

# ชุดฝึกทักษะการประกอบและการถนอมอาหาร

## เรื่อง การบริการอาหาร เล่มที่ 4



จัดทำโดย

นางสาวกัศมน แก่นงาม

โรงเรียนนาแกสามัคคีวิทยา

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 22

กระทรวงศึกษาธิการ



## คำนำ

ชุดฝึกทักษะการประกอบและการถนอมอาหาร รายวิชาการงานอาชีพและเทคโนโลยี  
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นสื่อประกอบการจัดการเรียนรู้ ที่มุ่งส่งเสริมให้  
นักเรียนสามารถเรียนรู้และสร้างองค์ความรู้ได้ด้วยตนเอง พัฒนาให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะที่พึง  
ประสงค์ พัฒนาทักษะการทำงาน กระบวนการสังคมและกระบวนการต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อ  
การดำรงชีวิต ชุดฝึกทักษะนี้ประกอบด้วยเนื้อหา ดังนี้

เล่มที่ 1 การเลือกซื้ออาหาร

เล่มที่ 2 การประกอบอาหาร

เล่มที่ 3 การจัดอาหารและการจัดตกแต่งอาหาร

เล่มที่ 4 การบริการอาหาร

เล่มที่ 5 การถนอมอาหาร

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า จะเป็นประโยชน์แก่นักเรียนในการพัฒนาการเรียนรู้  
เป็นประโยชน์ต่อครู ผู้สนใจและโรงเรียนต่าง ๆ ในการพัฒนาการเรียนการสอนต่อไป

ภักมณ แก่นงาม



	หน้า
คำแนะนำสำหรับการเรียนด้วยชุดฝึกทักษะ	1
จุดประสงค์การเรียนรู้	1
แบบทดสอบก่อนเรียน	2
บทเรียน	5
กิจกรรมฝึกประสบการณ์	20
แบบบันทึกกิจกรรม	21
แบบทดสอบหลังเรียน	23
บรรณานุกรม	26
ภาคผนวก	28
เฉลยกิจกรรมฝึกประสบการณ์	29
เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน	29
เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน	29
กระดาษคำตอบ	30

### คำแนะนำสำหรับการเรียนด้วยชุดฝึกทักษะ

การเรียนด้วยชุดฝึกทักษะจะบรรลุตามจุดประสงค์การเรียนรู้ นั้น นักเรียนต้องปฏิบัติตามขั้นตอนที่กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด ดังนี้

1. ศึกษาจุดประสงค์การเรียนรู้ ทำแบบทดสอบก่อนเรียนด้วยความซื่อสัตย์
2. ศึกษาเนื้อหาในบทเรียนและทำกิจกรรมฝึกประสบการณ์ด้วยความตั้งใจและมีวินัยใฝ่เรียนรู้
3. ทำแบบทดสอบหลังเรียนด้วยความซื่อสัตย์ แล้วส่งกระดาษคำตอบกับครูผู้สอน
4. เมื่อปฏิบัติครบทุกขั้นตอนแล้วให้นักเรียนเก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ ทำความสะอาดให้เรียบร้อย

### จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายแนวทางปฏิบัติและคุณลักษณะของผู้บริการอาหารได้ (K)
2. บริการอาหารได้ถูกวิธี (P)
3. มีเจตคติที่ดีต่อการบริการอาหารและมีมารยาทในการทำงาน (A)



### แบบทดสอบก่อนเรียน

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียวและทำเครื่องหมาย X ลงใน  
กระดาษคำตอบให้ครบทุกข้อ จำนวน 10 ข้อ คะแนนเต็ม 10 คะแนน ใช้เวลา 10 นาที

1. การบริการอาหาร หมายถึงข้อใด

- ก. การจัดโต๊ะอาหาร อุปกรณ์รับประทานอาหาร
- ข. การเสิร์ฟอาหารที่ปรุงสำเร็จและจัดตกแต่งแล้วให้แก่ผู้รับประทานอาหาร
- ค. การรับประทานอาหารร่วมกันในครอบครัวหรืองานเลี้ยงต่าง ๆ
- ง. ถูกทุกข้อ

2. การบริการอาหารข้อใดปฏิบัติได้ถูกต้อง

- ก. ปกปิดอาหารปรุงสำเร็จและใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารทุกครั้ง
- ข. อาหารปรุงสำเร็จควรเปิดฝามือไว้
- ค. ตักข้าวใส่จาน แล้วใช้มือเกลี่ยข้าวในจานให้ดูน่ารับประทาน
- ง. ใช้แก้วน้ำตักน้ำดื่มจากถังน้ำบริโภคน้ำ

3. ข้อใดไม่ใช่คุณลักษณะของผู้บริการอาหารที่ดี

- ก. ผู้บริการอาหารต้องอาบน้ำให้สะอาด ปราศจากกลิ่นตัว
- ข. สวมเสื้อผ้าที่สะอาด แต่งตัวรัดกุม
- ค. ผู้ชายใส่กางเกงขาสั้นให้ดูกระฉับกระเฉง
- ง. ผู้หญิงรวบผมให้เรียบร้อยอาจใส่หมวกคลุมผมก็ได้

4. ข้อใดเป็นการหยิบจับภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้อง

- ก. เสิร์ฟช้อน ส้อม ตะเกียบ ให้จับที่ด้าม
- ข. จ้วงตักน้ำแข็งเสิร์ฟแก่ลูกค้า
- ค. เสิร์ฟแก้วน้ำให้จับที่ปากแก้ว
- ง. เสิร์ฟอาหารหลายจานโดยการวางซ้อนกัน

5. ก่อนรับประทานอาหารเช้าใช้ผ้าเช็ดมือได้ถูกต้อง

ก. ปูไว้ที่ตัก

ข. เหน็บที่คอเสื้อ

ค. กำเป็นก้อนวางไว้บนโต๊ะ

ง. พับใ้หม้วางไว้บนโต๊ะ

6. ระเบียบในการวางจาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำที่ถูกต้องคือข้อใด

ก. จานไว้หน้าผู้รับประทาน ช้อนไว้ด้านขวาของจาน ส้อมไว้ด้านซ้ายของจาน วางแก้วน้ำไว้ด้านซ้ายมือเอียงไปทางด้านบนของจาน

ข. จานไว้หน้าผู้รับประทาน ช้อนไว้ด้านขวาของจาน ส้อมไว้ด้านซ้ายของจาน วางแก้วน้ำไว้ด้านขวามือเอียงไปทางด้านบนของจาน

ค. จานไว้หน้าผู้รับประทาน ส้อมไว้ด้านขวาของจาน ช้อนไว้ด้านซ้ายของจาน วางแก้วน้ำไว้ด้านขวามือเอียงไปทางด้านบนของจาน

ง. จานไว้หน้าผู้รับประทาน ส้อมไว้ด้านขวาของจาน ช้อนไว้ด้านซ้ายของจาน วางแก้วน้ำไว้ด้านซ้ายมือเอียงไปทางด้านบนของจาน

7. หลักการจัดอาหารสำหรับการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน ต้องมีอาหารประเภทใด

ก. รังนก

ข. ปลา

ค. ไก่

ง. เป็ด

8. การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ไม่เหมาะสมกับงานลักษณะใด

ก. งานแต่งงาน

ข. งานขึ้นบ้านใหม่

ค. งานพิธีการ

ง. งานเลี้ยงรุ่น

9. มารยาทที่ควรปฏิบัติบนโต๊ะอาหารคือข้อใด

- ก. นั่งตัวตรง ไม่พูดจากับใคร
- ข. พูดคุยกันให้บรรยากาศเกิดความสุขสนาน
- ค. ขออนุญาต แล้วเอื้อมมือไปหยิบข้ามเครื่องใช้ในการรับประทานอาหารของผู้อื่น
- ง. พูดคุยกันกับคนข้างเคียงในเรื่องทั่วไปแบบเบา ๆ

10. มารยาทที่ไม่ควรปฏิบัติบนโต๊ะอาหารคือข้อใด

- ก. ใช้ช้อนกลางตักอาหารจากจานกลางมาใส่จานของตน
- ข. รับประทานอาหารของขบเคี้ยวก่อนอาหารหลักอย่างพอประมาณ
- ค. อ่านหนังสือพิมพ์ขณะรอเสิร์ฟอาหาร
- ง. ไม่รับประทานอาหารขณะเจ้าภาพขึ้นไปพูดบนเวที

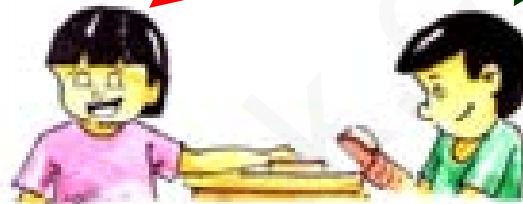


นิด นัด พรุ้งนี้จะมีแขกมารับประทานอาหารที่บ้านเรา  
พรุ้งนี้ช่วยแม่รับแขกหน่อยนะ



แล้วคุณแม่จะให้ช่วยทำอะไรบ้างค่ะ

ครับ



ทำหน้าที่การบริการอาหารค่ะ



การบริการอาหาร หมายถึง  
อย่างไรครับ



การบริการอาหาร หมายถึง การจัดโต๊ะอาหาร อุปกรณ์รับประทานอาหาร  
ให้พร้อมสำหรับการรับประทานอาหาร การเสิร์ฟอาหารที่ปรุงสำเร็จและ  
จัดตกแต่งแล้ว ให้แก่ผู้รับประทานอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร  
รวมทั้งการรับประทานอาหารร่วมกันในครอบครัวและการจัดเลี้ยงใน  
รูปแบบต่าง ๆ จ๊ะลูก





การบริการอาหารในครอบครัว มีแนวทางปฏิบัติดังนี้

1. ผู้บริการอาหารต้องแต่งตัวให้สะอาดเรียบร้อย ตัดเล็บมือให้สั้น ล้างมือให้สะอาด ถ้าผมยาวให้รวบเก็บไว้ และขณะบริการอาหารต้องยิ้มแย้มแจ่มใส
2. จัดวางอุปกรณ์รับประทานอาหาร เช่น จาน ส้อม แก้วน้ำ ให้เพียงพอ กับจำนวนผู้รับประทานอาหารบนโต๊ะอาหารอย่างเป็นระเบียบ โดยวางจานไว้หน้าผู้รับประทาน วางช้อนไว้ด้านขวาของจาน วางส้อมไว้ด้านซ้ายของจาน วางแก้วน้ำไว้ด้านขวามือเยื้องไปทางด้านบนของจาน
3. รินน้ำลงในแก้วของผู้รับประทานอาหารแต่ละคนประมาณ 3/4 ของแก้วให้ครบทุกแก้ว
4. จัดวางอาหารบนโต๊ะ ควรคำนึงถึงความสะดวกในการตักอาหารของผู้รับประทานเป็นสำคัญ
5. การบริการอาหารประเภทต้มหรือแกงควรอุ่นให้ร้อนก่อนเสิร์ฟและต้องมีจานรองเสมอ
6. ขณะบริการอาหารให้ยื่นเบี่ยงตัวหรือค้อมตัวเล็กน้อย ต้องไม่ให้มือหรือนิ้วสัมผัสอาหาร ไม่ไอหรือจามขณะบริการอาหาร เข้าบริการและยกจานอาหารออกให้ถูก ทางตามประเภทของอุปกรณ์ รับประทานอาหาร
7. ตักข้าวลงในจานครั้งแรกแต่พอดี ไม่มากหรือน้อยเกินไป เมื่อข้าวหมดและต้องการรับประทานอีกจึงค่อยตักเติมภายหลัง



นึกต้องปฏิบัติตัวอย่างไรบ้างคะ

8. หมั่นสังเกตอาหารบนโต๊ะ ถ้าพร้อมไปให้ยกถ้วยหรือจานอาหารไป  
ตักเติม แล้วจึงยกมาวางบนโต๊ะอีกครั้ง

9. ถ้าช้อนหรือส้อมของผู้รับประทานอาหารคนใดตกลงพื้น ให้ผู้บริการ  
อาหารเก็บไป แล้วนำช้อนส้อมคู่ใหม่มาให้แทน



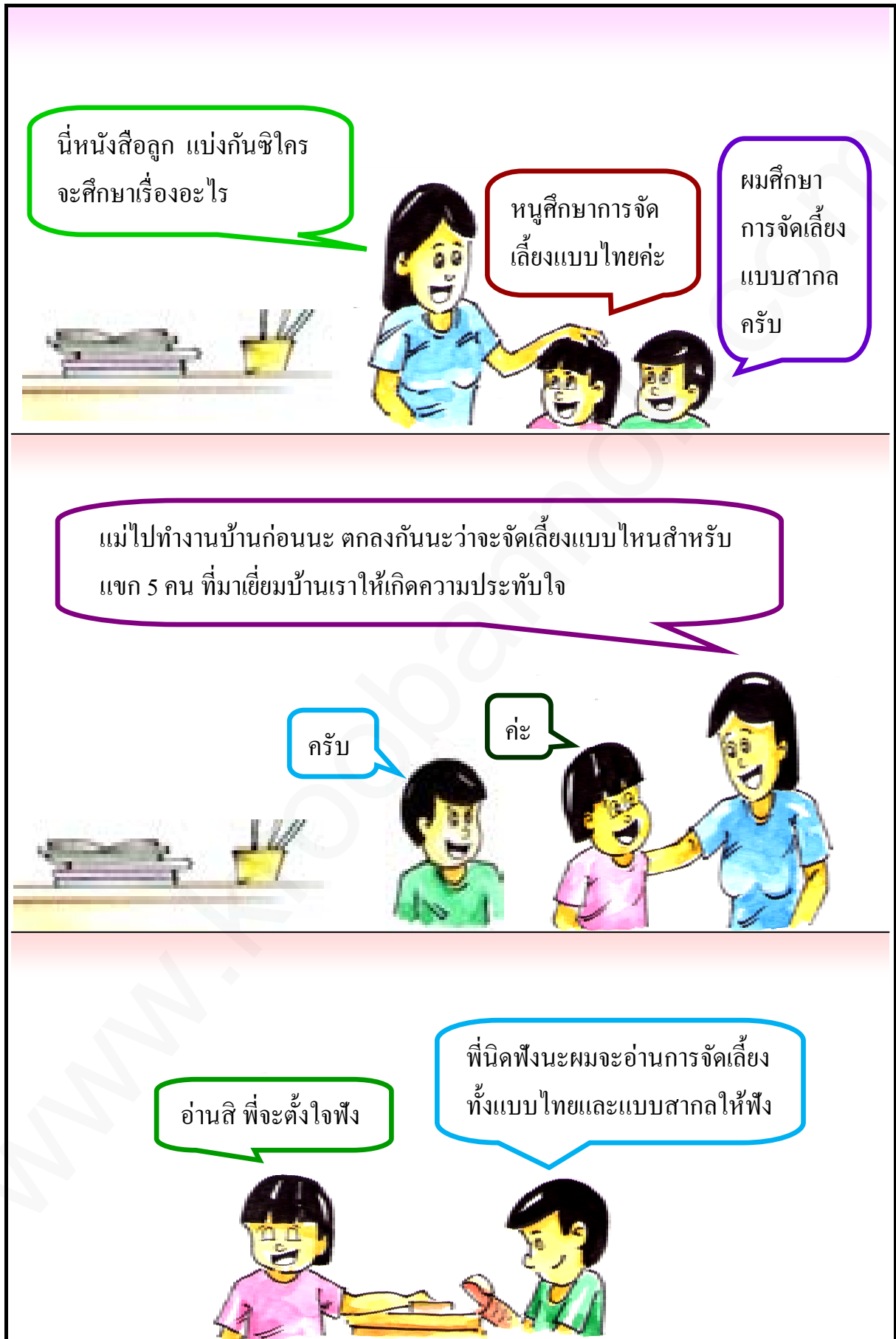
ที่มา [www.gotoknow.org/posts/139638](http://www.gotoknow.org/posts/139638)



นัdkับฟีนดจะปฏิบัติตามนี้ให้ได้ครับ







### การจัดเลี้ยงแบบไทย

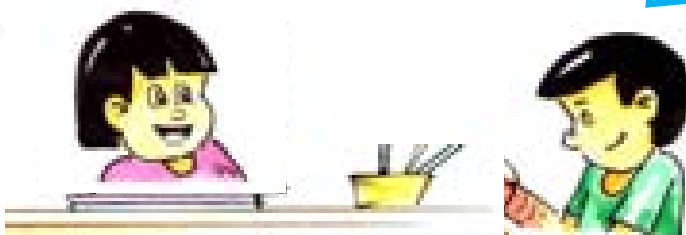
การเลี้ยงแบบไทยในสังคมปัจจุบันมีดังนี้

1. แบบนั่งกับพื้นมีสำรับเฉพาะบุคคล เป็นการจัดอาหารคาวและอาหารหวานอย่างละ 1 สำรับเฉพาะ 1 คน วิธีการจัดเลี้ยง คือ จัดวางสำรับอาหารคาว ชามข้าว คนโทน้ำมีแก้วประจำ กระโถน ผ้าเช็ดมือ เตรียมพร้อมวางเป็นชุดเตรียมไว้ เมื่อถึงเวลารับประทานอาหาร เจ้าของบ้านจะเชิญแขกนั่งประจำที่ ส่วนมากนั่งตามลำดับอาวุโส ระหว่างการรับประทานอาหารจะมีคนดูแลไม่ให้อาหารขาดตกบกพร่อง เมื่อแขกอิ่มก็จะเลื่อนสำรับคาวออกแล้วเทียบสำรับหวานซึ่งเตรียมไว้ใกล้ ๆ เข้ามาแทนที่

ปัจจุบันการรับประทานอาหารแบบนี้ไม่เป็นที่นิยมแล้ว แต่ก็ยังมีปฏิบัติสำหรับการถวายภัตตาหารแด่พระสงฆ์



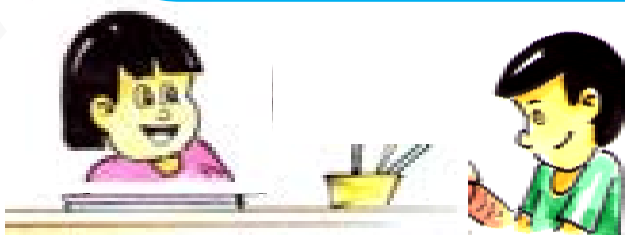
ที่มา [www3.navy.mi.th](http://www3.navy.mi.th)



2. แบบนั่งกับพื้นรวมกันเป็นวง วิธีการจัดเลี้ยงแบบนี้ เจ้าภาพจะปูเสื่อหรือพรมพอกับขนาดคนนั่งรับประทานร่วมกัน แล้วปูผ้าขาวทึบบริเวณตรงกลาง เพื่อวางถ้วยชามอาหาร ซึ่งส่วนมากจะประกอบ ด้วยอาหารประเภท น้ำพริก เครื่องจิ้ม แกงจืด แกงเผ็ด เป็นต้น การรับประทานอาหารแบบนี้จะมี “ช้อนกลาง” ประจำอาหารแต่ละชนิดสำหรับตักอาหารเหล่านั้นใส่ในจานข้าวของตน เมื่อรับประทานอาหารคลาเสร็จ ก็จะทยอยเสิร์ฟอาหารหวานพร้อมกับถ้วยเล็ก, ช้อน แขนกสามารถตักอาหารหวานจากถ้วยใหญ่มาใส่ถ้วยเล็กของตนเอง ซึ่งสามารถรับประทานได้สะดวกและถูกสุขอนามัย การรับประทานอาหารแบบนั่งกับพื้น ประเพณีทางภาคเหนือเรา เรียกว่า “การรับประทานอาหารแบบขันโตก” ซึ่งจะมีภาชนะสำหรับวางอาหารได้ประมาณ 4-5 ชนิดเรียกว่า “โตก” ภาคกลางเราจะเรียกว่า “สำหรับ” เวลารับประทานอาหารจะนั่งล้อมวงกัน 4-5 คน ส่วนภาคตะวันออกเฉียงเหนือจะเรียกว่า “พาข้าว”



ที่มา <http://thaimtb.com>



3. แบบนั่งโต๊ะ การนั่งโต๊ะรับประทานอาหารเป็นวัฒนธรรมแบบตะวันตก ปัจจุบันเป็นที่นิยมเพราะสะดวกในการลุกนั่ง การเสิร์ฟแบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ การนำอาหารทุกอย่างมาวางบนโต๊ะพร้อมกันหรือการเสิร์ฟอาหารทีละอย่าง

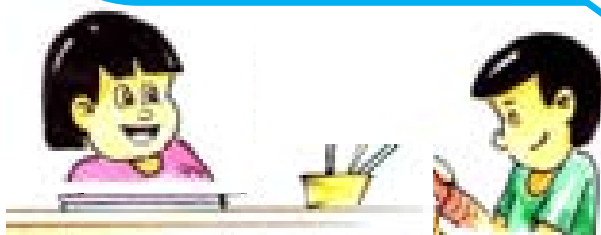


ที่มา [www.navalattache.com](http://www.navalattache.com)

4. แบบออกร้าน เป็นการรับประทานอาหารที่เจ้าภาพจัดชุดคล้ายกับร้านขายอาหาร เหมาะสำหรับการเลี้ยงคนจำนวนมากและต้องอาศัยบริเวณกว้างขวาง ซึ่งการจัดอาหารแต่ละร้านไม่ควรซ้ำกัน



ที่มา [www.thaitransport-photo.net](http://www.thaitransport-photo.net)

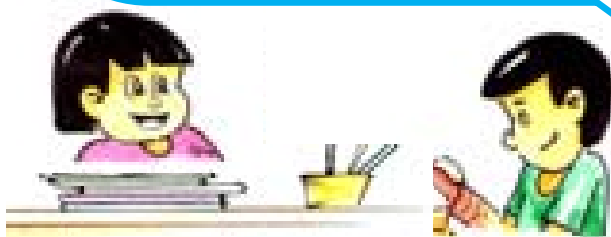


### การจัดเลี้ยงแบบสากล

การจัดเลี้ยงแบบสากลพบทั่วไปในงานเลี้ยงรับรองแขก งานเลี้ยงสังสรรค์ งานเลี้ยงฉลองสมรส เป็นต้น การจัดเลี้ยงมีหลากหลายรูปแบบดังนี้

**1. การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน** รายการอาหารที่นิยมจัดเลี้ยงโต๊ะจีนจะมีอาหารอย่างน้อย 8 อย่างขึ้นไปเสิร์ฟเป็นลำดับดังนี้

- ▶ เริ่มต้นด้วยกับแกล้มเย็นและร้อน
- ▶ ซุปน้ำข้นมีเนื้อซึ่งมักเป็นอาหารพิเศษ เช่น หูหลาม
- ▶ อาหารต่าง ๆ จัดเรียงลำดับกันตามความคิด ในเรื่องให้มีรสอาหารหลากหลาย และจัดสมดุลของรสให้มีการประกอบรสกัน ส่งเสริมกันตามกันและแก้รสกัน การจัดลำดับอาหารที่ดีจะไม่ทำให้ผู้รับประทานเกิดความรู้สึก “เลี่ยน” หรือ “เอียน”
- ▶ อาหารคาวกลุ่มสุดท้ายจะเสิร์ฟเป็นชุด ซึ่งมักจะประกอบด้วย ข้าวผัด หมี่ผัด แกงจืดต่าง ๆ หรือต้มยำ
- ▶ อาหารทุกมื้อต้องมีปลา เพราะมีความเชื่อว่าปลาแสดงนิมิตหมายถึงความสุขสมบูรณ์อาหาร บางอย่างแสดงลักษณะพิเศษ เช่น เส้นหมี่ทุกประเภท แสดงถึงความยืนยาวของอายุ ควรเสิร์ฟในงานวันเกิด ซาลาเปา ทอดไส้ตัวกวนแสดงถึงความรุ่งเรือง
- ▶ การจัดอาหารที่แปลกและที่ถือว่าเป็นของดี เช่น หูหลาม เป้าฮื้อ ปลิงทะเล หมูหัน เป็ดปักกิ่ง รังนก ประกอบกับเห็ดหอม ซึ่งราคาก็สูงด้วยจะเป็นนิมิตหมายของการให้เกียรติอย่างสูง



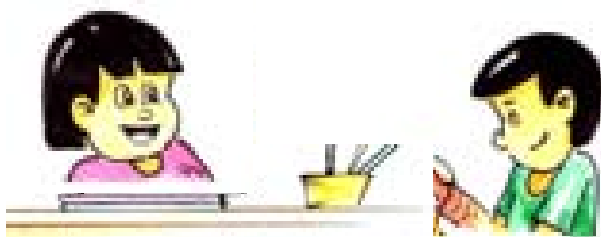


- ของหวานหรือผลไม้สด
- เครื่องดื่ม เหล้าจีนเสิร์ฟได้ทุกโอกาส ไวน์สีชมพู ก็เหมาะสำหรับอาหารจีน ชาเป็นเครื่องดื่มที่ควรเสิร์ฟประจำ นอกจากนั้นเครื่องดื่มอื่น ๆ ก็ไม่ขัดกับอาหารจีน

การจัดโต๊ะ ควรจัดโต๊ะประมาณ 10 คน สำหรับโต๊ะมาตรฐานและ 12-14 คน สำหรับโต๊ะใหญ่ ซึ่งควรมีเป็นหมอนเพื่อความสะดวกในการเวียนอาหาร



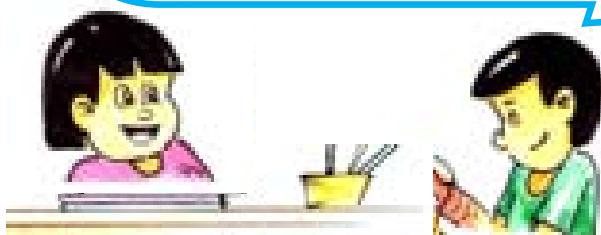
ที่มา phacherd.weloveshopping.com



2. การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (Buffet) เป็นรูปแบบที่ไม่เป็นพิธีการมาก แขกร่วมงานสามารถเลือกตักอาหารรับประทานได้เองตามความพอใจ การจัดบริการอาหารจะใช้โต๊ะใหญ่จัดวางอาหารเรียงรายอย่างสวยงามตามประเภทและลำดับของอาหาร ตั้งแต่อาหารเรียกน้ำย่อย อาหารหลัก อาหารหวานนานาชนิด และจัดวางภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ช้อนส้อม ถ้วยชาม เป็นต้น ไว้ที่โต๊ะบุฟเฟต์ แขกจะเดินเรียงเข้ามาหยิบภาชนะ อุปกรณ์และเลือกตักอาหารใส่จานแล้วนำกลับไปนั่งรับประทานที่โต๊ะ เมื่อรับประทานเรียบร้อยแล้ว ก็สามารถลุกขึ้นไปตักอาหารประเภทอื่นใส่ภาชนะใหม่ได้อีกตามต้องการ ขณะที่พนักงานจะคอยเสิร์ฟเครื่องดื่ม คอยเติมอาหารที่พร่องไปในถาดบนโต๊ะบุฟเฟต์และเก็บจานเก่าที่แขกรับประทานเสร็จออกไปจากโต๊ะ เพื่อให้แขกสามารถนำอาหาร จานใหม่มานั่งรับประทานต่อไปได้



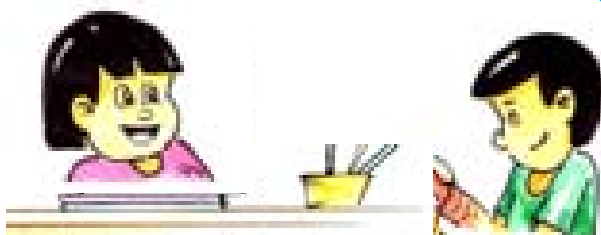
ที่มา [www.imperialhotels.com](http://www.imperialhotels.com)



**3. การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล (The Cocktail Party)** ใช้จัดเลี้ยงกับแขกจำนวนมาก ๆ เหมาะกับแขกในสังคมอีกระดับหนึ่งที่นิยมพบปะพูดคุยได้สะดวก ในระหว่างรับประทานอาหาร และไม่มีโต๊ะสำหรับนั่งรับประทานอาหาร โดยเฉพาะ จะมีเพียงโต๊ะจัดวางอาหาร เหมาะสำหรับโอกาสพิเศษ เช่น งานเปิดบริษัท ร้านค้า งานแสดงความยินดีในโอกาสต่าง ๆ งานแนะนำสินค้าใหม่ เป็นต้น งานเลี้ยงค็อกเทลส่วนใหญ่จะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง เนื่องจากมีเวลาสั้นและแขกหมุนเวียนเข้าออกมาก อาหารที่ใช้ควรเลือกอาหารที่รับประทานง่ายเป็นชิ้น ๆ หรือเป็นคำ ๆ สะดวกในการรับประทาน ใช้มือหยิบจับได้สะดวก สะอาด ไม่ต้องใช้ช้อนหรือส้อม เช่น แชนด์วิชเปิดหน้า กุ้งบาบีคิว เป็นต้น



ที่มา [topicstock.pantip.com](http://topicstock.pantip.com)





### มารยาทในการรับประทานอาหารโดยทั่ว ๆ ไป

1. เมื่อเข้าที่นั่งที่แล้วหากมีผ้าเช็ดมือให้คลี่ออกแล้ววางไว้บนตัก ไม่ควรถือเล่นหรือพับเล่น
2. ไม่ควรวางส้อมไว้บนโต๊ะอาหาร นั่งโยกเก้าอี้ นั่งไขว่ห้าง หรือแสดงกิริยาอื่นที่ไม่สุภาพ
3. ไม่ควรอ่าน หรือเปิดดูหนังสือใด ๆ ขณะอยู่บนโต๊ะอาหาร
4. สามารถสนทนากับผู้ที่นั่งข้างเคียงเบา ๆ ได้ซึ่งควรเป็นเรื่องธรรมดาทั่วไป ไม่ควรเป็นเรื่องขบขันหรือเป็นเรื่องเศร้าจนเกินไป
5. ไม่ควรรับประทานอาหารขณะเจ้าภาพขึ้นไปพูด หรือรับประทานอาหารก่อนแขกคนอื่นรับประทาน
6. ให้ใช้ช้อนกลางตักอาหารจากจานกลางมาใส่จานของตน
7. ไม่ควรร้องเพลง หรือเคาะจังหวะเพลงในขณะที่รับประทานอาหารบนโต๊ะอาหาร
8. หากจามหรือไอต้องใช้ผ้าป้องปาก
9. ระวังอย่าให้อาหารหกหล่นบนโต๊ะอาหารหรือเปื้อนเสื้อผ้า
10. ไม่ควรโน้มตัวหรือเอื้อมมือไปหยิบข้ามเครื่องใช้ในการรับประทานอาหารของผู้อื่น
11. ควรเอื้อเฟื้อถามความต้องการแก่ผู้นั่งใกล้เคียงและส่งเครื่องปรุงให้



### มารยาทในการรับประทานอาหารโดยทั่ว ๆ ไป

12. การรับประทานอาหารของว่างหรือของขบเคี้ยวก่อนอาหารหลักควรรับประทานอาหารพอประมาณ
13. การรับประทานอาหารซूप ไม่ควรรับประทานจากปลายช้อน เวลาตักซूपควรหงายช้อนดักออกจากถ้วยและรับประทานจากข้างช้อน อย่าซดเสียงดัง
14. การรับประทานอาหารสลัดผักต่าง ๆ ควรรับประทานด้วยส้อม หรืออาจใช้มีดตัดผักได้บ้าง ถ้าจำเป็น
15. ไม่ควรตักอาหารใส่จานมากจนเกินไป
16. อาหารประเภทเนื้อสัตว์ควรใช้มีดตัดพอดีคำ ควรรับประทานทีละชิ้น
17. น้ำและเครื่องดื่มที่นำมาเสิร์ฟก่อนหรือระหว่างการรับประทานอาหาร เมื่อดื่มแล้ววางแก้วไว้ทางขวามือเสมอ
18. ก่อนจะลุกจากที่นั่ง ควรทบทวนเช็คมือแล้ววางไว้บนโต๊ะข้างหน้าเพื่อให้รู้ว่าผ้าเช็ดมือนี้ใช้แล้ว



ใช้ครับพินิค




พวกเราจะเป็นเจ้าภาพที่ดีและมี  
มารยาทในการรับประทานอาหาร  
อย่างแน่นอนค่ะคุณแม่



### กิจกรรมฝึกประสบการณ์

ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มช่วยกันจัดโต๊ะอาหารพร้อมบริการอาหาร สำหรับรับแขก  
ที่มาเยี่ยมบ้าน จำนวน 5 ท่าน โดยให้ตัวแทนกลุ่มเบิกรูปการณ์ในการจัดโต๊ะอาหาร  
กับครูสอน ใช้เวลาในการจัดโต๊ะอาหารและเตรียมความพร้อมกลุ่มละ 20 นาที  
แล้วแสดงบทบาทสมมติในการบริการอาหาร กลุ่มละไม่เกิน 10 นาที

 <b>แบบบันทึกกิจกรรม</b>		
กลุ่มที่	รายชื่อสมาชิก/เลขที่	คะแนนการประเมิน
1	1. 2. 3. 4. 5.	
2	1. 2. 3. 4. 5.	
3	1. 2. 3. 4. 5.	
4	1. 2. 3. 4. 5.	
5	1. 2. 3. 4. 5.	



### แบบสังเกตพฤติกรรมการทำงานกลุ่ม

ที่	ความร่วมมือ				การแสดง ความคิดเห็น				การรับฟัง ความคิดเห็น				การตั้งใจ ทำงาน				ผลงานกลุ่ม				รวม	ระดับ คุณภาพ
	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1		

#### เกณฑ์การให้คะแนน

ดีมาก	=	4
ดี	=	3
พอใช้	=	2
ปรับปรุง	=	1

#### เกณฑ์การตัดสินคุณภาพ

ช่วง คะแนน	ระดับ คุณภาพ
17 – 20	ดีมาก
13 – 16	ดี
9 – 12	พอใช้
5 – 8	ปรับปรุง



### แบบทดสอบหลังเรียน

**คำชี้แจง** ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียวและทำเครื่องหมาย X ลงใน  
กระดาษคำตอบให้ครบทุกข้อ จำนวน 10 ข้อ คะแนนเต็ม 10 คะแนน ใช้เวลา 10 นาที

1. การบริการอาหาร หมายถึงข้อใด

- ก. การจัดโต๊ะอาหาร อุปกรณ์รับประทานอาหาร
- ข. การเสิร์ฟอาหารที่ปรุงสำเร็จและจัดตกแต่งแล้วให้แก่ผู้รับประทานอาหาร
- ค. การรับประทานอาหารร่วมกันในครอบครัวหรืองานเลี้ยงต่าง ๆ
- ง. ถูกทุกข้อ

2. ข้อใดไม่ใช่คุณลักษณะของผู้บริการอาหารที่ดี

- ก. ผู้บริการอาหารต้องอาบน้ำให้สะอาด ปราศจากกลิ่นตัว
- ข. สวมเสื้อผ้าที่สะอาด แต่งตัวรัดกุม
- ค. ผู้ชายใส่กางเกงขาสั้นให้ดูกระฉับกระเฉง
- ง. ผู้หญิงรวบผมให้เรียบร้อยอาจใส่หมวกคลุมผมก็ได้

3. ข้อใดเป็นการหยิบจับภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้อง

- ก. เสิร์ฟช้อน ส้อม ตะเกียบ ให้จับที่ด้าม
- ข. จ้วงตักน้ำแข็งเสิร์ฟแก่ลูกค้า
- ค. เสิร์ฟแก้วน้ำให้จับที่ปากแก้ว
- ง. เสิร์ฟอาหารหลายจานโดยการวางซ้อนกัน

4. การบริการอาหารข้อใดปฏิบัติได้ถูกต้อง

- ก. ปกปิดอาหารปรุงสำเร็จและใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารทุกครั้ง
- ข. อาหารปรุงสำเร็จควรเปิดฝามือไว้
- ค. ตักข้าวใส่จาน แล้วใช้มือเกลี่ยข้าวในจานให้ดูน่ารับประทาน
- ง. ใช้แก้วน้ำตักน้ำดื่มจากถังน้ำบริโภค

5. ระเบียบในการวางจาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำที่ถูกต้องคือข้อใด

ก. จานไว้หน้าผู้รับประทาน ช้อนไว้ด้านขวาของจาน ส้อมไว้ด้านซ้ายของจาน วางแก้วน้ำไว้ด้านซ้ายมือเยื้องไปทางด้านบนของจาน

ข. จานไว้หน้าผู้รับประทาน ช้อนไว้ด้านขวาของจาน ส้อมไว้ด้านซ้ายของจาน วางแก้วน้ำไว้ด้านขวามือเยื้องไปทางด้านบนของจาน

ค. จานไว้หน้าผู้รับประทาน ส้อมไว้ด้านขวาของจาน ช้อนไว้ด้านซ้ายของจาน วางแก้วน้ำไว้ด้านขวามือเยื้องไปทางด้านบนของจาน

ง. จานไว้หน้าผู้รับประทาน ส้อมไว้ด้านขวาของจาน ช้อนไว้ด้านซ้ายของจาน วางแก้วน้ำไว้ด้านซ้ายมือเยื้องไปทางด้านบนของจาน

6. การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ไม่เหมาะสมกับงานลักษณะใด

ก. งานแต่งงาน

ข. งานขึ้นบ้านใหม่

ค. งานพิธีการ

ง. งานเลี้ยงรุ่น

7. ก่อนรับประทานอาหารข้อใดใช้ผ้าเช็ดมือได้ถูกต้อง

ก. ปูไว้ที่ตัก

ข. เหน็บที่คอเสื้อ

ค. กำเป็นก้อนวางไว้บนโต๊ะ

ง. พับใหม่วางไว้บนโต๊ะ

8. หลักการจัดอาหารสำหรับการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน ต้องมีอาหารประเภทใด

ก. รังนก

ข. ปลา

ค. ไก่

ง. เป็ด

9. มารยาทที่ไม่ควรปฏิบัติบนโต๊ะอาหารคือข้อใด

- ก. ใช้ช้อนกลางตักอาหารจากจานกลางมาใส่จานของตน
- ข. รับประทานของขบเคี้ยวก่อนอาหารหลักอย่างพอประมาณ
- ค. อ่านหนังสือพิมพ์ขณะรอเสิร์ฟอาหาร
- ง. ไม่รับประทานขณะเจ้าภาพขึ้นไปพูดคุยบนเวที

10. มารยาทที่ควรปฏิบัติบนโต๊ะอาหารคือข้อใด

- ก. นั่งตัวตรง ไม่พูดคุยกับใคร
- ข. พูดคุยกันให้บรรยากาศเกิดความสุขสนทน
- ค. ขออนุญาต แล้วเอื้อมมือไปหยิบขำเครื่องใช้ในการรับประทานอาหารของผู้อื่น
- ง. พูดคุยกันกับคนข้างเคียงในเรื่องทั่วไปแบบเบา ๆ



### บรรณานุกรม

โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่ม 13 : โดย  
พระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. พิมพ์ครั้งที่ 11. กรุงเทพฯ:  
โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน, 2537.

ฉลองศรี พิมพ์สมพงศ์. การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม. กรุงเทพฯ :  
สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2543.

เพ็ญพร ประมวลสุขและคณะ. หนังสือเรียนการงานอาชีพและเทคโนโลยี ม.1 .  
กรุงเทพฯ : บริษัทอักษรเจริญทัศน์ อจท. จำกัด, 2551.

มณีรัตน์ ปิ่นวิเศษและศศิพร สมบูรณ์ทรัพย์. มารยาทและการสมาคม.  
นนทบุรี : บริษัท สำนักพิมพ์เอมพันธ์ จำกัด, 2551.

สถาบันพัฒนาคุณภาพวิชาการ. คู่มือครูการงานอาชีพและเทคโนโลยี  
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1. กรุงเทพฯ : บริษัทพัฒนาคุณภาพวิชาการ จำกัด, 2554.

เสาวนีย์ ประทีปทองและคณะ. การงานอาชีพและเทคโนโลยี ชั้นมัธยมศึกษาปีที่  
4-6. กรุงเทพฯ : บริษัทพัฒนาคุณภาพวิชาการ จำกัด, 2553).

อรุณี ลิ้มศิริและทรงสิทธิ์ เจริญสุข. คู่มือครู แผนการจัดการเรียนรู้ การงานอาชีพและ  
เทคโนโลยี ม. 1. กรุงเทพฯ ; บริษัท โรงพิมพ์วัฒนาพานิช จำกัด, 2551.

Google.com. การถวายเป็นทาน. [ออนไลน์] : [www3.navy.mi.th](http://www3.navy.mi.th)  
วันที่สืบค้น 20 ตุลาคม 2555.

Google.com. การจัดเลี้ยงแบบนั่งกับพื้นรวมกันเป็นวง. [ออนไลน์]:  
<http://thaimtb.com>. วันที่สืบค้น 20 ตุลาคม 2555.

Google.com. การจัดเลี้ยงแบบนั่งโต๊ะ. [ออนไลน์]: [www.navalattache.com](http://www.navalattache.com).  
วันที่สืบค้น 20 ตุลาคม 2555.

Google.com. การจัดเลี้ยงแบบออกร้าน. [ออนไลน์]:  
[www.thaitransport-photo.net](http://www.thaitransport-photo.net). วันที่สืบค้น 20 ตุลาคม 2555.

. Google.com. การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน. [ออนไลน์]:  
[phacherd.weloveshopping.com](http://phacherd.weloveshopping.com). วันที่สืบค้น 20 ตุลาคม 2555



### บรรณานุกรม

Google.com. การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์. [ออนไลน์]:

[www.imperialhotels.com](http://www.imperialhotels.com). วันที่สืบค้น 20 ตุลาคม 2555.

Google.com. การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล. [ออนไลน์]: [topicstock.pantip.com](http://topicstock.pantip.com).

วันที่สืบค้น 20 ตุลาคม 2555.

Google.com. ครอบครัวยับประทานอาหาร. [ออนไลน์] :

[www.gotoknow.org/posts/139638](http://www.gotoknow.org/posts/139638). วันที่สืบค้น 20 ตุลาคม 2555.





### เฉลยกิจกรรมฝึกประสบการณ์

- ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของครูผู้สอน-



### เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน

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



### เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน

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





ชื่อ-สกุล..... ชั้น..... เลขที่.....

### ก่อนเรียน

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

### หลังเรียน

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

คะแนนก่อนเรียนที่ได้.....

คะแนนหลังเรียนที่ได้.....

