่ 1	29
<b>หน่วยที่ 2 เรื่อง การผสมเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ</b>	<b>31</b>
แบบทดสอบก่อนเรียน	32
เนื้อหาวิชาหน่วยที่ 2	35
แบบฝึกหัดทบทวนความรู้	50
ใบปฏิบัติงานหน่วยที่ 2.1, และ 2.2	52
<b>หน่วยที่ 3 เรื่อง อุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม</b>	<b>56</b>
แบบทดสอบก่อนเรียน	57
เนื้อหาวิชาหน่วยที่ 3	59
แบบฝึกหัดทบทวนความรู้	75
ใบปฏิบัติงานหน่วยที่ 3.1 3.2 และ 3.3	96

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>หน่วยที่ 4 เรื่อง</b> การจัดเตรียมเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม	<b>84</b>
แบบทดสอบก่อนเรียน	85
เนื้อหาวิชาหน่วยที่ 4	87
แบบฝึกหัดทบทวนความรู้	98
ใบปฏิบัติงานหน่วยที่ 4.1 และ 4.2	100
<b>หน่วยที่ 5 เรื่อง</b> ความรู้เรื่องไวน์	<b>104</b>
แบบทดสอบก่อนเรียน	105
เนื้อหาวิชาหน่วยที่ 5	107
แบบฝึกหัดทบทวนความรู้	129
ใบปฏิบัติงานหน่วยที่ 5.1 และ 5.2	131
<b>หน่วยที่ 6 เรื่อง</b> ค็อกเทล (Cocktail)	<b>135</b>
แบบทดสอบก่อนเรียน	136
เนื้อหาวิชาหน่วยที่ 6	139
แบบฝึกหัดทบทวนความรู้	174
ใบปฏิบัติงานหน่วยที่ 6.1 ถึง 6.10	176
<b>หน่วยที่ 7 เรื่อง</b> การบริการเครื่องดื่มและจรรยาบรรณของผู้บริการ	<b>196</b>
แบบทดสอบก่อนเรียน	197
เนื้อหาวิชาหน่วยที่ 7	199
แบบฝึกหัดทบทวนความรู้	216
ใบปฏิบัติงานหน่วยที่ 7	218
<b>หน่วยที่ 8 เรื่อง</b> การตกแต่งปากแก้วค็อกเทล	<b>220</b>
แบบทดสอบก่อนเรียน	221
เนื้อหาวิชาหน่วยที่ 8	222
แบบฝึกหัดทบทวนความรู้	239
ใบปฏิบัติงานหน่วยที่ 8.1 ถึง 8.11	240

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>หน่วยที่ 9 เรื่อง ลีลา แฟลร์บาร์เทนเดอร์</b>	<b>269</b>
เนื้อหาวิชาหน่วยที่ 9	270
ใบปฏิบัติงานหน่วยที่ 9.1 ถึง 9.10	314
<b>ภาคผนวก</b>	<b>334</b>
เฉลยแบบวัดผลสัมฤทธิ์ก่อนเรียน	335
เฉลยแบบทดสอบและแบบฝึกหัดทบทวนความรู้ หน่วยที่ 1	336
เฉลยแบบทดสอบและแบบฝึกหัดทบทวนความรู้ หน่วยที่ 2	339
เฉลยแบบทดสอบและแบบฝึกหัดทบทวนความรู้ หน่วยที่ 3	342
เฉลยแบบทดสอบและแบบฝึกหัดทบทวนความรู้ หน่วยที่ 4	345
เฉลยแบบทดสอบและแบบฝึกหัดทบทวนความรู้ หน่วยที่ 5	347
เฉลยแบบทดสอบและแบบฝึกหัดทบทวนความรู้ หน่วยที่ 6	350
เฉลยแบบทดสอบและแบบฝึกหัดทบทวนความรู้ หน่วยที่ 7	352
เฉลยแบบทดสอบและแบบฝึกหัดทบทวนความรู้ หน่วยที่ 8	355
เฉลยแบบวัดผลสัมฤทธิ์หลังเรียน	357

## หน่วยที่ 4

### การจัดเตรียมเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม

#### สาระการเรียนรู้

1. การจัดเตรียมเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม
  - 1.1 การจัดเตรียมเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มจากผลไม้จำพวก ส้มและมะนาว
  - 1.2 การจัดเตรียมเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มจากผลไม้อื่นๆ
2. การจัดเตรียมสุราเครื่องปรุง เครื่องผสมและอื่นๆ
  - 2.1 การจัดเตรียมสุราและเครื่องดื่ม
  - 2.2 การจัดเตรียมเครื่องผสม
  - 2.3 การจัดเตรียมเครื่องปรุง
  - 2.4 การจัดเตรียมน้ำแข็ง
  - 2.5 การจัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟ

#### จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. บอกเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ ได้
2. ระบุรายละเอียดเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ ได้
3. บอกการจัดเตรียมสุรา เครื่องปรุง เครื่องผสมและอื่น ๆ ได้

## แบบทดสอบก่อนและหลังเรียนที่ 4

### เรื่อง การจัดเตรียมเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม

คำสั่ง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. เครื่องประดับส่วนใหญ่ที่ใช้ตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม คือข้อใด
  - ก. มะนาวและส้มน้ำหอมลงในน้ำเกลือ
  - ข. เซอร์รี่ ผลมะกอก ไบมินท์สด เซอเลอร์รี่
  - ค. แต่งกวา และซินนามอน
  - ง. ถูกทุกข้อ
  
2. ข้อใด กล่าวถึงเครื่องประดับที่ใช้ตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม ไม่ถูกต้อง
  - ก. ไบมินท์สด เป็นผักที่นิยมนำมาตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม
  - ข. มะนาวและส้มน้ำหอมเป็นผลไม้ที่นิยมนำมาตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม
  - ค. กระจ่างเป็นผลไม้ที่นิยมนำมาตกแต่งแก้วเครื่องดื่มประเภทไวน์
  - ง. มะนาวและส้มน้ำหอม นิยมนำมาตกแต่งแก้วเครื่องดื่มในรูปหั่นแว่น ผานเป็นชิ้นบาง
  
3. ผิวมะนาวที่ตัดเป็นเส้นเพื่อปิดให้น้ำมันจากผิวผสมลงบนผิวหน้าของค็อกเทล เรียกว่าอะไร
  - ก. เลมอน วิล
  - ข. เลมอน เวดจ์
  - ค. เลมอน ทวิสท์
  - ง. ออเรนจ์ สไลด์
  
4. มะนาวใช้ประดับโดยเสียบที่ขอบแก้วเครื่องดื่ม ซึ่งจะมีความหนามากกว่าการสไลด์ เพราะจะต้องเสียบที่ปากแก้วให้อยู่ได้ เรียกว่าอะไร
  - ก. เลมอน วิล
  - ข. เลมอน เวดจ์
  - ค. เลมอน ทวิสท์
  - ง. ออเรนจ์ สไลด์

5. ข้อใด **ไม่ใช่** ผลไม้ที่นำมาใช้เป็นเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม
- มะกอกและสับปะรด
  - หัวหอมดองในน้ำเกลือ
  - ผลเชอร์รี่ ที่เอาเมล็ดออก
  - กระเทียมโทนที่ดองในน้ำเกลือ
6. ข้อใด กล่าวถึง การจัดเตรียมสุราและเครื่องดื่ม**ไม่ถูกต้อง**
- เตรียมเครื่องดื่มให้เพียงพอในแต่ละวัน
  - สิ่งแรกที่พนักงานผสมเครื่องดื่มจะต้องทำในการจัดเตรียมบาร์
  - เบียร์ควรจัดวางไว้ด้านใน และแชมเปญจัดวางด้านนอก เพื่อสะดวกในการหยิบบริการ
  - รัม จิน วอดก้า เตกี้ล่า และน้ำมะนาว ควรใส่ช่องใส่สุราด้านหน้าเพื่อสะดวกในการหยิบ
7. เหตุใด จึงต้องนำน้ำอัดลมที่เบิกมาไปแช่เย็น
- เพื่อรวมไว้ให้เป็นระเบียบ
  - เพื่อให้ผู้ดื่มดื่มได้อย่างสดชื่น
  - เพื่อรักษาแก๊สที่อัดไว้ในขวด
  - เพื่อสะดวกในการหยิบบริการ
8. ข้อใด กล่าวถึงการจัดเตรียมเครื่องดื่ม **ได้ถูกต้อง**
- วิปครีม (Whipped Cream) ใช้ผสมในเครื่องดื่มประเภทกาแฟ
  - น้ำเชื่อม (Syrup) ใช้ในการผสมเครื่องดื่มแทนน้ำตาล
  - น้ำแร่ नियมแช่เย็น และเสิร์ฟ ทั้งขวด
  - ที่กล่าวมาถูกทุกข้อ
9. เครื่องปรุง (Condiment) ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มเพื่อให้มีรสเผ็ด คือ เครื่องปรุงชนิดใด
- ทาบัสโก
  - บิตเตอร์
  - เครื่องเทศ
  - วุสเตอร์ซอส
10. เครื่องปรุงที่มีกลิ่นเครื่องเทศใช้ในการผสมเครื่องดื่มคืออกเทลที่ชื่อว่าบลัดดี แมรี คือชนิดใด
- ทาบัสโก
  - บิตเตอร์
  - เครื่องเทศ
  - วุสเตอร์ซอส



## เนื้อหา หน่วยที่ 4

### การจัดเตรียมเครื่องดื่มระดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม

#### สาระสำคัญ

การสร้างสรรคงานเกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่ม การตกแต่งแก้วเครื่องดื่มให้สวยงามน่าดื่ม เป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งซึ่งช่วยให้การบริการเครื่องดื่มเป็นที่น่าสนใจ การจัดเตรียมเครื่องดื่มระดับตกแต่ง แก้วเครื่องดื่มและการจัดเตรียมสุราเครื่องปรุง เครื่องผสม และอื่น ๆ เป็นสิ่งที่ควรรู้และควรฝึกทักษะ เพิ่มขึ้น

#### 1. การจัดเตรียมเครื่องดื่มระดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม

เครื่องดื่มที่ใช้ตกแต่งแก้วเครื่องดื่มส่วนใหญ่จะเป็นผลไม้และผักในรูปแบบต่าง ๆ ที่ใช้กัน เป็นมาตรฐาน ได้แก่ มะนาว และส้ม ที่อยู่ในรูปหั่นแว่น ผานเป็นชิ้นบาง ใช้แต่ผิวบิดเป็นเกลียว ผลเชอร์รี่ ผลมะกอก หัวหอมดองในน้ำเกลือ ส่วนที่มีการนำมาใช้บ้างเพื่อความสวยงามและมีรสชาติ ได้แก่ สับปะรดหั่นชิ้นหนา ไบมินท์สด เซอเลอร์ แต่งกวา และซินนามอน

1.1 การจัดเตรียมเครื่องดื่มระดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มจากผลไม้จำพวกส้ม และมะนาว ส้มและมะนาวสามารถนำมาทำเครื่องดื่มระดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มได้หลายรูปแบบ ดังนี้

1) เลมอน เวดจ์ (Lemon Wedge) ใช้สำหรับประดับ หรือบีบใส่เครื่องดื่มเพื่อให้มีกลิ่นหอม



รูปที่ 4.1 เลมอน เวดจ์ ใช้ประดับเครื่องดื่ม

แหล่งที่มา: <http://www.diamondsdl.co.za/cocktails-hot-drinks.php>

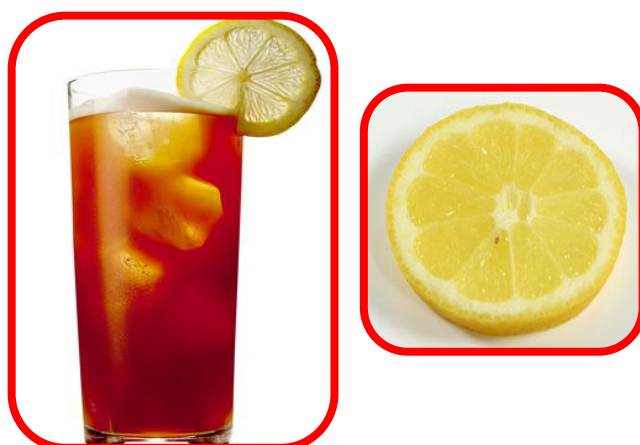
2) เลมอน ทวิสต์ (Lemon Twist) เป็นการใช้เฉพาะผิวของมะนาวที่ตัดเป็นเส้น เพื่อปิดให้น้ำมันจากผิวมะนาวผสมลงบนผิวหน้าของค็อกเทล และใส่ผิวมะนาวลงไปในค็อกเทล นั้นด้วย



รูปที่ 4.2 ลักษณะของ เลมอน ทวิสต์

แหล่งที่มา: <http://www.euvs.org/en/tools/ingredients>

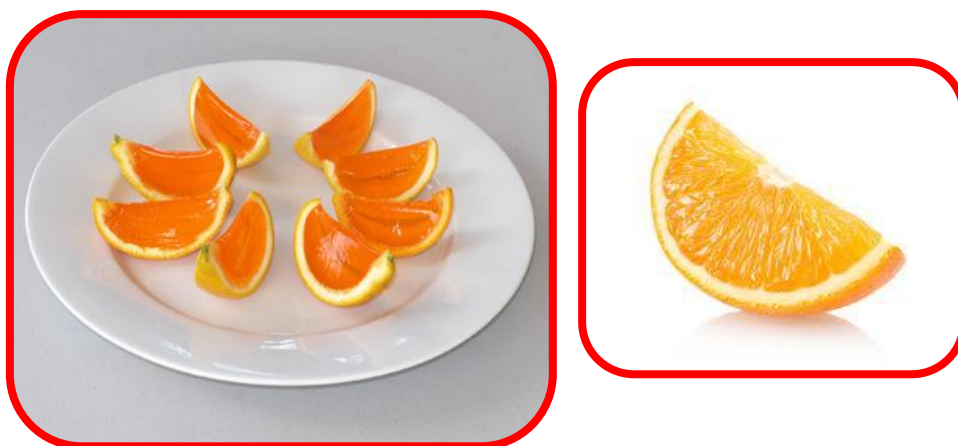
3) เลมอน วีล (Lemon Wheel) มะนาวใช้ประดับโดยเสียบที่ขอบแก้วเครื่องดื่ม ซึ่งจะมีความหนามากกว่าการสไลด์ เพราะจะต้องเสียบที่ปากแก้วให้อยู่ได้



รูปที่ 4.3 เลมอน วีล ใช้เสียบที่ขอบแก้ว

แหล่งที่มา: <http://www.euvs.org/en/tools/ingredients>

4) ออเรนจ์ สไลด์ (Orange Slice) ผานสั้ตามขวางเป็นชั้นให้มีความหนา ประมาณ 1 นิ้ว อาจใช้สั้เพียงอย่างเดียว หรือใช้ประกอบกับสิ่งประดับอย่างอื่นด้วยก็ได้



รูปที่ 4.4 ลักษณะของ ออเรนจ์ สไลด์

แหล่งที่มา: <http://www.euvs.org/en/tools/ingredients>

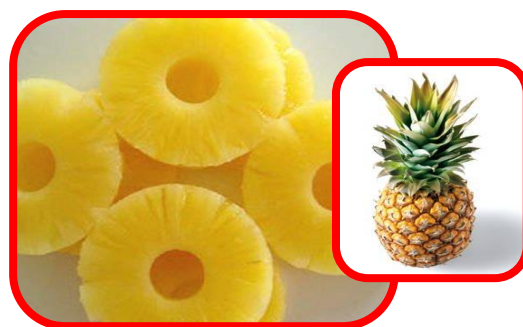
สั้ มะนาวที่จะนำมาทำเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม ควรล้างก่อนที่จะนำไปตัดหั่น ด้วยมีดคม ๆ บนเขียงให้เป็นรูปแบบต่าง ๆ มะนาวควรใช้ที่มีขนาดใหญ่ปานกลาง ผิวหนาพอดิ ไม่บางเกินไป ซึ่งจะร่วงหล่นได้ง่ายเมื่อเสียบบนขอบแก้วและดูไม่สวยงามนัก หลังจากได้จัดเตรียม เครื่องประดับรูปแบบต่าง ๆ แล้ว ควรเก็บใส่กล่องที่มีฝาปิดหรือใส่จานหรือถาดปิดคลุมด้วยผ้าสะอาด ชุบน้ำเก็บไว้ในที่เย็นตลอดเวลา

#### 1.2 การจัดเตรียมเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม จากผลไม้อื่น ๆ

ผลไม้อื่น ๆ ที่นำมาใช้เป็นเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม ได้แก่ ผลเชอร์รี่ที่เอาเมล็ดออกแล้ว อาจมีหรือไม่มีก้าน มะกอก หัวหอมดองในน้ำเกลือ (Cocktail Onions) สับปะรดหั่นเป็นชิ้นหนา (Pineapple Chunk) อาจหั่นเองจากสับปะรดสด หรือใช้จากสับปะรดกระป๋อง เครื่องประดับเหล่านี้ จะเก็บใส่จาน หรือถาดเก็บไว้ในที่เย็นตลอดเวลา อาจใส่ไว้ในกล่องเครื่องประดับเก็บในที่เย็น ก่อนจะถึงเวลานำไปใช้หรืออาจคลุมด้วยผ้าที่ใช้ในบาร์เพื่อช่วยรักษาความชื้น ส่วนแตงกวาและ เซเลอรี่จะตัดให้มีขนาดและรูปร่างเรียวยาวเล็กเป็นแท่งเพื่อใส่ในแก้วเครื่องดื่ม เรียกว่า คิวคัมเบอร์สติค (Cucumber Stick) และเซลเลอรี่สติค (Celery Stick) จะเก็บไว้ในที่เย็นและชื้น เพื่อให้มีความกรอบ ยิ่งขึ้นอาจแช่ในน้ำเย็นแล้วเก็บในตู้เย็นจนกว่าจะนำไปใช้



ก. Cocktail Onions (หอมดองในน้ำเกลือ)



ข. Pineapple Chunk (สับปรดหั่น)



ค. Celery Stick (ผักคื่นช่าย)



ง. Cucumber Stick (แตงกวาแท่ง)

รูปที่ 4.5 เครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มจากผลไม้อื่นๆ

แหล่งที่มา: <http://www.inmagine.com/ins055/ins055212-photo>

## 2. การจัดเตรียมสุราเครื่องปรุง เครื่องผสมและอื่นๆ

### 2.1 การจัดเตรียมสุราและเครื่องดื่ม

สิ่งแรกที่พนักงานผสมเครื่องดื่มจะต้องทำในการจัดเตรียมบาร์ ก็คือการตรวจสอบ และ เครื่องดื่มประเภทเบียร์ไวน์ที่พร้อมไปจากการใช้แล้วเบิกจากคลังพัสดุมารวมให้เพียงพอกับการใช้งานประจำวัน ขวดเบียร์ ขวดไวน์ขาว และขวดไวน์ที่มีฟอง เช่น แชมเปญ ต้องนำไปแช่ไว้ในตู้เย็น โดยจัดวางไว้ด้านใน และนำขวดเบียร์ ขวดไวน์ที่เหลืออยู่ออกมาไว้ด้านนอก เพื่อให้นำไปใช้ก่อนเหล้าที่อยู่ในช่องใส่สุรา (Speed Rail หรือ Speed Rack) หรือเครื่องดื่มผสมที่ต้องหยิบใช้บ่อยในการผสม เช่น รัม (Rum) จิน (Gin) วอดก้า (Vodka) เทกิล่า (Tequila) และน้ำมะนาวโดยมากจะจัดไว้บริเวณที่ให้พนักงานผสมเครื่องดื่มหยิบได้สะดวกและรวดเร็วต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีปริมาณเต็มทุกขวดและจัดเรียงได้ถูกต้องตามลำดับมาตรฐานที่พนักงานผสมเครื่องดื่มทุกคนจะเข้าใจเหมือนกันและสามารถหยิบมาใช้ได้โดยไม่ต้องดูฉลาก ซึ่งจะทำให้การผสมเครื่องดื่มเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว ถูกต้อง และได้เครื่องดื่มที่มีรสชาติมาตรฐาน



รูปที่ 4.6 Speed Rail ช่องใส่สุราประเภทต่าง ๆ

แหล่งที่มา: <http://www.worldbarsupply.com/inch-speed-rail-p-1462.html>

## 2.2 การจัดเตรียมเครื่องผสม

เครื่องผสมที่จะต้องตรวจนับ และเบิกมาทดแทนส่วนที่ใช้ไป ได้แก่

1) **น้ำอัดลม (Carbonated Mixes)** ส่วนใหญ่ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ได้แก่ น้ำโซดา (Soda Water) น้ำโทนิค (Tonic Water) น้ำขิง (Ginger Ale) โค้ก (Coke) และเซเว่นอัพ (7 Up) น้ำอัดลมที่เบิกมาต้องนำไปแช่เย็นเพื่อรักษาแก๊สไว้ น้ำอัดลมที่ไม่แช่เย็นจะสูญเสียแก๊สไปอย่างรวดเร็วหลังจากเทใส่แก้ว น้ำอัดลมที่ใช้ในบาร์มีหลายชนิด เช่น ชนิดบรรจุขวด ชนิดโพสต์มิกซ์ (Post mix) และชนิดพรีมิกซ์ (Premix) หากใช้น้ำอัดลมชนิด Post mix และ Premix ต้องตั้งความดันของแก๊สไว้ที่ 60 psi จึงจะทำให้ได้น้ำอัดลมที่มีรสชาติ แต่ถ้าใช้น้ำอัดลมชนิดขวดต้องนำไปแช่เย็นและควรใช้ขวดขนาดเล็กเพราะเมื่อเปิดขวดแล้วจะเก็บแก๊สไว้ไม่ได้นาน



รูปที่ 4.7 Carbonated Mixes ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม

แหล่งที่มา: <http://findnsave.bellinghamherald.com/Products/Brand?brandname=SodaStream>

2) น้ำผลไม้และส่วนผสมที่ใช้น้ำผลไม้เป็นหลัก (Juice-Based Mixes) ที่นิยมใช้ได้แก่ น้ำส้ม น้ำมะเขือเทศ น้ำสับปะรด น้ำเกรฟฟรุต (Grapefruit) น้ำมะนาว และน้ำมะนาวปรุงรส (Sweet-Sour Mixes) น้ำผลไม้เหล่านี้อาจใช้ได้ทั้งในรูปแบบที่บรรจุกระป๋อง น้ำผลไม้เข้มข้นหรือคั้นสด การจัดเตรียมนอกจากจะตรวจปริมาณที่ใช้แล้วต้องตรวจสอบด้วยว่าเสียหรือมีกลิ่นและรสชาติที่ผิดปกติหรือไม่ หากเสื่อมสภาพหรือเสียก็ต้องเตรียมใหม่และเก็บไว้ในตู้เย็นจนกว่าจะใช้เพื่อให้ได้กลิ่นและรสที่ดี ไม่ทำให้น้ำแข็งละลายเร็ว และป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อแบคทีเรีย



รูปที่ 4.8 น้ำผลไม้ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม

แหล่งที่มา: <http://www.harwal.net/category/54/Fruit-Juices-and-Carbonated-Drinks.html>

3) น้ำเชื่อม (Syrup) ใช้ในการผสมเครื่องดื่มแทนน้ำตาล เพราะจะผสมกับเครื่องดื่มได้เร็วกว่าน้ำตาล น้ำเชื่อมธรรมดา (Simple Syrup) เตรียมได้จากการละลายน้ำตาลกับน้ำในปริมาณที่เท่ากัน ต้มให้เดือดเป็นเวลา 1 นาที ทิ้งให้เย็นและเก็บไว้ในขวดที่ควบคุมอุณหภูมิห้อง ปริมาณน้ำเชื่อม ที่ได้ ¼ ออนซ์ = น้ำตาล 1 ช้อนชา



รูปที่ 4.9 Syrup เป็นเครื่องดื่มที่ใช้แทนน้ำตาล

แหล่งที่มา: <http://bangkokdynamics.com/syrup/maple-syrup/turkey-hill-canadian-maple-syrup.html>

นอกจากน้ำเชื่อมธรรมชาติยังมีการใช้น้ำเชื่อมชนิดอื่น เช่น น้ำเชื่อมรสทับทิม (Grenadine) ครีมออฟโคโคนัท (Cream Of Coconut) ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มพวกทรอปิคอลดริงก์ (Tropical Drink) น้ำเชื่อมรสเสาวรส (Passion Fruit Syrup) และน้ำเชื่อมรสอัลมอนด์ (Orgeat Syrup) น้ำเชื่อมเหล่านี้มักจำหน่ายเป็นขวดหรือกระป๋องสามารถเก็บไว้ที่ควบคุมอุณหภูมิห้องได้

4) นมและครีม (Milk & Cream) นมและไลต์ครีม (Light Cream) ใช้ในการผสมเครื่องดื่มพวกครีมดริงก์ (Cream Drink) ที่ต้องใช้นมและครีมเป็นส่วนผสมในสูตรส่วนวิปครีม (Whipped Cream) ใช้ในเครื่องดื่มพวกกาแฟ ส่วนผสมประเภทนมและครีมต้องเก็บไว้ในตู้เย็น เพราะจะมีกลิ่น รสเปรี้ยว และเน่าเสียได้อย่างรวดเร็วหากเก็บที่ระดับอุณหภูมิห้อง

5) เครื่องดื่มบรรจุขวด (Bottled Drinks) เช่น น้ำแร่ नियมแช่เย็นและเสิร์ฟทั้งขวดโดยเปิดฝาขวดออกและเสิร์ฟพร้อมกับแก้วเปล่า ดังนั้นจึงต้องตรวจสอบขวดน้ำแร่ที่แช่เย็นให้มีเพียงพอกับการใช้ น้ำแร่ที่เย็นจะให้รสชาติที่ดีและไม่ทำให้เครื่องดื่มที่จะผสมเสียรสชาติด้วย



รูปที่ 4.10 ไลต์ครีม และ น้ำแร่ที่ใช้ผสมเครื่องดื่ม

แหล่งที่มา: <http://bangkokdynamics.com/syrup/maple-syrup/turkey-hill-canadian-maple-syrup.html>

### 2.3 การจัดเตรียมเครื่องปรุง

เครื่องปรุง (Condiment) ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มเพื่อเพิ่มกลิ่นรสให้เครื่องดื่มหรือทำให้เครื่องดื่มมีกลิ่นรสพิเศษโดยเฉพาะ ได้แก่

1) ทาบัสโก (Tabasco) เป็นซอสที่มีรสเผ็ดของพริกไทย ใช้เพียงไม่กี่หยด เพื่อเพิ่มรสชาติของเครื่องดื่ม

2) บิตเตอร์ (Bitters) ที่ใช้ในบาร์ไม่ใช่เครื่องดื่ม คือไม่สามารถดื่มได้โดยไม่ผสม มีรสหวานเหมือนเหล้าหวาน แต่ไม่มีน้ำตาล ได้จากการกลั่นหรือแช่แอลกอฮอล์กับรากยาที่มีรสขม เครื่องเทศและสารให้กลิ่นรสอื่น ๆ ที่ต้องใช้ในบาร์ มี 2 ชนิด คือ แองโกสตูรา บิตเตอร์ (Angostura Bitter)



และออเรนจ์ บิตเตอร์ (Orange Bitter) Bitter เป็นเครื่องปรุงที่จะใส่เพียงเล็กน้อย ที่เรียกว่า แดช (Dash) ซึ่งเท่ากับ 1/6 ช้อนชา

3) วุสเตอร์ ซอส (Worcestershire Sauce) เป็นซอสที่มีกลิ่นเครื่องเทศใช้ในการผสมเครื่องดื่มค็อกเทลที่ชื่อว่า บลัดดี แมรี (Bloody Mary)



รูปที่ 4.11 ทาบัสโก บิตเตอร์ และ วุสเตอร์ซอส

แหล่งที่มา: <http://www.gourmetmarketthailand.com/>

4) เกลือ เกลือที่ใช้ในบาร์ มี 2 ชนิด คือเกลือป่นที่ใช้บนโต๊ะอาหาร (Table Salt) และเกลือเม็ดหยาบ (Kosher Salt หรือ Margarita Salt) ที่ใช้ในการตกแต่งริมขอบแก้วของเครื่องดื่มค็อกเทลประเภท Margarita หรือซอลตี ดอกส์ (Salty Dog)

5) น้ำตาล น้ำตาลที่ใช้ในบาร์มีหลายชนิด เช่น น้ำตาลเกรดธรรมดาที่นำมาทำน้ำเชื่อม น้ำตาลเกรดดีเยี่ยม (Bar Sugar) น้ำตาลก้อนที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มประเภทโอล์ดแฟชั่น (Old-Fashioned) ในรูปแบบดั้งเดิม

6) เครื่องเทศ เครื่องเทศที่ใช้ในบาร์ ได้แก่ ลูกจันทน์ป่น (Nutmeg) อบเชย (Cinnamon) พริกไทย และเซอเลอรี ซอลต์ (Celery Salt)

#### 2.4 การจัดเตรียมน้ำแข็ง

ก่อนเวลาเปิดบาร์เล็กน้อย พนักงานผสมเครื่องดื่มจะต้องจัดเตรียมน้ำแข็งใส่ในถังน้ำแข็งที่ได้ทำความสะอาดแล้วพร้อมกับที่ตักน้ำแข็ง การที่จะทำให้น้ำแข็งในถังยังคงสะอาดมีข้อควรระวังดังนี้

- อย่าใช้มือหยิบหรือจับน้ำแข็ง ควรใช้ที่ตักน้ำแข็ง



- ไม่ใช่แก้วตักน้ำแข็งแทนที่ตักน้ำแข็งเป็นอันตราย แม้จะทำให้เร็วขึ้น แต่จะเป็นอันตรายมาก หากแก้วแตกปะปนอยู่กับน้ำแข็งแล้วไม่สามารถเก็บเศษแก้วออกได้หมด มีเศษแก้วปะปนไปกับ เครื่องดื่มของลูกค้า

- ไม่ใช่เครื่องตีม ขวดไวน์ แก้ว หรือสิ่งของอื่น ๆ ในถ้ำน้ำแข็งเพราะจะทำให้น้ำแข็งสกปรก และมีเชื้อโรค

- ไม่วางถาดเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มบนถ้ำน้ำแข็ง เพราะอาจมีบางสิ่งร่วงลงไป ในน้ำแข็ง

- ไม่นำน้ำแข็งที่ใช้แล้วมาล้างใช้อีกแม้จะเป็นการผสมเครื่องดื่มชนิดเดิมให้กับลูกค้าคนเดิม ก็ต้องใช้แก้วใหม่ และน้ำแข็งใหม่ น้ำแข็งในแก้วเดิมต้องทิ้งไป

- ไม่ใช่ที่ตักน้ำแข็งไปตักสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ น้ำแข็ง และควรวางไว้บนถ้ำน้ำแข็งเท่านั้น

## 2.5 การจัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟ

อุปกรณ์ที่จะต้องจัดเตรียมเพื่อใช้ในการเสิร์ฟ ได้แก่ ไม้จิ้มฟัน หลอดดูด กระดาษเช็ดปาก ที่เชียบูหรี ไม้ขีดไฟ ของขบเคี้ยว เช่น มันฝรั่งทอด ถั่วทอด ที่รองแก้ว Bottle & Tin Opener Stirrer Serving Tray Cocktail Napkin และรายการเครื่องดื่มประเภทไวน์ (Wine List) หลังจากที่ได้ จัดเตรียมสิ่งต่าง ๆ ข้างต้นไว้พร้อมและจัดวางตามตำแหน่งของการใช้แล้วต้องล้างและจัดวาง เครื่องแก้วทำความสะอาดเครื่องมือต่าง ๆ ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม เช่น Jigger Cocktail Shaker Mixing Glass Electric Blender Juice Squeezer Bar Spoon Strainer Ice Scoop ถ้ามี กาแฟไว้บริการก็ต้องเตรียมทำกาแฟด้วย และเมื่อได้จัดเตรียมบาร์เรียบร้อยแล้วที่จะให้บริการ ลูกค้าแล้วพนักงานผสมเครื่องดื่มควรตรวจสอบรายการข้างล่างนี้อีกครั้ง เพื่อให้แน่ใจว่าทุกอย่าง สมบูรณ์สำหรับการเปิดบริการ

การจัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมเครื่องดื่ม บริเวณบาร์นั้น ผู้บริการควรจัดเตรียมการ โดยตรวจสอบจากรายการ เพื่อพร้อมในการบริการ ตามรายการ ดังนี้



รูปที่ 4.12 การตรวจสอบสำหรับการจัดเตรียมบาร์เป็นสิ่งสำคัญในการบริการเครื่องดื่ม

แหล่งที่มา: <http://www.gourmetmarketthailand.com/>

### รายการตรวจสอบสำหรับการจัดเตรียมบาร์

รายการตรวจสอบ	ทำแล้ว	กำลังทำ	ยังไม่ทำ
1. เหล้า : ตรวจสอบสต็อกและเบิกมาเติมให้เพียงพอกับการใช้			
2. เครื่องดื่มบรรจุขวด : เบิกมาเติม หมุนเวียนขวดเบียร์ ไวน์ เครื่องผสม และน้ำดื่มบรรจุขวดในตู้แช่และตรวจสอบอุณหภูมิของตู้แช่ (4 องศาเซลเซียส)			
3. เบียร์สด : ตรวจสอบท่อส่งเบียร์ปล่อยฟองที่มากเกินไปทั้ง ตรวจสอบความดัน และอุณหภูมิ (2-3 องศาเซลเซียส)			
4. เครื่องแก้ว : ล้างและจัดวางให้ถูกต้องตามตำแหน่ง			
5. เครื่องมือที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม : ตรวจสอบและจัดวาง Electric Blender Mixing Glass Cocktail Shake Jigger Bar Spoon Strainer Juice Squeezer Bottle & Tin Opener Ice Scoop ให้ถูกต้องตามตำแหน่ง			
6. น้ำผลไม้และเครื่องผสม : ชิมทดสอบว่าไม่มีกลิ่นรสผิดปกติ เตรียมน้ำผลไม้สด เครื่องผสมแช่ในตู้เย็นเตรียมน้ำเชื่อม			
7. น้ำแข็ง : ตรวจสอบและทำความสะอาดถังน้ำแข็ง เติมน้ำแข็ง			
8. เครื่องประดับ : เตรียมและทำเครื่องประดับ เช่น Lemon Wheel Wedges Twists Cherries Olive Onion Cucumber Stick Celery Stick ไว้ในภาชนะอุปกรณ์สิ่งประดับแช่เย็นหรือใช้ผ้าชุบน้ำคลุมไว้			
9. เครื่องปรุง : จัดวางเกลือ น้ำตาล สำหรับตกแต่งริมขอบแก้ว น้ำตาลที่ใช้ในบาร์ น้ำตาลก้อน พริกไทย Bitters Tabasco Worcestershire Sauce Nutmeg Cinnamon Celery Salt			
10. อุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟ : จัดวางไม้จิ้มฟัน หลอด Stirrer กระดาษเช็ดปาก Cocktail Napkin ที่รองแก้ว Bottle & Tin Opener ที่เช็บบุหรี่ ไม้ขีดไฟ Serving Tray			
11. กาแฟ : ต้มกาแฟ จัดวางครีมและน้ำตาล			
12. ขอบขบเคี้ยว : จัดวาง			

แหล่งที่มา : นัฐพล กลั่นวารี และอรวิรินทร์ เกาหรัชตน์นันท (2553: 49)

## สรุป

การจัดเตรียมเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มมีหลากหลายวิธี เช่น การจัดเตรียมเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มจากผลไม้จำพวกส้มและมะนาว การจัดเตรียมสุราและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมเครื่องปรุง ตลอดจนการจัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการเสิร์ฟ หากพนักงานบริการมีการจัดเตรียมการที่ดีสามารถสร้างความสะดวกและความคล่องตัวในการปฏิบัติงาน

## เอกสารอ้างอิง

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. **คู่มือพนักงานภัตตาคาร กองวิชาการ และฝึกอบรมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย**. ม.ป.ป.

นัฐพล กลั่นวารี และ อรวินท์ เลาหรัชตน์นัท. **คู่มือผสมเครื่องดื่ม** กรุงเทพมหานคร: บริษัท พิมพ์ดี จำกัด 2553.

สมสุข ตั้งเจริญ และ อรวินท์ เลาหรัชตน์นัท. **คู่มือบาร์เทนเดอร์** พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร: D&S. 2536.

\_\_\_\_\_. **เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์** ในเอกสารการสอน ชูติวิชา เทคโนโลยีอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยที่ 9 นนทบุรี โรงพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัย ธรรมาราช. 2539.

Katsigris, C. **The Bar and Beverage Book : Basics of Profitable Management**. New York: Wiley, 1991.

## แบบทดสอบก่อนและหลังเรียนที่ 4

### เรื่อง การจัดเตรียมเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม

คำสั่ง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. เครื่องประดับส่วนใหญ่ที่ใช้ตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม คือข้อใด
  - ก. มะนาวและส้มน้ำหอมดองในน้ำเกลือ
  - ข. เซอร์รี่ ผลมะกอก ไบมีนส์สด เซอเลอร์รี่
  - ค. แต่งกวา และซินนามอน
  - ง. ถูกทุกข้อ
  
2. ข้อใด กล่าวถึงเครื่องประดับที่ใช้ตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม ไม่ถูกต้อง
  - ก. ไบมีนส์สด เป็นผักที่นิยมนำมาตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม
  - ข. มะนาวและส้มน้ำหอมเป็นผลไม้ที่นิยมนำมาตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม
  - ค. กระเทียมเป็นผลไม้ที่นิยมนำมาตกแต่งแก้วเครื่องดื่มประเภทไวน์
  - ง. มะนาวและส้มน้ำหอม นิยมนำมาตกแต่งแก้วเครื่องดื่มในรูปหั่นแว่น ผานเป็นชิ้นบาง
  
3. ผิวมะนาวที่ตัดเป็นเส้นเพื่อปิดให้น้ำมันจากผิวผสมลงบนผิวหน้าของค็อกเทล เรียกว่าอะไร
  - ก. เลมอน วีล
  - ข. เลมอน เวดจ์
  - ค. เลมอน ทวิสท์
  - ง. ออเรนจ์ สไลด์
  
4. มะนาวใช้ประดับโดยเสียบที่ขอบแก้วเครื่องดื่ม ซึ่งจะมีความหนามากกว่าการสไลด์ เพราะจะต้องเสียบที่ปากแก้วให้อยู่ได้ เรียกว่าอะไร
  - ก. เลมอน วีล
  - ข. เลมอน เวดจ์
  - ค. เลมอน ทวิสท์
  - ง. ออเรนจ์ สไลด์

5. ข้อใด **ไม่ใช่** ผลไม้ที่นำมาใช้เป็นเครื่องประดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม
- มะกอกและสับปะรด
  - หัวหอมดองในน้ำเกลือ
  - ผลเชอร์รี่ ที่เอาเมล็ดออก
  - กระเทียมโทนที่ดองในน้ำเกลือ
6. ข้อใด กล่าวถึง การจัดเตรียมสุราและเครื่องดื่ม**ไม่ถูกต้อง**
- เตรียมเครื่องดื่มให้เพียงพอในแต่ละวัน
  - สิ่งแรกที่พนักงานผสมเครื่องดื่มจะต้องทำในการจัดเตรียมบาร์
  - เบียร์ควรจัดวางไว้ด้านใน และแชมเปญจัดวางด้านนอก เพื่อสะดวกในการหยิบบริการ
  - รัม จิน วอดก้า เตกี้ล่า และน้ำมะนาว ควรใส่ช่องใส่สุราด้านหน้าเพื่อสะดวกในการหยิบ
7. เหตุใด จึงต้องนำน้ำอัดลมที่เบิกมาไปแช่เย็น
- เพื่อรวมไว้ให้เป็นระเบียบ
  - เพื่อให้ผู้ดื่มดื่มได้อย่างสดชื่น
  - เพื่อรักษาแก๊สที่อัดไว้ในขวด
  - เพื่อสะดวกในการหยิบบริการ
8. ข้อใด กล่าวถึงการจัดเตรียมเครื่องดื่ม **ได้ถูกต้อง**
- วิปครีม (Whipped Cream) ใช้ผสมในเครื่องดื่มประเภทกาแฟ
  - น้ำเชื่อม (Syrup) ใช้ในการผสมเครื่องดื่มแทนน้ำตาล
  - น้ำแร่ नियมแช่เย็น และเสิร์ฟ ทั้งขวด
  - ที่กล่าวมาถูกทุกข้อ
9. เครื่องปรุง (Condiment) ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่มเพื่อให้มีรสเผ็ด คือ เครื่องปรุงชนิดใด
- ทาบัสโก
  - บิตเตอร์
  - เครื่องเทศ
  - วุสเตอร์ซอส
10. เครื่องปรุงที่มีกลิ่นเครื่องเทศใช้ในการผสมเครื่องดื่มคืออกเทลที่ชื่อว่าบลัดดี แมรี คือชนิดใด
- ทาบัสโก
  - บิตเตอร์
  - เครื่องเทศ
  - วุสเตอร์ซอส

## ใบปฏิบัติงาน ที่ 4.1

รหัสวิชา 2701-2118	ชื่อวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม	สอนครั้งที่ 4
หน่วยที่ 4	ชื่อหน่วย การจัดเตรียมเครื่องดื่มระดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม	เวลา 3 ชั่วโมง
ชื่อเรื่อง	เครื่องดื่มระดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มประเภทส้มและมะนาว	เวลา 3 ชั่วโมง

### จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

เตรียมเครื่องดื่มระดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มจากผลไม้ประเภทส้มและมะนาวได้

### วัสดุ/อุปกรณ์

- |                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| 1) เชียง              | 3) จานรอง        |
| 2) มีดสำหรับใช้ในบาร์ | 4) ผลส้มและมะนาว |

### คำสั่ง

- นักเรียนทุกคนจัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ดังรูป



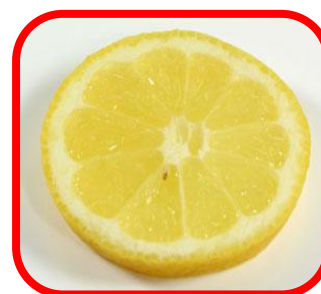
1. เลมอน เวจ์



2. เลมอน ทวิสต์



3. เลมอน วีล



4. ออเรนจ์ สไลด์

- นำเสนองานหน้าชั้นเรียน ตามประเด็นหัวข้อ คนละ 5 นาที

### การประเมินผล

เกณฑ์คุณภาพ :

11-15 = ดี

6-10 = พอใช้

0-5 = ต้องปรับปรุง

(เกณฑ์การประเมิน อยู่ด้านหลัง)

### แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน หน่วยที่ 4.1

รายการ	ระดับคะแนน			คะแนนรวมที่ได้
	3	2	1	
1. รูปร่างของเครื่องประดับตกแต่งแก้ว				
2. ความประณีตในการทำ				
3. ความสะอาดและความสวยงาม				
4. การตรงต่อเวลา				
5. การแสดงความคิดเห็น				
<b>รวมคะแนนที่ได้</b>				

#### แนวทางการให้คะแนน (Scoring Rubrics)

เกณฑ์คุณภาพ:

11-15 = ดี 6-10 = พอใช้ 0-5 = ต้องปรับปรุง

#### คุณภาพของผลการปฏิบัติ

อยู่ในระดับ  ดี  พอใช้  ต้องปรับปรุง

#### 1. รูปร่างและเครื่องประดับแก้ว

ดี (3) หมายถึง รูปร่างสมส่วนนำไปประดับตกแต่งแก้วเหมาะสม

พอใช้ (2) หมายถึง รูปร่างสมส่วนแต่นำไปประดับแก้วไม่เหมาะสม

ต้องปรับปรุง (1) หมายถึง รูปร่างไม่สมส่วนนำไปประดับแก้วไม่ได้

#### 2. ความประณีต

ดี (3) หมายถึง มีความประณีตและความละเอียดในการทำสูงมาก

พอใช้ (2) หมายถึง มีความประณีตและความละเอียดในการทำปานกลาง

ต้องปรับปรุง (1) หมายถึง ไม่มีความประณีตและความละเอียดในการทำ

#### 3. ความสะอาดและความสวยงาม

ดี (3) หมายถึง ผลงานที่ได้สะอาด ไม่มีรอยสกปรก และสวยงาม

พอใช้ (2) หมายถึง ผลงานที่ได้สะอาด มีรอยสกปรกเล็กน้อยแต่ยังสวยงาม

ต้องปรับปรุง (1) หมายถึง ผลงานสกปรก และขาดความสวยงาม

#### 4. การตรงต่อเวลา

ดี (3) หมายถึง นำเสนองานตามเวลาที่กำหนด

พอใช้ (2) หมายถึง ใช้เวลามากหรือน้อยกว่าเวลาที่กำหนดเล็กน้อย

ต้องปรับปรุง (1) หมายถึง ใช้เวลามากหรือน้อยกว่าเวลาที่กำหนดมากเกินไป

#### 5. การแสดงความคิดเห็น

ดี (3) หมายถึง มีการแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมในทุกประเด็นที่นำเสนอ

พอใช้ (2) หมายถึง มีการแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมในบางประเด็นที่นำเสนอ

ต้องปรับปรุง (1) หมายถึง ไม่มีการแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมในทุกประเด็นที่นำเสนอ

## ใบปฏิบัติงาน ที่ 4.2

รหัสวิชา 2701-2118	ชื่อวิชา เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม	สอนครั้งที่ 5
หน่วยที่ 5	ชื่อหน่วย การจัดเตรียมเครื่องดื่มระดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม	เวลา 3 ชั่วโมง
ชื่อเรื่อง	เครื่องดื่มระดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม (ประเภทคั้นช่าย แต่งกวาและสับปะรด)	เวลา 3 ชั่วโมง

### จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

เตรียมเครื่องดื่มระดับตกแต่งแก้วเครื่องดื่มจากผักประเภทคั้นช่าย แต่งกวาและสับปะรดได้

### วัสดุ/อุปกรณ์

- |                       |                |
|-----------------------|----------------|
| 1) เชียง              | 4) ผักคั้นช่าย |
| 2) มีดสำหรับใช้ในบาร์ | 5) แต่งกวา     |
| 3) จานรอง             | 6) ผลสับปะรด   |

### คำสั่ง

- นักเรียนทุกคนจัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม ดังรูป

1. แท่งคั้นช่าย



2. แท่งแต่งกวา



3. สับปะรดหั่น



- นำเสนอผลงานหน้าชั้นเรียนตามประเด็นหัวข้อ คนละ 5 นาที

### การประเมินผล

เกณฑ์คุณภาพ:

11-15 = ดี


6-10 = พอใช้

0-5 = ต้องปรับปรุง

(เกณฑ์การประเมิน อยู่ด้านหลัง)



### แบบประเมินผล การปฏิบัติงาน หน่วยที่ 4.2

รายการ	ระดับคะแนน			คะแนนรวมที่ได้
	3	2	1	
1. รูปร่างของเครื่องประดับตกแต่งแก้ว				
2. ความประณีตในการทำ				
3. ความสะอาดและความสวยงาม				
4. การตรงต่อเวลา				
5. การแสดงความคิดเห็น				
<b>รวมคะแนนที่ได้</b>				

#### แนวทางการให้คะแนน (Scoring Rubrics)

เกณฑ์คุณภาพ:

11-15 = ดี 6-10 = พอใช้ 0-5 = ต้องปรับปรุง

#### คุณภาพของผลการปฏิบัติ

อยู่ในระดับ  ดี  พอใช้  ต้องปรับปรุง

#### 1. รูปร่างและเครื่องประดับแก้ว

- ดี (3) หมายถึง รูปร่างสมส่วนนำไปประดับตกแต่งแก้วเหมาะสม  
 พอใช้ (2) หมายถึง รูปร่างสมส่วนแต่นำไปประดับแก้วไม่เหมาะสม  
 ต้องปรับปรุง (1) หมายถึง รูปร่างไม่สมส่วน นำไปประดับแก้วไม่ได้

#### 2. ความประณีต

- ดี (3) หมายถึง มีความประณีตและความละเอียดในการทำสูงมาก  
 พอใช้ (2) หมายถึง มีความประณีตและความละเอียดในการทำปานกลาง  
 ต้องปรับปรุง (1) หมายถึง ไม่มีความประณีตและความละเอียดในการทำ

#### 3. ความสะอาดและความสวยงาม

- ดี (3) หมายถึง ผลงานที่ได้สะอาด ไม่มีรอยสกปรก และสวยงาม  
 พอใช้ (2) หมายถึง ผลงานที่ได้สะอาด มีรอยสกปรกเล็กน้อยแต่ยังสวยงาม  
 ต้องปรับปรุง (1) หมายถึง ผลงานสกปรก และขาดความสวยงาม

#### 4. การตรงต่อเวลา

- ดี (3) หมายถึง นำเสนองานตามเวลาที่กำหนด  
 พอใช้ (2) หมายถึง ใช้เวลามากหรือน้อยกว่าเวลาที่กำหนดเล็กน้อย  
 ต้องปรับปรุง (1) หมายถึง ใช้เวลามากหรือน้อยกว่าเวลาที่กำหนดมากเกินไป

#### 5. การแสดงความคิดเห็น

- ดี (3) หมายถึง มีการแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมในทุกประเด็นที่นำเสนอ  
 พอใช้ (2) หมายถึง มีการแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมในบางประเด็นที่นำเสนอ  
 ต้องปรับปรุง (1) หมายถึง ไม่มีการแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมในทุกประเด็นที่นำเสนอ