

ใบงานที่ 10

วิชา การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (20701-2005)

ชื่อหน่วย การจัดโต๊ะอาหารและบริการ

ชื่องาน การจัดโต๊ะอาหารเนื่องในโอกาสต่าง ๆ

หน่วยที่ 3

จำนวน 3 ชั่วโมง

จำนวน 1 ชั่วโมง

| จุดประสงค์การเรียนรู้การสอน | รายการสอน |
|--|---|
| จุดประสงค์ทั่วไป 1. เพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับการจัดโต๊ะอาหารในโอกาสต่าง ๆ ตามหลักสากลได้ | รายการสอน 1. การจัดโต๊ะอาหารเนื่องในโอกาสต่าง ๆ |
| จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม 1. มีความรู้ความเข้าใจการจัดโต๊ะอาหารตามหลักสากลได้ | |
| เครื่องมือ/อุปกรณ์ (จำนวน/ขนาด) | วัสดุ (จำนวน/ขนาด) |
| - กระดาษ A4 | - จำนวน 2 แผ่น |

คำสั่ง ให้นักเรียนวาดภาพการจัดโต๊ะอาหารตามแบบสากล พร้อมทำอธิบายถึงชื่ออุปกรณ์ได้ภาพนั้น

1. การจัดโต๊ะอาหารแบบเป็นทางการ

2. การจัดโต๊ะอาหารแบบไม่เป็นทางการ

3. การจัดโต๊ะอาหารตามโจทย์ที่ได้รับ

- ในสถานการณ์ตัวอย่าง สมมุติว่านักเรียนเป็นพนักงานของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (จัดเลี้ยง)

นักเรียนได้รับคำสั่งจากหัวหน้างานให้จัดห้องจัดเลี้ยงสำหรับแขกที่จะมางานแต่งงาน โดยโรงแรมจะเสิร์ฟ

1. อาหารเรียกน้ำย่อยเป็นซีซ่าสลัดไก่
2. ซุปฟักทอง
3. สเต็กเนื้อ
4. ผลไม้หั่นเป็นชิ้น
5. สำหรับเครื่องดื่มที่จะบริการ มี น้ำเปล่า,ไวน์แดง,ไวน์ขาว,แชมเปญ

คำสั่ง ให้นักเรียนวาดภาพการจัดโต๊ะอาหารตามโจทย์ข้างต้นให้สมบูรณ์ที่สุดพร้อมอธิบายใต้รูปภาพนั้นๆ

| | |
|-------------------|---------------------------|
| ชื่อ-นามสกุล..... | รหัสนักเรียนนักศึกษา..... |
| ระดับชั้น..... | สาขา..... |