



เอกสารประกอบการสอน

วิชางานครัวโรงแรม

รหัส 2701-2003

หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

จัดทำโดย

วรารณณ์ เย่าว์แสง

สาขาวิชาการโรงแรม

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

เอกสารประกอบการสอนวิชางานครัวโรงแรม รหัส 2701-2003 เล่มนี้ ได้เรียบเรียงขึ้นตรงตาม จุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะรายวิชา และคำอธิบายรายวิชา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 ของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

เนื้อหาในหนังสือเล่มนี้ แบ่งออกเป็น 5 หน่วย ประกอบด้วยเรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงาน ครัวโรงแรม อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในครัว ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม หลักการ เลือกซื้ออาหารเพื่อการบริโภค การเตรียมและการจัดตกแต่งอาหาร และการประกอบอาหารโรงแรม ในแต่ละหน่วยประกอบด้วยใบความรู้ แบบประเมินผลการเรียนรู้ ใบมอบหมายงาน ใบประเมินผล ปฏิบัติงาน และแบบประเมินตนเองเพื่อให้ผู้เรียนใช้ประเมินตนเอง

หวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารประกอบการสอนเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้เรียน ครู และผู้สนใจทั่วไป สมดังเจตนารมณ์ของผู้เรียบเรียง หากมีข้อเสนอแนะประการใด ผู้เรียบเรียงยินดีน้อมรับไว้ ด้วยความขอบคุณยิ่ง

ครูวารินทร์ เยาว์แสง

ผู้เรียบเรียง

สารบัญ

	หน้า
หน่วยที่ 1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัวโรงแรม	1
ความหมายและความสำคัญของงานครัว	2
ประเภทของครัวโรงแรม	4
หน้าที่ของพนักงานครัว	12
ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัว	14
การใช้และการลับมีด	15
แบบประเมินผลการเรียนรู้ หน่วยที่ 1	16
แบบประเมินตนเอง	21
ใบมอบหมายงานที่ 1 การผูกผ้าพันคอผูก	22
ใบมอบหมายงานที่ 2 การลับมีดด้วยแท่งเหล็กลับมีด	24
ใบมอบหมายงานที่ 3 การลับมีดด้วยหินลับมีด	25
ใบมอบหมายงานที่ 4 การลับมีดด้วยอุปกรณ์การลับมีด	26

สิ่งที่กำหนดให้รายวิชา

หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

รหัสวิชา 2701-2003 ชื่อวิชา งานครัวโรงแรม

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน 3 หน่วยกิต

จุดประสงค์รายวิชา

1. มีความรู้เกี่ยวกับประเภทของครัวและอุปกรณ์งานครัว
2. มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสด แห้ง
3. สามารถจัดเตรียม วัตถุดิบและการประกอบอาหาร โรงแรม
4. สามารถจัดตกแต่งอาหารก่อนบริการ
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ประเภทของครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว
2. เลือกซื้อ อาหารสด แห้ง เตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เก็บรักษาอาหารอย่างถูกวิธี ตามคำรับอาหาร
3. ปฏิบัติการเตรียมอาหารตามคำรับอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ประเภทของครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว การเลือกซื้ออาหารสด แห้ง การเตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ การเก็บรักษาอาหารอย่างถูกวิธีและเหมาะสม การจัดเตรียมวัตถุดิบตามคำรับอาหาร การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโรงแรม

ตารางที่ 2 วิเคราะห์หน่วยการเรียนรู้ หัวข้อการเรียนรู้และเวลาจัดการเรียนรู้

รหัสวิชา 2701-2003 ชื่อวิชา งานครัวโรงแรม

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน 3 หน่วยกิต

สัปดาห์/ ครั้งที่	หน่วย ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้/หัวข้อการเรียนรู้	เวลาจัดการเรียนรู้		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม (ชม.)
1-3	1	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัวโรงแรม	6	6	12
		แบบประเมินผลการเรียนรู้ก่อนเรียน หน่วยที่ 1			
		1.1 ความหมายและความสำคัญของงานครัว			
		1.2 ประเภทของครัวโรงแรม			
		1.3 หน้าที่ของพนักงานในครัว			
		1.4 ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัว			
		1.5 การใช้และการลับมีด			
		แบบฝึกหัดที่ 1			
		ใบมอบหมายงานที่ 1 การผูกผ้าพันคอผูก			
		ใบมอบหมายงานที่ 2 การลับมีดด้วยแท่งเหล็กลับมีด			
		ใบมอบหมายงานที่ 3 การลับมีดด้วยหินลับมีด			
		ใบมอบหมายงานที่ 4 การลับมีดด้วยอุปกรณ์การลับมีด			
		แบบประเมินผลการเรียนรู้หลังเรียน หน่วยที่ 1			
4-7	2	อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในครัว	8	8	16
		แบบประเมินผลการเรียนรู้ก่อนเรียน หน่วยที่ 2			
		2.1 คำศัพท์เกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้ในครัว			
		2.2 อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในครัว			
		2.3 วัสดุโครงสร้างที่ใช้ทำอุปกรณ์งานครัว			
		2.4 ลักษณะการใช้งานอุปกรณ์งานครัว			
		2.5 การทำความสะอาดและเก็บรักษาอุปกรณ์งานครัว			
		แบบฝึกหัดที่ 2			
		ใบมอบหมายงานที่ 5 การลับมีดด้วยแท่งเหล็กลับมีด			
		ชื่อหน่วยการเรียนรู้/หัวข้อการเรียนรู้	เวลาจัดการเรียนรู้		

ตารางที่ 2 วิเคราะห์หน่วยการเรียนรู้ หัวข้อการเรียนรู้และเวลาจัดการเรียนรู้

รหัสวิชา 2701-2003 ชื่อวิชา งานครัวโรงแรม

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ จำนวน 3 หน่วยกิต

สัปดาห์ที่/ ครั้งที่	หน่วย ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้/หัวข้อการเรียนรู้	เวลาจัดการเรียนรู้		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม (ชม.)
11-12	4	หลักการเลือกซื้ออาหารเพื่อการบริโภค	2	2	4
		แบบประเมินผลการเรียนรู้ก่อนเรียน หน่วยที่ 4			
		4.1 การเลือกซื้ออาหารที่ถูกสุขลักษณะ			
		4.2 หลักการเลือกซื้ออาหารสด			
		4.3 หลักการเลือกซื้ออาหารแห้ง			
		4.4 หลักการเลือกซื้ออาหารกระป๋อง			
		4.5 คำศัพท์เกี่ยวกับผักและผลไม้			
		4.6 คำศัพท์เกี่ยวกับอาหารทะเล			
		ใบมอบหมายงานที่ 12 การทำน้ำสะอาดไก่			
		ใบมอบหมายงานที่ 13 การตัดแต่งผลไม้			
		ใบมอบหมายงานที่ 14 การทำสลัดผักและผลไม้			
		แบบประเมินผลการเรียนรู้หลังเรียน หน่วยที่ 4			
13-14	5	การเตรียมและจัดตกแต่งอาหาร	6	6	12
		แบบประเมินผลการเรียนรู้ก่อนเรียน หน่วยที่ 5			
		5.1 การตัดแต่งผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์			
		5.2 การเก็บรักษาอาหารอย่างถูกวิธีและเหมาะสม			
		5.3 การจัดเตรียมวัตถุดิบตามคำหรับอาหาร			
		5.4 การจัดตกแต่งหัวจานและการจัดลงภาชนะ			
		5.5 การทำความสะอาด ผัก และผลไม้			
		5.6 การใช้มีดในการเตรียมการประกอบอาหาร			
		5.7 คำศัพท์เครื่องเทศและสมุนไพร			

ลำดับที่/ ครั้งที่	หน่วย ที่	ชื่อหน่วยการเรียนรู้/หัวข้อการเรียนรู้	เวลาจัดการเรียนรู้		
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม (ชม.)
		ใบมอบหมายงานที่ 15 การหั่นแครอท แบบบรูน์ว			
		ใบมอบหมายงานที่ 16 การหั่นแครอท แบบจูเลียด			
		ใบมอบหมายงานที่ 17 การจัดตกแต่งหัวจานอาหาร			
		แบบประเมินผลการเรียนรู้หลังเรียน หน่วยที่ 4			
14-17	6	ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโรงแรม	1	3	4
		6.1 การประกอบอาหารครัวร้อน			
		6.2 การประกอบอาหารครัวเย็น			
		6.3 การทำอาหาร Alacast menu			
		6.4 การทำของหวาน			
		6.5 คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหาร			
		6.6 คำศัพท์ที่ใช้ในชั้นเตรียมเครื่องปรุงสำหรับประกอบอาหาร			
		6.7 คำศัพท์ทั่วไปเกี่ยวกับงาน โรงแรม			
		แบบฝึกหัดที่ 6			
		ใบมอบหมายงานที่ 18 ทำซูป			
		ใบมอบหมายงานที่ 19 ทำซอส			
		ใบมอบหมายงานที่ 20 สะเต็กหมูหรือไก่			
		ใบมอบหมายงานที่ 21 ทำสลัดผักและผลไม้			
		ใบมอบหมายงานที่ 22 ทำของหวาน			
		ใบมอบหมายงานที่ 23 การทำอาหาร Alacast menu			
		แบบประเมินผลการเรียนรู้ หน่วยที่ 1			
18		สอบปลายภาคเรียน			

หน่วยที่ 1

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัวโรงแรม

แนวคิด

ห้องครัวที่เป็นสถานที่สำหรับปรุงอาหารเพื่อที่จะเตรียมบริการแก่แขกผู้มาพัก ในแบบสากลที่ใช้เป็นที่สำหรับปรุงอาหารฝรั่งนั้นออกจะแตกต่างไปจากห้องอาหารประเภทไทยเรามาก เพราะการปรุงอาหาร แบบไทยไทยเรานั้นเราเห็นว่าเป็นสิ่งที่ไม่น่าจะมีพิธีรีตองมากนักเท่ากับของการปรุงอาหารทางยุโรปและอเมริกา ห้องครัวสำหรับการเตรียมอาหารนั้นจะมีการจัดการบริหารงานออกไปอย่างค่อนข้างมีระเบียบ

การประกอบอาหารหน่วยในโรงแรมที่มีบทบาทสำคัญได้แก่ แผนกครัว เป็นหน่วยปรุงอาหารและสนับสนุนแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ต้องจัดเตรียมอาหารนานาชาติ นานาชนิด เพื่อบริการลูกค้าสำหรับภัตตาคารหรือห้องอาหารต่าง ๆ คอฟฟี่ช็อป บริการห้องพัก สถานเริงรมย์ต่าง ๆ และแผนกจัดเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่โรงแรมชั้นนำขนาดใหญ่ 400 ห้องขึ้นไป ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มเป็นฝ่ายที่ใหญ่ที่สุด จำนวนพนักงานประมาณ 45 % ของพนักงานโรงแรมทั้งหมด ทำรายได้ให้กับโรงแรมใกล้เคียงกับฝ่ายห้องพัก หรือมากกว่า แผนกครัวจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง

สาระการเรียนรู้

1. ความหมายและความสำคัญของงานครัว
2. ประเภทของครัวโรงแรม
3. หน้าที่ของพนักงานในครัว
4. ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัว
5. การใช้และการลับมีด

สมรรถนะหน่วย

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความหมายและความสำคัญของงานครัว
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของงานครัว
3. แสดงความรู้เกี่ยวกับหน้าที่ของพนักงานในครัว
4. แสดงความรู้เกี่ยวกับ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัว
5. แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้และการลับมีด
6. ปฏิบัติการเกี่ยวกับอุปกรณ์งานครัวตามใบมอบหมายงาน

จุดประสงค์การเรียนรู้

จุดประสงค์ทั่วไป

1. เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความหมายของงานครัว
2. เพื่อให้ผู้เรียนได้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญของงานครัว
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของงานครัว
4. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหน้าที่ของพนักงานในครัว
5. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัว
6. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้มีด
7. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการลับมีด
8. เพื่อให้มีทัศนคติที่ดีในการทำงานรับผิดชอบ ประณีตรอบคอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย และรักษาสภาพแวดล้อม
9. น้อมนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไปใช้ในการเรียนการสอน

จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

1. บอกความหมายของงานครัวได้
2. บอกความสำคัญของงานครัวได้
3. บอกประเภทของงานครัวโรงแรมได้
4. บอกหน้าที่ของพนักงานในครัวได้
5. บอกวิธีป้องกันอันตรายจากการปฏิบัติงานครัวได้
6. บอกวิธีการใช้มีดอย่างถูกวิธีได้
7. บอกวิธีการลับมีดอย่างถูกวิธีได้
8. ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอุปกรณ์งานครัวตามใบมอบหมายงานได้
9. ผู้เรียน มีมนุษยสัมพันธ์ วินัย ความรับผิดชอบ ความเชื่อมั่นในตนเอง ความสนใจใฝ่รู้ ความรักสามัคคี และความกตัญญูทดแทน
10. ประยุกต์หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไปใช้ในการเรียนเรื่องอุปกรณ์งานครัวได้

กิจกรรมการเรียนการสอน

ด้านการเรียนรู้

1. ผู้สอนนำเข้าสู่บทเรียนสนทนาเรื่องความรู้เกี่ยวกับงานครัวโรงแรม
2. ผู้สอนให้ทำแบบทดสอบก่อนเรียนเพื่อทดสอบพื้นฐานความรู้เดิม
3. ผู้เรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน

4. ผู้สอนบรรยายโดยใช้ใบเนื้อหาให้ผู้เรียนเพื่อให้ได้สาระของการเรียนในเรื่องความรู้เกี่ยวกับงานครัวโรงแรม
5. ผู้สอนสรุปบทเรียนแล้วให้ผู้เรียนทำแบบฝึกหัดพร้อมเฉลยแบบฝึกหัด
6. ผู้สอนให้ผู้เรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน
7. ผู้สอนเฉลยแบบทดสอบ
8. ผู้สอนบันทึกคะแนนก่อนเรียน แบบฝึกหัด และคะแนนทดสอบหลังเรียนลงในแบบบันทึกผลคะแนน

ด้านปฏิบัติ

1. ผู้สอนชี้แจงใบมอบหมายงาน
2. ผู้สอนแจกใบมอบหมายงาน อธิบายขั้นตอนการปฏิบัติงานและเทคนิคในการปฏิบัติงาน
3. ผู้สอนเปิดโอกาสให้ผู้เรียนร่วมกันซักถามข้อสงสัย
4. ผู้สอนสาธิตประกอบการบรรยายตามเนื้อหาใบมอบหมายงาน เพื่อให้ผู้เรียนสังเกตและนำไปใช้ในการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะแล้วจึงทดสอบหลังจากการฝึก
5. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติตามใบมอบหมายงานภายใต้การควบคุม กำกับ ดูแลของผู้สอนอย่างใกล้ชิด
6. ประเมินผลงานผู้เรียนตามเกณฑ์การประเมินแล้วบันทึกผลการปฏิบัติงาน
7. ผู้สอนสรุปผลการปฏิบัติงานแล้วแจ้งผลการประเมินและข้อบกพร่องของการปฏิบัติงานให้ผู้เรียนได้แก้ไขปรับปรุงโดยสรุปภาพรวมหรือเป็นรายบุคคล

สื่อและแหล่งการเรียนรู้

1. ใบเนื้อหา
2. สื่อ PowerPoint
3. หนังสือเรียน

การบูรณาการหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

1. ความพอประมาณ

- 1.1 ใช้สื่อนำเสนอที่ชัดเจนเข้าใจง่าย และมีค่าใช้จ่ายน้อยที่สุด

2. ความมีเหตุผล

- 2.1 เรียนรู้เรื่องอุปกรณ์งานครัวอย่างมีเหตุผล
- 2.2 ใช้หลักการในการเก็บรักษาอุปกรณ์ถูกต้องตามหลักวิชาการ

3. การมีภูมิคุ้มกัน

- 3.1 มีหลักการในเรื่องประเภทของครัวและอุปกรณ์งานครัว

3.2 บอกหลักการในเรื่องประเภทของครัวและอุปกรณ์งานครัวได้แน่นอน

4. เกื้อหนุนความรู้ + ทักษะ

4.1 ประเภทของครัวและอุปกรณ์งานครัว

4.2 แบบประเมินผลการเรียนรู้

5. เกื้อหนุนคุณธรรม

5.1 การปฏิบัติงานเป็นทีม

5.2 ความรับผิดชอบ

5.3 การตรงต่อเวลา

5.4 การรู้หน้าที่

5.5 ความขยัน อดทนในการปฏิบัติงาน

6. ประชาธิปไตย

6.1 ปฏิบัติงานเป็นทีม

6.2 มีความเป็นอิสระในการแสดงความคิดเห็น

6.3 ใช้กิจกรรมกลุ่มในการทำงานร่วมกัน

7. พลอดิยาเสพติด

ใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

การวัดและประเมินผล

วัดผลและประเมินผลการเรียนตามสภาพจริง ดังนี้

1. แบบทดสอบก่อนเรียน

2. แบบฝึกหัด

3. แบบทดสอบหลังเรียน

4. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานตามใบมอบหมายงาน

แบบทดสอบก่อนเรียน

บทที่ 1 ความรู้เกี่ยวกับงานครัวโรงแรม

- คำชี้แจง** 1. แบบทดสอบนี้เป็นแบบเลือกตอบมี 4 ตัวเลือก คือ ก ข ค และ ง
2. แบบทดสอบนี้ มีจำนวน 10 ข้อ

คำสั่ง จงทำเครื่องหมาย **X** ลงในช่องอักษร ก ข ค หรือ ง ซึ่งเป็นคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว และให้ทำลงในกระดาษคำตอบ ใช้เวลาในการทำแบบทดสอบ 10 นาที

1. ข้อใดกล่าวถูกต้องเกี่ยวกับความหมายของครัว
 - ก. สถานที่ที่ใช้ในการฝึกอบรมพนักงานในการประกอบอาหาร คาว หวาน
 - ข. สถานที่ที่ใช้ในการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มและเก็บอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
 - ค. สถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารและจัดเก็บอุปกรณ์งานครัว**
 - ง. สถานที่ที่ใช้ในการจัดเก็บอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกในการประกอบอาหาร
2. ข้อใดไม่ใช่ความหมายของครัว
 - ก. สถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
 - ข. สถานที่ในการปรุงอาหาร คาว หวาน
 - ค. สถานที่ในการจัดเก็บอุปกรณ์งานครัว
 - ง. สถานที่ในการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม**
3. ข้อใดคือความสำคัญของห้องครัวโรงแรม
 - ก. เป็นห้องที่เป็นพื้นที่ส่วนตัวของบุคคล
 - ข. เป็นห้องที่มีความเป็นระเบียบและอำนวยความสะดวก
 - ค. เป็นห้องที่ทุกคนชอบมานั่งเล่นพูดคุยกันอย่างเพลิดเพลิน
 - ง. เป็นห้องที่ทำให้แขกอิ่มท้องทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน**
4. ครัวหลักของแผนกครัวในโรงแรมที่สำคัญแบ่งออกเป็นกี่ประเภท
 - ก. 3 ประเภท
 - ข. 4 ประเภท**
 - ค. 5 ประเภท
 - ง. 6 ประเภท

5. ข้อใดเป็นครัวในโรงแรมที่มีความจำเป็นน้อยที่สุด
 - ก. ครัวร้อน
 - ข. ครัวเย็น
 - ค. ครัวเบเกอรี่
 - ง. ครัวคอฟฟี่ช็อป
6. อาหารในข้อใดไม่ใช่อาหารที่ปรุงประกอบในครัวร้อนของโรงแรม
 - ก. ซูชิ
 - ข. หมูสะเต๊ะ
 - ค. มันฝรั่งทอด
 - ง. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
7. แชนวิสเป็นอาหารที่ปรุงประกอบในครัวใด
 - ก. ครัวร้อน
 - ข. ครัวเย็น
 - ค. ครัวจีน
 - ง. ครัวเบเกอรี่
8. “Executive Chef” หมายถึงข้อใด
 - ก. ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว
 - ข. หัวหน้าพ่อครัวใหญ่
 - ค. ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่
 - ง. หัวหน้าพ่อครัวครัวร้อน
9. อุบัติเหตุที่เกิดขึ้นบ่อย ในงานครัวคือข้อใด
 - ก. ถูกของมีคม น้ำร้อนลวก
 - ข. ประตุนิပ် น้ำร้อนลวก
 - ค. หกน้ำมัน ไฟฟ้าช็อต
 - ง. กล้ามเนื้อพลิก

10. ข้อใดคือการลับมีดด้วยแท่งเหล็กลับมีดที่ถูกต้อง
- ก. ถือแท่งเหล็กลับมีดในลักษณะเอียง 45 องศา
 - ข. ใช้มือจับด้ามมีดให้หัวแม่มือเป็นตัวบังคับมีด
 - ค. สไลด์ไปมาตั้งแต่ปลายจนถึงฐานมีดอย่างระมัดระวัง
 - ง. ถูกทุกข้อ

หน่วยที่ 1

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัวโรงแรม

การประกอบอาหารในโรงแรมที่มีบทบาทสำคัญได้แก่ แผนกครัว เป็นหน่วยปรุงอาหาร และสนับสนุนแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ต้องจัดเตรียมอาหารนานาชาติ นานาชนิดเพื่อบริการลูกค้าสำหรับภัตตาคารหรือห้องอาหารต่าง ๆ คอฟฟี่ช็อป บริการห้องพัก สถานเริงรมย์ต่าง ๆ และแผนกจัดเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่โรงแรมชั้นนำขนาดใหญ่ 400 ห้องขึ้นไป ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่มเป็นฝ่ายที่ใหญ่ที่สุด จำนวนพนักงานประมาณ 45 % ของพนักงานโรงแรมทั้งหมด ทำรายได้ให้กับโรงแรมใกล้เคียงกับฝ่ายห้องพัก หรือมากกว่า แผนกครัวจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง แผนกครัวในโรงแรมมาตรฐานทั่วไปมีครัวที่สำคัญตามมาตรฐานของโรงแรม ตามความจำเป็นในการรองรับการปรุงอาหาร โดยสามารถแบ่งครัวที่สำคัญได้ เช่น ครัวร้อน ครัวเย็น ครัวเบเกอรี่ ครัวแช่เนื้อ ครัวคอฟฟี่ช็อป ครัวจัดเลี้ยง นอกจากนี้อาจจะมีครัวพิเศษ เช่น ครัวจีน ครัวญี่ปุ่น ครัวฝรั่งเศส (ปรีชา แดงโรจน์. 2549 : 498)

บุคลากรที่ทำงานด้านครัวจึงถือว่าเป็นผู้ที่มีความสำคัญ ต้องเป็นผู้มีความรู้ มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารในครัวต่าง ๆ ของการโรงแรม มีบทบาทสำคัญในการควบคุมคุณภาพของอาหาร สามารถประยุกต์รายการอาหารให้มีความหลากหลาย เช่น การเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร การดัดแปลงตำรับอาหาร การเปลี่ยนแปลงวิธีการผลิต เป็นต้น สามารถดำเนินการเป็นไปอย่างเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ การพัฒนาเหล่านี้จะเกิดขึ้นได้ต้องฝึกฝนการประกอบอาหารจนเกิดทักษะความชำนาญ เกิดทักษะเชี่ยวชาญในการนำไปใช้ประกอบอาชีพในแผนกครัวต่าง ๆ ได้

จากขนาดของโรงแรมจึงมีแผนกครัวที่มีหลายครัวตามขนาดของโรงแรม ที่ปรุงประกอบอาหารตามหน้าที่งานครัว ในโรงแรมทั่วไป

1. ความหมายและความสำคัญของงานครัว

ครัว หมายถึง สถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารไม่ว่าจะเป็นอาหารคาวหรืออาหารหวาน และยังเป็นທີ່สำหรับจัดเก็บอุปกรณ์งานครัวต่างๆ

ครัวเป็นที่ที่ทุกคนรู้จักเป็นอย่างดี เพราะทำให้เราอิ่มท้องทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน ครัวที่ใช้ในการประกอบอาหารจะต้องมีอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการประกอบอาหาร

2. ประเภทของครัวโรงแรม

ห้องครัวที่เป็นสถานที่สำหรับปรุงอาหารเพื่อที่จะเตรียมบริการแก่แขกผู้มาพัก ในแบบสากลที่ใช้เป็นที่สำหรับปรุงอาหารฝรั่งนั้นออกจะแตกต่างไปจากห้องอาหารประเภทไทยเรามาก เพราะการปรุงอาหาร แบบไทยไทยเรานั้นเราเห็นว่าเป็นสิ่งที่ไม่น่าจะมีพิธีต้องมากนักเท่ากับของการปรุงอาหารทางยุโรปและอเมริกา

ห้องครัวสำหรับการเตรียมอาหารนั้นจะมีการจัดการบริหารงานออกไปอย่างค่อนข้างมีระเบียบดังต่อไปนี้

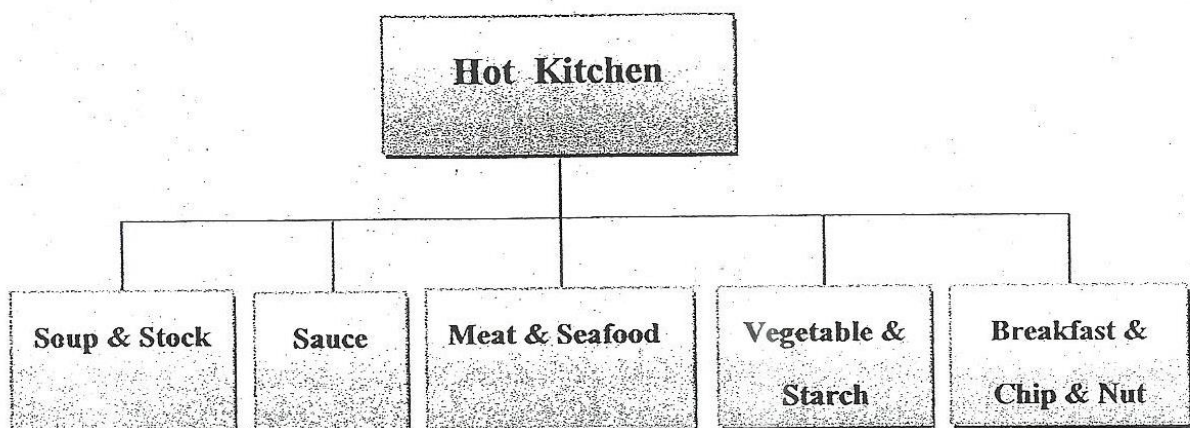
ครัวหลักของแผนกครัวในโรงแรมสามารถแบ่งครัวที่สำคัญต่างๆ ได้ ดังนี้ (ทวีเดช ชวพัฒน์กุล, 2552:10-11) แบ่งออกเป็น 4 ประเภท

2.1 ครัวร้อน (Hot Kitchen)

ครัวร้อนเป็นครัวหนึ่งในโรงแรมที่มีความสำคัญและจำเป็นในการประกอบอาหาร รับผิดชอบการปรุงอาหารที่เสิร์ฟในลักษณะอาหารร้อน เช่น ซอส อาหารอบ ทอด ปิ้งย่าง อาหารจานหลัก มันฝรั่งและผักซึ่งปรุงในรูปแบบต่าง ๆ รวมทั้งอาหารเช้า เช่น ไข่ดาวฝรั่ง ไข่ม้วน แสมทอด เบคอนทอด และอาหารขบเคี้ยวต่าง ๆ เช่น เมล็ดมะม่วงทอด ถั่วทอด ข้าวเกรียบ เป็นต้น

นอกจากการรับผิดชอบในการผลิตอาหาร การปรุงอาหารทุกอย่างของครัวร้อน ยังต้องดูแลการประดับตกแต่งอาหารของครัวร้อน สำหรับห้องอาหารและงานจัดเลี้ยง ดูแลในการประกอบอาหารให้มีการสิ้นเปลืองและเน่าเสียน้อยที่สุด ควบคุมคุณภาพในการประกอบอาหารทุกอย่าง ให้มีปริมาณ รสชาติ และอุณหภูมิที่เหมาะสมได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ ดูแลสุขอนามัยของผู้ปรุงประกอบและบริเวณทำงาน ตรวจเช็คอุปกรณ์ของครัวไม่ให้ชำรุดและเสียหาย

ครัวร้อนมีการแบ่งส่วนรับผิดชอบงานต่างๆ ดังนี้



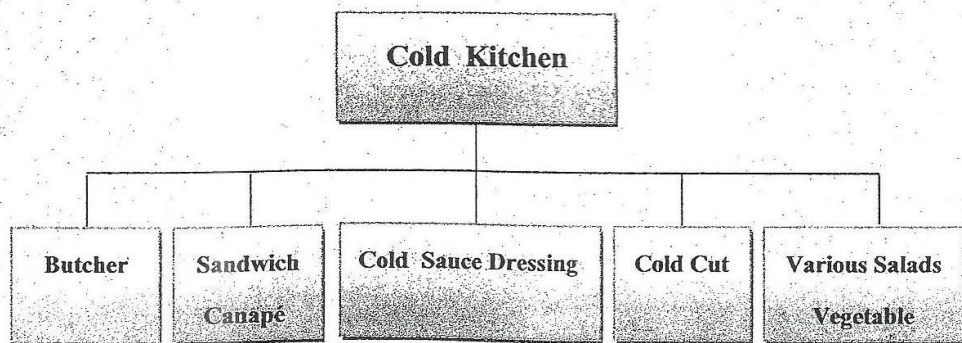
2.2 ครั้วเย็น (cold kitchen)

ครั้วเย็นถือว่าเป็นครั้วที่มีความสำคัญในการประกอบอาหารโรงแรมเช่นเดียวกับครั้วร้อน ที่โรงแรมส่วนใหญ่ต้องมีหน้าที่ความรับผิดชอบคือการปรุงอาหารและการประดับตกแต่งอาหาร มีการเตรียมอาหารประเภทเนื้อปรุงสุก เสิร์ฟเย็น (cold cut) เช่น แฮม ไส้กรอก บาโลนา ฯลฯ

ซอสสำหรับทำอาหารประเภทเรียกน้ำย่อย (appetizer) เช่น ทาร์แทร์ซอส (tartar sauce) เทาน์แซนด์ ไอแลนด์ (thousand) ฯลฯ และส่วนตกแต่งเตรียมเนื้อสัตว์ต่าง ๆ (butcher) ผักสด และ สลัดชนิดต่าง ๆ เช่น ซีซาร์สลัด สลัดคีนัว ฯลฯ

นอกจากการรับผิดชอบในการผลิตอาหาร การปรุงอาหารทุกอย่างของครั้วเย็น ยังต้องดูแลอาหารสำหรับห้องอาหารและงานจัดเลี้ยง และมีหน้าที่ใกล้เคียงกับครั้วร้อนคือดูแลการผลิตอาหาร การประกอบอาหารให้มีการเปลี่ยนแปลงและนำเสนอให้น้อยที่สุด ควบคุมคุณภาพในการประกอบอาหารทุกอย่างให้มีปริมาณ รสชาติ และอุณหภูมิที่เหมาะสมได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ ดูแลสุขอนามัยของผู้ปรุงประกอบและบริเวณทำงาน ตรวจเช็คอุปกรณ์ของครั้วไม่ให้ชำรุดเสียหาย

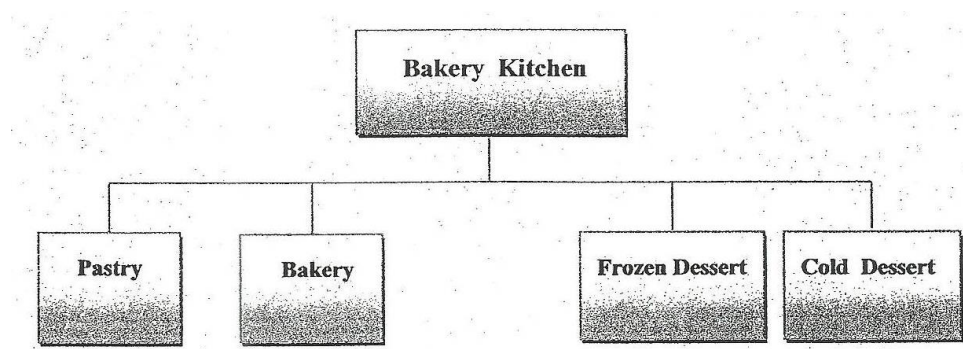
ครั้วเย็นมีการแบ่งส่วนรับผิดชอบงานต่างๆ ดังนี้



2.3 ครั้วเบเกอรี่ (Bakery Kitchen)

ครั้วเบเกอรี่ เป็นครั้วที่รับผิดชอบในการทำขนมอบ ขนมปัง ขนมเค้ก ลูกเกี๊หลี่ ขนมอบอื่น ๆ ตามสูตรมาตรฐานของโรงแรม ในการทำขนมปัง ขนมอบ และเค้กนั้น อาจจะปรุงประกอบเตรียมสำหรับอาหารเช้า (Breakfast) และอาหารมื้ออื่น ๆ ตลอดวันของงานจัดเลี้ยงและห้องอาหารต่าง ๆ ตามความต้องการของคอฟฟี่ช็อป ภัตตาคารต่าง ๆ งานจัดเลี้ยง หน้าที่ของบุคลากรที่รับผิดชอบนอกจากจะผลิตแล้วยังดูแลให้ขนมทุกอย่างมีปริมาณได้มาตรฐาน รสชาติดี มีอุณหภูมิที่เหมาะสม จัดตกแต่งและจัดเตรียมขนมในโอกาสต่าง ๆ เช่น เค้ก ในงานแต่งงาน งานวันเกิด งานครบรอบแต่งงาน ฯลฯ หรือตรวจการจัดเตรียมขนม ของหวานประเภทเบเกอรี่อื่นในการจัดโต๊ะบุฟเฟต์ให้สวยงามน่ารับประทาน

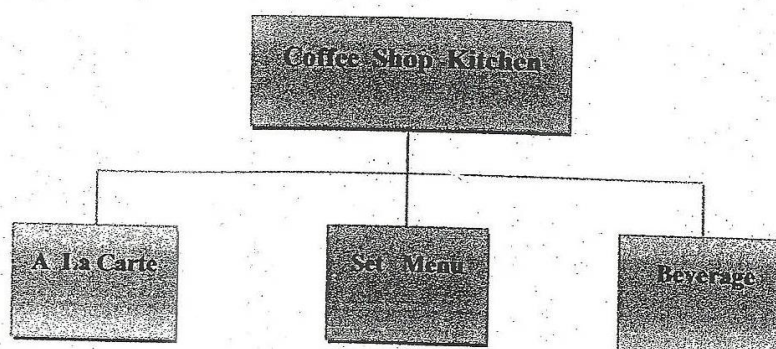
ครัวเบเกอรี่มีการแบ่งส่วนรับผิดชอบงานต่างๆ ดังนี้



2.4 ครัวคอฟฟี่ช็อป (Coffee Shop Kitchen)

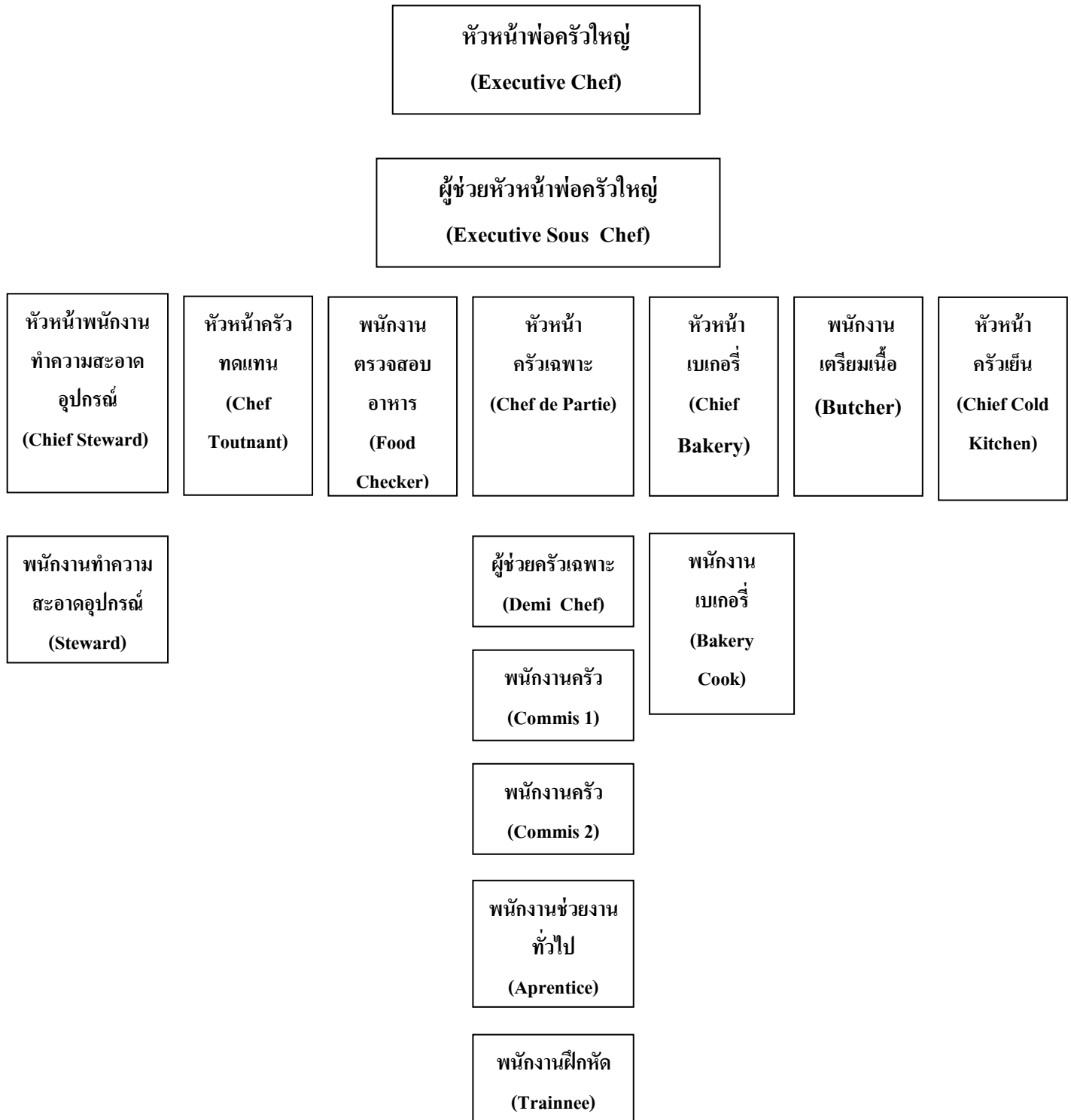
ครัวคอฟฟี่ช็อป เป็นครัวที่รับผิดชอบในการทำอาหารไปยังห้องอาหารคอฟฟี่ช็อปหรือคาเฟ่ ที่มีการบริการอาหารและเครื่องดื่มจะเป็นไปอย่างรวดเร็ว หรือรับประทานด่วน (Fastfood Service) ลูกค้าหมุนเวียนเข้ามารับประทานอาหารจำนวนมากโดยใช้เวลาน้อย การบริการส่วนใหญ่เป็นการให้บริการที่เคาน์เตอร์ จะบริการในการจัดทำอาหารและเครื่องดื่มเกือบทุกประเภททุกมื้ออาหาร มักอยู่ชั้นล่างของโรงแรมใกล้กับห้องโถง (Lobby) หรือสถานที่แยกด้านนอกผ่านไปมาสามารถเข้าไปใช้บริการได้ มีการจัดวางโต๊ะเก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารไว้มากหรือน้อย ขึ้นอยู่กับจำนวนแขกที่ใช้บริการมีการเล่นดนตรีหรือโชว์ให้ชม บางแห่งเปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง บางแห่งเปิดเป็นช่วงเวลา โรงแรมที่ไม่ได้แยกส่วนของการบริการอาหารและเครื่องดื่มบนห้องพักจะอยู่ในส่วนของคอฟฟี่ช็อปและเปิดให้บริการตลอด 20 ชั่วโมง (ปิยพรรณ.2549:23) แขกสามารถเข้ามาใช้บริการได้สะดวกและจะไม่ค่อยมีพิธีการมากนัก แต่เน้นที่ความสะดวกรวดเร็ว และมีอาหารหลากหลาย บ้างก็นิยมจัดในรูปแบบบุฟเฟต์ (พิพัฒน์. 2550 : 4) ครัวที่ปรุงประกอบอาหารอาหารเพื่อแขกในคอฟฟี่ช็อป จึงมีขนาดที่ไม่ใหญ่มาก สะดวกในการปรุงให้ทันกับแขกที่มารับประทานอย่างเร่งด่วน รายการอาหารที่ปรุงประกอบจึงเน้นอาหารที่ปรุงง่าย เช่น อาหารจานเดียวประเภทตามสั่งต่าง ๆ ได้แก่ ข้าวผัดปู เมล็ดมะม่วงทอด ยำรวมมิตรทะเล เป็นต้น หรือเป็นอาหารชุดตะวันตก ตลอดจนเครื่องดื่มต่าง ๆ

ครัวคอฟฟี่ช็อป มีการแบ่งส่วนรับผิดชอบงานต่างๆ ดังนี้



โครงสร้างการบริหารงานฝ่ายครัวโรงแรม

แผนผังการบริหารงานครัว



ตัวอย่างที่ แผนผังการบริหารงานครัวสมัยใหม่

3. หน้าที่ของพนักงานในครัว

คนที่กำลังคิดอยากเดินเข้าสู่อาชีพสาย พ่อครัว หรือก๊วก มาเรียนรู้การทำงานของเค้าดีกว่า ว่าก๊วกทำงานอะไรบ้าง

ก๊วก (Cook) หรือที่ในต่างประเทศบางครั้งนิยมเรียกว่า **Chef** นั้นเป็นผู้ปรุงอาหาร ก๊วกต่าง ๆ จะต้องเตรียมส่วนประกอบของอาหารหรือเครื่องปรุงต่าง ๆ ไว้ล่วงหน้าก่อนที่ลูกค้าจะมาสั่ง เพื่อว่าเมื่อถึงเวลาจะได้ลงมือปรุงอาหารได้ทันเวลา การเตรียมการดังกล่าว ได้แก่ การหั่นผัก การเตรียมผักชี ใบมะกอก หรือผักอื่น ๆ ที่ใช้สำหรับตกแต่งอาหารให้น่ารับประทานขึ้น (Garnishes) ผักสลัด อาหารจำพวกที่ต้องต้มเปื่อย (Stews) เช่น เนื้อต้ม มันเทศหรือหัวหอมต้มเปื่อย ขนมเค้ก ขนมพุดดิ้ง (pudding) คือขนมที่ทำด้วยแป้งต้ม ชัดไส้ด้วยผลไม้ หรือของดองไว้ข้างใน ซอส และน้ำซุปรต่าง ๆ เป็นต้น นอกจากนี้ อาหารตามเมนูบางรายการก็สามารถทำไว้ล่วงหน้าด้วย โดยเฉพาะในสมัยนี้ซึ่งมีอุปกรณ์ทันสมัย อย่างไมโครเวฟที่สามารถอุ่นอาหารได้อย่างทันใจ อย่งไรก็ดี ก็มีอาหารบางอย่างที่ถ้าทำไว้ล่วงหน้าจะเสีย หรือหมดคุณค่าทางโภชนาการหรือถ้าเก็บไว้ในที่ร้อน/อบ ก็จะขึ้นรา

ก๊วกทำงานกันเป็นกลุ่มย่อย ๆ โดยมีหัวหน้าหน่วยเป็นผู้ดูแล ซึ่งเรียกว่า เชฟ เดอปาร์ตี (Chef de Partie) แต่จริง ๆ แล้วในทางปฏิบัติ ก๊วกแต่ละคนก็ทำงานในส่วนของตนไปโดยอิสระหรือต่างคนต่างทำโดยไม่ค่อยต้องควบคุมดูแลกันมาก ก๊วกคนหนึ่งอาจจะเตรียมผัก อีกคนเตรียมของหวานหรือปรับปรุงซอสต่าง ๆ งานที่กล่าวมาแล้วข้างต้นล้วนแต่เป็นงานที่ต้องใช้ฝีมือหรือความชำนาญทั้งนั้น ซึ่งก๊วกแต่ละคนก็ได้ผ่านการฝึกอบรมมา แล้ว อย่งไรก็ดี บางครั้งก็มีเรื่องใหม่ ๆ ที่ต้องเรียนรู้ เช่น อาหารรายการใหม่ หรือ มีการออกเมนูใหม่ หรือเปลี่ยนวิธีการปรุงอาหารเป็นแนวใหม่ เป็นต้น ซึ่งก๊วกที่เกี่ยวข้องก็ต้องมีการเรียนรู้หรือฝึกใหม่เหมือนกัน

หน้าที่งานของพนักงานแต่ละตำแหน่งในครัวจะเป็นดังนี้

1. ก๊วกใหญ่หรือหัวหน้าแผนกครัว (Head Chef or Executive Chef)

บุคคลที่ทำงานในตำแหน่งนี้ไม่ค่อยได้ลงมือทำอาหารเอง ในช่วงมีอาหารสำคัญ ๆ เช่น มื้อเที่ยงหรือมื้อเย็น ก๊วกใหญ่จะคอยดูแลควบคุมใบสั่งอาหารที่ส่งเข้ามา แผนกบริการซึ่งรับคำสั่งจากลูกค้าอีกต่อหนึ่ง แล้วตะโกนบอกรายละเอียดไปที่หน่วยต่าง ๆ ในครัว (ในโรงแรมใหญ่ ๆ ที่ทันสมัยในปัจจุบัน จะใช้ระบบสั่งอาหาร ทางคอมพิวเตอร์จากแผนกบริการไปที่ครัวเลยทีเดียว) จัดการงานด้านเอกสาร สั่งอาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุงต่าง ๆ ออกเมนู (รายการอาหาร) จัดตารางเวลาและหน้าที่งานสำหรับพนักงานแต่ละคน และดูแลควบคุมการทำงานของพนักงานทั้งหลายในครัว กล่าวโดยสรุปก็คือ ดูแลให้แผนกครัวดำเนินงาน ไปโดยราบรื่นนั่นเอง

นอกจากนี้ หัวหน้าแผนกครัวที่ดีจะต้องคอยตรวจสอบไม่ให้พนักงานใช้ของ แบบทิ้ง ๆ ขว้าง ๆ ที่ก่อให้เกิดการสูญเสียเปล่าโดยใช่เหตุ ดูแลให้ห้องครัวอยู่ในสภาพ ที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และอาหารที่ทำออกมามีคุณภาพและมาตรฐานสูง ความรับผิดชอบสำคัญประการหนึ่งของหัวหน้าแผนกครัว ได้แก่ การฝึกอบรมพนักงาน โดยเฉพาะในภาวะที่ขาดแคลนบุคคลากรโรงแรมอย่างทุกวันนี้ที่มีคนเข้าออกมาก หัวหน้าแผนกจึงจำเป็นต้องเป็นครูที่ดีและสนใจเรื่องการสอนงานลูกน้อง มิฉะนั้น ตัวเองจะเหน็ดเหนื่อยมาก เพราะก๊วกที่เป็นงานมักจะถูกดึงไปทำงานในโรงแรมอื่นด้วย ข้อเสนอแนะค่าจ้างที่สูงกว่าอยู่ตลอดเวลา ความเป็นครูกับลูกศิษย์จะช่วยรักษา ก๊วกไว้ให้ทำงานอยู่กับตนเองไปได้อย่างน้อยชั่วระยะเวลาหนึ่ง

2. รองก๊วกใหญ่หรือรองหัวหน้าแผนกครัว (Second Chef or Sous Chef)

หน้าที่ที่เป็นไปตามชื่อตำแหน่ง คือ ช่วยก๊วกใหญ่ในงานด้านต่าง ๆ หรือรักษาการ แทนเมื่อก๊วกใหญ่ไม่อยู่ งานหลัก ๆ ก็คือ การตรวจสอบว่าของต่าง ๆ ที่ต้องใช้ประกอบอาหารที่สั่งไว้นั้นมาครบหรือยัง และเช็คว่ก๊วกหน่วยต่าง ๆ ในครัวรู้หรือไม่ ว่าจะต้องทำอะไรบ้างในแต่ละมือแต่ละวัน หากเป็นครัวใหญ่ที่มีผู้ช่วยหัวหน้าแผนกครัวหลายคน บางคนก็อาจได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบแผนกในครัวเฉพาะ บางแผนกไปเลยก็ได้ เช่น รับผิดชอบเรื่องซอสต่าง ๆ ซึ่งเป็นเรื่องสำคัญมากสำหรับอาหารฝรั่ง เป็นต้น

3. หัวหน้าครัวหรือหัวหน้าหน่วยในครัว (Section Chef หรือ Chef de Partie)

ภายในครัวของโรงแรมหรือห้องอาหารขนาดใหญ่ จะแบ่งเป็นแผนกย่อยออกไป มากหรือน้อยขึ้นอยู่กับขนาดของกิจการนั้น ๆ จึงมีหัวหน้าก๊วกที่ดูแลรับผิดชอบเป็นแผนก ๆ ไป เรียกรวม ๆ ว่า Chef de Partie ชื่อแผนกและตำแหน่งต่าง ๆ ในครัวยังนิยมเรียกเป็นภาษาฝรั่งเศสเหมือนสมัยก่อน โดยเฉพาะในห้องอาหารหรือโรงแรมที่ผู้จัดการค่อนข้างจะอนุรักษ์นิยม แผนกต่าง ๆ ในครัวมีดังนี้

- หัวหน้าหน่วยผัก (The Vegetable Chef) หรือเรียกว่า Chef Entremettier (เชฟ ออง เตรอะเมดิเยอร์)
- หัวหน้าครัวขนมอบ (The Pastry Chef) เรียกว่า Chef Pâtissier (เชฟ ปาติซิชเยร์)
- หัวหน้าครัวอบ-ย่าง (The Rôtisseur Chef) เรียกว่า Chef Rôtisseur (เชฟ โรติเซออร์)
- หัวหน้าครัวเย็นหรือหัวหน้าที่ดูแลห้องเก็บอาหาร (The Chef in charge of the larder or cold kitchen) เรียกว่า Chef Garde-manger (เชฟ การ์ด มองเซร์)

- หัวหน้าหน่วยปลา (The Fish Chef) เรียกว่า Chef Poissonnier (เชฟ ปัวซอง นิเยร์)
- หัวหน้าหน่วยซอส (The Sauce Chef) เรียกว่า Chef Saucier (เชฟ โซซิเยร์)

4. ผู้ช่วยก๊ัก (Commis Chef)

คำว่า Commis ต้องอ่านว่า “คอมมิ” เพราะเป็นภาษาฝรั่งเศส ไม่ใช่อ่านว่า “คอมมิส” อย่างที่มีการออกเสียงกันผิด “คอมมิ” มีหน้าที่คอยช่วยงานของหัวหน้าก๊ักในหลาย ๆ ด้าน แต่เป็นงานที่ไม่ต้องการความชำนาญอะไรเป็นพิเศษ

5. ก๊ักฝึกหัด (Apprentice หรือ Trainee Chef)

นับว่าเป็นก๊ักที่อาวุโสที่สุดในครัว มักจะเป็นพนักงานที่เพิ่งเข้ามาไม่นาน ซึ่ง เมื่อทำงานนานเข้า ได้รับการฝึกงานและมีประสบการณ์มากเข้า ก็จะได้รับการเลื่อนตำแหน่งไปตามลำดับชั้นของตำแหน่งในครัว

6. ก๊ักหมุนเวียน (Rellet Chef หรือ Chef Toumant)

ก๊ักหมุนเวียน หรือ เชฟ ตูร์นีง มีหน้าที่ทำงานแทนหัวหน้าก๊ักหน่วยต่าง ๆ ที่หยุด งานไปด้วยสาเหตุอย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น พักร้อน ป่วย เป็นต้น เพราะฉะนั้น เชฟ ตูร์นีง นี้จึงต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ความชำนาญในงานของหลายครัวหรือหลายหน่วยในครัว แม้ว่าอาจจะไม่เก่งหมดทุกด้านแต่สามารถรับงานได้โดยไม่ติดขัด

4. ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัว

การปฏิบัติงานในครัว ต้องมีการอบรมให้ทุกคนในหน่วยงานเข้าใจถึงความสำคัญของความปลอดภัยในขณะปฏิบัติงาน อบรมให้เข้าใจถึงวิธีปฏิบัติงานอย่างถูกวิธีเพื่อป้องกันอุบัติเหตุชี้ให้เห็นภัยที่เกิดจากอุบัติเหตุขณะทำงานและผลกระทบที่จะเกิดขึ้นภายหลัง

อุบัติเหตุมักจะมาจากสาเหตุสำคัญดังต่อไปนี้

1. ไม่มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับวิธีการปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง
2. ไม่มีความรอบคอบและประมาทเลินเล่อในขณะปฏิบัติงาน

4.1 อุบัติเหตุที่มักจะเกิดขึ้นในการปฏิบัติงานครัว

อุบัติเหตุที่เกิดขึ้นเสมอๆ

1. อุทกของมีคม

วิธีป้องกัน

- 1.1 ใช้มีดเฉพาะอย่าง เช่น หั่น ซอย สับและมีดต้องคม
- 1.2 จีบมีดตรงด้าม
- 1.3 จับ หยิบแก้วแตกด้วยความระมัดระวัง
- 1.4 ไม่ใช้แก้วหรือจานที่ร้าว
- 1.5 อย่าใช้มือล้วงแก้วขณะที่ล้าง

2. อุทกไฟไหม้ หรือน้ำมัน น้ำร้อนลวก

วิธีป้องกัน

- 2.1 วางด้ามหม้อ หรือกระทะให้พ้นแขน มือจะไปโดยโดยหันด้ามเป็นมุม 45° กับตัว
- 2.2 จะใส่อาหารลงไปหรือน้ำมันต้องทำให้สะเด็ดน้ำก่อน
- 2.3 ใส่ น้ำมันหรือน้ำเพียงครึ่งหม้อ
- 2.4 เปิดฝาหม้อขณะที่กำลังเดือด โดยใช้ผ้าบังตัวเพื่อไม่ให้ไอน้ำพุ่งเข้าใส่

ตัวผู้เปิด

- 2.5 ทำความเข้าใจถึงวิธีใช้กาไฟฟ้า หม้ออัดความดัน หม้อไอน้ำต้องเข้าใจถึง

วิธีใช้อย่างปลอดภัยก่อนจึงจะใช้

- 2.6 ใช้ผ้าที่หนาและแห้งยกหม้อ
- 2.7 หม้อที่ใช้ในการหุงต้มที่ต้องยกขึ้นลงต้องไม่หนักเกินกว่าจะยกได้

3. อื่นๆ

วิธีป้องกัน

- 3.1 รักษาพื้นให้แห้ง สะอาด อย่าให้น้ำและน้ำมันหยด
- 3.2 ทางเดินต้องไม่ลื่น เดินสะดวกไม่แควบ เกะกะ
- 3.3 เลือกวัสดุที่ทำพื้นไม่ลื่นง่าย
- 3.4 อย่าใช้เก้าอี้ ก่อ่ง หรือโต๊ะป็นหยิบของ ให้ใช้กระไดที่แข็งแรงมั่นคง
- 3.5 อย่าแบกของจนบังหน้าตัวเองไม่เห็นทาง
- 3.6 เมื่อเดินยกของหนักหรือไม่ยกของก็ตามต้องเห็นทางเดินโดยตลอดอย่างถี่ถ้วน

4. กล้ามเนื้อพลิก

วิธีป้องกัน

- 4.1 ไม่ยกของหนักเกินกำลัง
- 4.2 ยกของให้ถูกวิธีโดยใช้กล้ามเนื้อขา
- 4.3 อย่าเอียงตัวขณะยกของหนัก

ถึงขยะ

1. ทิ้งขยะในถัง โดยแยกเป็นเศษอาหาร ของแห้ง
2. อย่าให้ขยะล้นถัง
3. เก็บขยะทิ้งอีกครั้งหลังจากทำครัวเสร็จ (ทิ้งยังที่ทิ้งใหญ่)

แต่งตัวให้ปลอดภัย

1. ใส่รองเท้าที่พอดี สบาย พื้นรองเท้ามีสันพอดี ยืนได้สบาย ใส่รองเท้าหุ้มส้น ไม่ควรใส่รองเท้าสายรัด จะพลิกได้ขณะเดิน
2. ไม่ควรใช้เสื้อแขนยาวรุ่มร่าม เสื้อผ้าต้องหลวมกำลังดีเพื่อเคลื่อนไหวได้สะดวก เลือกผ้าที่ใส่แล้วไม่ร้อน ไม่ติดไฟง่าย
3. ใช้ผ้ากันเปื้อนแบบที่ไม่รุ่มร่าม ที่จะติดไฟได้ง่าย
4. เสื้อผ้าต้องติดกระดุมให้เรียบร้อย ไม่ปล่อยชายเสื้อผ้างันเปื้อนเพราะจะไปเกี่ยวหุ้มนิ้วได้
5. เก็บผ้าให้เรียบร้อย เมื่อก้มลงข้างเตาอาจติดไฟได้

ป้องกันอัคคีภัย

1. สูบบุหรี่เฉพาะที่บริเวณที่เขากำหนดให้
2. มีที่ดับไฟ และเข้าใจถึงวิธีใช้
3. ป้องกันสิ่งทำให้เกิดไฟไหม้ เช่น น้ำมัน เชื้อเพลิงต่างๆ
4. ตรวจสอบเครื่องใช้ไฟฟ้า แก้ว ท่อแก๊ส สายไฟ ปลั๊กไฟ
5. เมื่อเกิดเหตุรีบแจ้งไปยังสถานดับเพลิงใกล้ที่สุด

แก้ไขเมื่อเกิดเหตุ

1. เข้าใจถึงวิธีปฐมพยาบาลเบื้องต้น เมื่อเกิดแผลของมีคม
 2. เข้าใจถึงวิธีปฐมพยาบาลเบื้องต้น เมื่อน้ำร้อนลวก ไฟไหม้ หรือถูกของมีกรด มียาสำหรับปฐมพยาบาลเบื้องต้นเกี่ยวกับไฟไหม้ น้ำร้อนลวก เช่น น้ำแข็ง น้ำสะอาด ครีมสำหรับทา
- กันความร้อนและให้เข้าใจว่าเครื่องปรุงบางอย่างช่วยลดพิษร้อนได้ เช่น เนย มาการีน ไข่แดง เป็นต้น

อนามัยและสุขาภิบาล

อนามัยและสุขาภิบาล เป็นเรื่องสำคัญที่ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารต้องเข้าใจและเห็นความสำคัญและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

สุขาภิบาลดีและปฏิบัติจนเป็นนิสัยย่อมเป็นเกราะป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคอาหารเกิดโรคที่เกิดจากอาหารเป็นพิษได้ ผู้ที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับอาหารมีความสำคัญที่จะทำให้เกิดโรคหรือป้องกันไม่ให้เกิดโรคจากอาหารได้

แบคทีเรีย

แบคทีเรียจะเจริญเติบโตได้อย่างรวดเร็ว เมื่ออยู่ในอุณหภูมิที่มันชอบและมีอาหารสำหรับมัน แบคทีเรียเป็นสาเหตุของโรคหลายชนิด และโรคเหล่านี้อาจจะต่อจากคนหนึ่งไปยังอีกคนหนึ่งได้ เช่น โรคเจ็บคอ โรคหวัด ไทฟอยด์ วัณโรค ถ้าผู้ที่เป็นโรคเหล่านี้ทำอาหาร เสิร์ฟอาหาร หรือมีส่วนเกี่ยวข้องกับอาหาร อาจจะทำให้ผู้บริโภคโรคเหล่านี้ได้ง่าย เพราะความร้อนในการหุงต้มไม่สามารถจะฆ่าเชื้อแบคทีเรียเหล่านี้ได้

เราสามารถที่จะขจัดและป้องกันไม่ให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ เพราะเชื้อแบคทีเรียได้ หรือโรคเกิดจากอาหารได้ อาหารที่ทำเสร็จแล้วต้องปกปิดให้มิดชิด การเตรียมการปรุงอาหารต้องสะอาดและคนทำอาหารต้องสะอาดมีสุขภาพและอนามัยดี ได้รับการตรวจเช็กร่างกายเกี่ยวกับโรคติดต่อ

ข้อแนะนำที่ควรทำเป็นนิสัย

1. ล้างมือให้สะอาด (เล็บควรสั้นสะอาด) ก่อนทำอาหาร เสิร์ฟอาหารทุกครั้ง เมื่อออกจากห้องน้ำต้องฟอกมือให้สะอาด
2. ไม่ไอหรือจามรดอาหาร
3. ไม่สูบบุหรี่เมื่อทำอาหาร เสิร์ฟอาหาร
4. สวมเสื้อผ้า รองเท้า แต่งกายให้สะอาด
5. ไม่เกา แคะจมูก หรือแผล ขณะที่เสิร์ฟอาหาร ทำอาหาร
6. ตัดผมให้เรียบร้อย สะอาด ควรมีเน็คคลุมผม เพราะผมอาจจะร่วงลงมาในอาหารได้
7. อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร และที่ใช้เสิร์ฟอาหารต้องสะอาด
8. หยิบจับอาหารที่ทำเสร็จแล้วด้วยภาชนะ เช่น คีมหมุทอดด้วยที่คีบ หรือคิบน้ำแข็งด้วยที่คีบ

อาหารเป็นพิษเพราะสารเคมี

อีกสาเหตุหนึ่งที่ทำให้อาหารเป็นพิษ คือ สารเคมีเจือปนลงไปในอาหารโดยไม่ตั้งใจ เช่น ยาฆ่าแมลงประเภทยุง แมลงสาป หนู หรือน้ำยาทำความสะอาดพื้น ยาเหล่านี้ควรเก็บแยกต่างหากโดยเฉพาะ เมื่อจะใช้ต้องระมัดระวัง เพราะสารเคมีเหล่านี้เมื่อตกลงไปในอาหารนอกจากทำให้เกิดโรคท้องเสีย อาเจียนแล้ว อาจถึงตายได้

4.2 ข้อควรปฏิบัติและข้อควรระวัง ของหน่วยรับและหน่วยเก็บของ

1. เมื่อเปิดหีบห่อที่มีตะปู เอาตะปูออกให้หมดหรือตะปูลงทุบให้แบนลงไปอย่าให้ขึ้นมาเพื่อป้องกันคนไปเหยียบได้
2. วางของที่หนักในชั้นที่ต่ำสุดเสมอ เพื่อสะดวกในการยกลง เพราะการยกของหนักจากที่สูงถึงแม้จะใช้บันไดก็อาจจะพลัดตกลงมาได้ เพราะน้ำหนักของหนักเกินไป หรืออาจจะทำให้กล้ามเนื้อพลิก เมื่อยของหนักผิดท่า
3. ปิดฝาภาชนะทุกอย่างเมื่อใช้เสร็จแล้ว ไม่ควรวางไว้เกะกะบนพื้นอาจจะเดินเตะและหล่นลงในถังหรือหีบเก็บของได้ หรืออาจทำให้เศษของต่างๆ หล่นลงในอาหารได้
4. อย่าให้น้ำมันตกลงพื้นอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ รักษาบริเวณให้สะอาดไม่ให้เป็นที่อยู่ของหนูของแมลงต่างๆ ได้ รักษาพื้นให้สะอาดเพื่อป้องกันการลื่นหกล้ม
5. เมื่อจะหยิบยกของจากชั้นสูง ควรใช้กระไดที่มีความสูงพอดีและกระไดหรือบันไดต้องมั่นคงและแข็งแรง
6. หลีกเลี่ยงการยกของหนักเกินกำลังโดยไม่ใช้เครื่องมือช่วยหรือยกหีบที่ใหญ่จนมองไม่เห็นทางเดินขณะยก

4.3 ข้อควรปฏิบัติและข้อควรระวัง ของหน่วยเตรียมและหน่วยประกอบอาหาร

1. ใช้ผ้าแห้งที่หนาพอหีบหรือยกหม้อหรือถาดที่ร้อนหรืออุปกรณ์ที่ตึงไฟ
2. ตั้งหม้อหรือกระทะที่มีด้าม โดยหันด้ามเป็นมุม 45° กับตัวเราไม่ให้ไอน้ำพุ่งมาปะทะตัวและหน้า
3. เมื่อจะเปิดหม้อกำลังเดือด ให้เปิดฝาโดยบังตัวไว้ เพื่อไม่ให้ไอน้ำพุ่งมาปะทะตัวและหน้า
4. บริเวณเตาหรือพื้นใกล้ตาต้องสะอาดไม่มีคราบน้ำมันหกเลอะซึ่งอาจทำให้ไฟไหม้ได้ง่าย
5. เมื่อยกหม้อหรือกระทะหนักๆ ลงจากเตา ต้องเตรียมที่วางไว้ให้พร้อม และบริเวณใกล้หรือทางเดินต้องสะอาดไม่ลื่น ไม่วางของเกะกะ เพื่อจะให้ยกหม้อเดินสะดวก
6. เมื่อเปิดกาน้ำร้อนหรือกาแฟขณะที่กำลังร้อนๆ อยู่ เปิดเทปให้น้ำไหลน้อยๆ ก่อน

แล้วจึงเปิดเต็มที่ตามต้องการ

7. ปิดประตูเตาอบเมื่อใช้แล้ว เพื่อให้ไม่ให้เกิดประกายไฟ
8. จะจุดเตาอบเมื่อแน่ใจว่าไม่มีแก๊สค้างอยู่ในเตา เปิดประตูเตาไว้ 5 นาที เพื่อให้แก๊สที่ตกค้างอยู่ แล้วจึงจุดไฟ
9. จุดไม้ขีดจ่อหัวเตาก่อนเปิดหัวเตา เมื่อใช้เตาเสร็จแล้วปิดหัวเตาปิดถังแก๊ส
10. ทำความสะอาดเตาเมื่อเตาเย็นแล้ว ถ้าเป็นเตาไฟฟ้าดึงปลั๊กออกก่อนทำความสะอาด
11. เมื่อมีสิ่งแปลกปลอมหล่นลงในอาหารต้องรายงานให้หัวหน้าทราบก่อนนำออกเสิร์ฟ

12. เมื่อมีการผิดปกติเกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้ต้องหยุดใช้ รายงานให้ผู้รับผิดชอบทราบ

13. ใส่ น้ำหรือน้ำมันลงในกระทะหรือหม้อ ใส่เพียงครึ่งหนึ่งของหม้อเพื่อป้องกันการล้นเมื่อเดือด เมื่อนำอาหารลงต้มหรือทอดอาจทำให้ผู้ทำเกิดน้ำร้อนลวก น้ำมันหกหลวกลงหรือน้ำมันล้นลงเตาอาจไฟไหม้ได้

14. ใส่อาหารในหม้อหรือกระทะน้ำมันร้อน โดยวางลงบนทัพพีโปร่งแล้วค่อยๆ ใส่ลงในกระทะ

15. ภาชนะที่ใส่ของร้อนต้องมีขนาดใหญ่พอมีขอบหรือหูจับสะดวก
16. รักษาพื้นให้สะอาด ไม่ให้น้ำหยด เพื่อป้องกันการลื่นหกล้มขณะทำงาน

ประตูและลิ้นชัก

1. ลิ้นชักต้องปิดเสมอ เพื่อป้องกันลิ้นชักหล่นหรือเดินชนหรือแกว่งมือหรือนิ้วชนลิ้นชัก
2. ประตูปิดทุกครั้งเมื่อเปิด เปิดประตูโดยวางของก่อน อย่าถือของโดยเปิดประตูด้วย จะเกิดประตูหนีบนิ้วของหล่นใส่เท้าได้

การใช้มีด

1. เมื่อใช้มีดหั่นหรือสับของใจต้องอยู่ทำงาน อย่าใจลอยหรือพูดคุยขณะที่ใช้มีด
2. ใช้เขียงควมระวังและวางห่างกันเมื่อหั่น เมื่อใช้มีดแหลมยาวหั่นอยู่ใกล้ๆ กันเมื่อจะหั่นตัว วางมีดบนโต๊ะก่อนหั่นตัว เพราะปลายมีดจะถูกคนข้างเคียงได้
3. ใช้มีดโดยวิธีวางฝ่าหน้าๆ ลงบนโต๊ะ แล้วจึงใช้มีดเช็ดฝักกลับไปกลับมา ไม่ใช่ฝ่าถูใบมีดหรือเช็ดใบมีด
4. เลือกใช้มีดให้เหมาะกับงาน ถ้าใช้มีดสับมาหั่นอาจเกิดอุบัติเหตุได้
5. เมื่อใช้มีดแล้วเก็บเข้าที่ให้ถูกวิธี

6. ไม่วางมิดทิ้งไว้ในอ่างล้างชามที่มีน้ำเต็ม หรือวางไว้ยังที่ๆ มองไม่เห็นชัด
7. มิดคมย่อมปลอดภัยกว่ามิดที่ถอดหรือหันได้ง่ายกว่าไม่ต้องออกแรงมาก จึงไม่ลื่นไถลมาโดนมือได้
8. เมื่อมิดหล่นลงพื้นรีบก้มลงเก็บทันที
9. อย่าใช้มิดเปิดหีบห่อหรือกล่องหรือขวดจะเกิดอันตรายได้
10. จับมิดหรือของมีคมตรงด้าม

เครื่องครัวประเภทเครื่องปรุง

1. ก่อนที่จะใช้เครื่องทุ่นแรง ต้องได้ผ่านการฝึกอบรมให้เข้าใจถึงวิธีการใช้อย่างถูกต้องมาก่อน
2. เครื่องมือเครื่องใช้ต้องอยู่ในสภาพดี ปลอดภัย สายไฟอยู่ในสภาพดี ตลอดจนปลั๊กไฟวางไว้อย่างมั่นคง
3. จะเอาอาหารออกจากเครื่องผสมหรือเครื่องบด เมื่อเครื่องหยุดทำงาน และถอดปลั๊กสายไฟก่อน ก่อนจะตักอาหารออก
4. เมื่อใช้เสร็จปิดเครื่อง ถอดปลั๊กสายไฟให้เรียบร้อย
5. จะเดินเครื่องต่อเมื่อใส่ชิ้นส่วนแน่นดีและถูกต้อง มีป้ายเขียนชี้แจงอธิบายวิธีใช้ วิธีประกอบติดอยู่ข้างๆ เครื่อง โค้ดใส่กรอบติดข้างฝา ชัดเส้นได้ข้อความที่ต้องระวัง
6. เมื่อจะกวนอาหารในอ่างผสมหรือใส่อาหารลงในอ่างผสมลดความเร็วของเครื่องจนเครื่องเกือบจะหยุด ใช้ภาชนะที่มากับเครื่องตักอาหารใส่หรือคน

เครื่องแก้วและถ้วยชาม

1. จับถ้วยชามแก้วอย่างระมัดระวังและถูกวิธี อย่ายกชามที่ซ้อนกันสูงๆ
2. เมื่อแก้วจานแตกใช้ไม้กวาด กวาดและดักใส่ถุงทิ้งที่ทิ้งเฉพาะเศษแก้ว
3. อย่าทิ้งกระป๋องลงปนกับขยะ กระป๋องก่อนทิ้งควรทำฝาให้เรียบ
4. จาน ถ้วย หรือแก้วน้ำเมื่อร้าวแล้วต้องคัดออกไม่ใช่
5. ล้างภาชนะ แยกแก้ว แยกจาน ล้างต่างหากไม่ปะปนกัน เพราะจะทำให้แก้วแตกได้
6. เมื่อจานหรือแก้วแตกขณะล้าง ให้น้ำออกให้หมดก่อน ก่อนเก็บเศษแก้ว
7. อย่าล้างแก้วด้วยมือขณะล้าง แก้วอาจแตกบาดมือควรใช้แปรงล้าง
8. อย่าใช้ผ้าฝืนใหญ่ใส่เข้าไปในแก้วเพื่อเช็ดแก้ว เพราะแก้วอาจแตกบาดมือได้
9. อย่าใช้แก้วใส่น้ำแข็งแช่แข็ง เมื่อเอาออกจากตู้แก้วอาจแตกและบาดมือได้

พื้น

1. รักษาพื้นให้แห้งและสะอาดอยู่เสมอ เมื่อน้ำหยดเช็คให้แห้งทันที
2. พื้นกระเบื้องหรือหินขัดอาจลื่นได้ง่าย จึงต้องดูแลให้แห้งอยู่เสมอ
3. เดินอย่างระมัดระวังอย่าวิ่ง
4. เก็บของทุกอย่างที่หล่นลงพื้นโดยเฉพาะเครื่องมือเครื่องใช้

4.4 การใช้งานห้องครัวอย่างปลอดภัย

ความปลอดภัยในห้องครัวเป็นประเด็นที่ควรใส่ใจมากพอ ๆ กับความปลอดภัยของบ้าน เพราะเราใช้ห้องครัวกันแทบทุกวัน แคมหลายคนก็เคยเกิดอุบัติเหตุเล็ก ๆ อย่างลื่นล้มในห้องครัว หรือตั้งกระทะทิ้งไว้จนเกือบทำให้ไฟไหม้บ้านกันมาแล้ว และถ้าคุณก็เป็นอีกคนที่มักจะเกิดความซุลมุนเหล่านี้ในห้องครัวบ่อย ๆ

1. ระมัดระวังความร้อนจากไอน้ำและหม้อต้ม ควันทันที่พวยพุ่งออกมาจากหม้อต้มที่ร้อนจัด ดูสวยงามเหมือนหมอกจาง ๆ ก็จริง แต่ถ้าโดนไอน้ำพุ่งใส่ผิวแบบจะจะ สักที รับรองว่า งานนี้มีเข็ด ไปจนตายเลยเชียวล่ะ ฉะนั้นเวลาที่คุณทำครัว ไม่ว่าจะตั้งหม้อต้มซุบ หรือนำอาหารเข้าไปอุ่นในไมโครเวฟก็ตาม ควรใช้ความระมัดระวังในการเปิดหม้อต้ม และเปิดฝาคอบภาชนะด้วย

2. เก็บผ้าหรือวัตถุไวไฟให้ห่างเตา เวลาทำครัวควรใส่เสื้อผ้าที่พอดีตัว ทะมัดทะแมง เพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุอย่างชายผ้าติดไฟบนเตา เกิดเพลิงไหม้วุ่นวายใหญ่โต นอกจากนี้ก็ควรเก็บผ้าจี้รีว ทิชชู รวมทั้งวัตถุไวไฟทุกชนิดไว้ห่าง ๆ เตาไฟ

3. เช็ดคราบน้ำที่เลอะเทอะในทันที เป็นเรื่องธรรมดาที่ระหว่างประกอบอาหารในห้องครัว จะเกิดอุบัติเหตุอย่างน้ำหกเลอะเทอะ หรือเครื่องปรุงรสกระเด็นเปื้อนพื้น ซึ่งหากเกิดกรณีแบบนี้ขึ้น ก็ควรจัดการเช็ดทำความสะอาดคราบน้ำที่เปื้อนโดยทันที เช็ดทำความสะอาดให้เกลี้ยงและแห้งสนิท จะได้ไม่มีใครพลอกลื่นล้ม

4. สวมรองเท้าพื้นยางทำครัว อาจจะฟังดูไม่เข้าท่าเท่าไร แต่การใส่รองเท้าพื้นยางในห้องครัวก็สามารถช่วยเซฟคุณได้หลายทาง ไม่ว่าจะเป็นการป้องกันอุบัติเหตุ มีดหรือของมีคมหล่นใส่เท้า และไอน้ำจะช่วยป้องกันเหตุลื่นล้มได้อย่างดี

5. กำจัดวัสดุหักบิ่น หรือแตกร้าว หากคุณยังคงใช้ถ้วย หรือจานชามที่หักบิ่น หรือยังไม่ได้เปลี่ยนกระจกตรงส่วนเคาน์เตอร์ที่มีรอยร้าวเป็นทางยาว ก็ควรต้องรีบจัดการดำหนึ่ที่แสนอันตรายเหล่านี้ให้เรียบร้อย เพราะความเสียหายเล็ก ๆ ที่คุณมองข้ามเหล่านี้ สามารถก่อให้เกิดอันตรายกับคนในบ้านได้

6. ตรวจสอบการใช้งานของเครื่องใช้ไฟฟ้า หากคุณมีเครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องครัวหลายชนิด

ทั้งไมโครเวฟ เตาอบ กระทะไฟฟ้า หม้อหุงข้าว กาต้มน้ำ และเครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่น ๆ ก็ควรต้องตรวจสอบการใช้งานของอุปกรณ์ไฮเทคเหล่านี้เสมอ โดยเฉพาะสายไฟ และปลั๊กต่อพ่วงต่าง ๆ เพราะหากเกิดความชำรุดตรงจุดไหนก็อาจจะเกิดอุบัติเหตุได้

7. เลี้ยงบันได หรืออุปกรณ์ที่ปีนป่ายได้ ในกรณีที่บ้านคุณมีเด็กเล็ก ๆ ภายในห้องครัวก็ไม่ควรมีบันได หรือโต๊ะสูง ๆ ที่เด็กวัยกำลังซนพอจะปีนป่ายขึ้นไปเล่นได้ อีกทั้งเก้าอี้เล็ก ๆ ที่เด็กจะปีนขึ้นไปเหยียบและเล่นซนที่เตาแก๊ส หรือปลั๊กได้ ก็ควรต้องไม่มีในห้องครัวด้วยเช่นกัน

8. ติดตั้งระบบดับเพลิง ห้องครัวเป็นส่วนที่ต้องใช้ไฟฟ้าสำหรับประกอบอาหาร ซึ่งก็แน่นอนว่า ย่อมเสี่ยงจะเกิดอุบัติเหตุเพลิงไหม้ได้ ดังนั้นคุณควรติดตั้งระบบดับเพลิงเอาไว้ในห้องครัวบ้าง สำหรับบ้านใหม่ที่กำลังสร้างอาจจะติดตั้งหัวฉีด และระบบดับเพลิงบนเพดานห้องครัวไปเลย ส่วนบ้านไหนที่ไม่อยากเสียงบประมาณในส่วนนี้ อาจจะซื้อถังดับเพลิงมาติดเพดานไว้เพื่อกรณีฉุกเฉินก็ได้

9. เสริมอุปกรณ์ป้องกันเด็ก สำหรับบ้านที่มีเด็กวัยกำลังซน ควรเสริมอุปกรณ์เพิ่มความปลอดภัยให้ลูกน้อยอย่างล็อกกันเด็ก (childproof locks) หรือเสริมพลาสติกสำหรับคลุมเหลี่ยมมุมของตู้ด้วย เด็ก ๆ จะได้ไม่สามารถเปิดตู้เก็บของ หรือเล่นซนในจุดที่อันตราย ได้

10. ยาสามัญประจำบ้านต้องครบครัน ภายในห้องครัวควรมีก่องยาสามัญประจำบ้านติดไว้บ้าง และในก่องยาสามัญประจำบ้านก็ต้องมีอุปกรณ์ทำแผลครบครัน ทั้งพลาสติกแอลกอฮอล์ล้างแผล น้ำเกลือล้างแผล ยาแดง ยาใส่แผลสด รวมทั้งเจลประคบร้อน-เย็น และเจลทาแผลพุพองด้วย เพื่อเกิดเหตุไม่คาดฝัน มิใครได้รับบาดเจ็บจะได้บรรเทาอาการเบื้องต้นได้ทันทั่วถึง

11. ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าทุกครั้งที่ไม่ใช้งาน ทุกครั้งหลังทำครัวเสร็จ หรือจะออกจากบ้าน คุณควรแวะเข้ามาตรวจสอบปลั๊กไฟในห้องครัวให้ถี่ถ้วน เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดไหนที่ไม่ได้ใช้งานแล้วก็ควรถอดปลั๊กออกให้เรียบร้อย อย่าเสียบปลั๊กทิ้งไว้โดยเด็ดขาด ไม่เช่นนั้นอาจเกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้

5. การใช้และการลับมีด

วิธีการเก็บรักษามีด

1. หลังจากนำมีดมาใช้งานแล้วควรล้างคราบสิ่งสกปรกด้วยน้ำสะอาดถ้าใบมีดมีคราบไขมันควรล้างด้วยน้ำยาล้างจานหรือสบู่เหลวจากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาดและใช้ผ้าที่สะอาดเช็ดให้แห้ง

2. การทำความสะอาดใบมีดไม่ควรใช้สเปรย์หล่อลื่นฉีดตรงช่วงหมุดคอดมีดเพราะจะทำให้ฝุ่นจับและเกิดความสกปรกจากคราบน้ำมันควรใช้น้ำยาล้างจานและใช้แปรงสีฟันทำความสะอาด

สะอาดและเช็ดให้แห้งทุกครั้งส่วนบริเวณด้ามมีดและส่วนโลหะจำพวกทองเหลือง ควรใช้ยาขัด เช่น Wenol หรือ Brasso ป้ายลงบนผ้าที่สะอาดและเช็ดให้ทั่วบริเวณทองเหลืองโดยขัดเบาๆจากนั้นนำผ้าที่สะอาดเช็ดอีกที

3. ไม่ควรเก็บมีดไว้ในช่องมีดโดยเฉพาะของหนังควรแยกของหนังกับมีดไว้ต่างหาก ถ้าต้องการนำมาใช้พกพาจึงนำของหนังมาใส่เพราะว่าของหนังจะมีสารที่ใช้ในการฟอกหนังที่เป็นกรดจะทำให้ใบมีดเกิดออกไซด์เป็นสนิมในจำพวกเหล็ก ToolSteel

ขั้นตอนการลับมีดก็มีดังนี้

1. ก่อนลงมือลับมีด ให้หยคน้ำมันลับมีดลงบนหินลับมีดเสียก่อน ถ้าหาน้ำมันไม่ได้ ให้ใช้น้ำธรรมดา จุดมุ่งหมายก็เพียงแค่ต้องการลดแรงเสียดทานเท่านั้นเอง ถ้าลับมีดแบบ แห้งๆ หินลับมีดจะชำรุดเร็ว

2. วางใบมีดให้ทำมุมกับตัวหินลับมีดราว 20 ° แล้วเลื่อนใบมีดไปทางหนึ่งทางใดราว 10 ครั้ง แล้วกลับคมอีกด้านเพื่อทำแบบเดียวกันหรือลับไปจนกว่าเราจะพอใจในความ คมของมัน ตอนแรกให้ลับมีดด้านหยาบก่อน จากนั้นจึงค่อยมาลับกับหินลับมีดทางด้านละเอียด(หินลับมีดด้านหยาบลับให้คม ส่วนหินลับมีดด้านละเอียดจะใช้ในการยกและปรับคมมีดที่คม ดีแล้วให้ราบเรียบสนิท การปรับคมมีดเป็นสิ่งที่มีความจำเป็นพอๆกับการลับคมมีด กระบวนการใบ มีดนี้เรารู้จักกันในชื่อ"การทำคมใบมีดให้เป็นแนวตรง" อนึ่งความลื่นเป็น อุปสรรคต่อการที่จะจรดใบมีดให้ได้เหมาะ วิธีที่ได้ผลก็คือ ใช้นิ้วมือตรงกลางทั้งสามกดลงบนใบมีดเพื่อให้ติดอยู่กับหน้าหินตลอดเวลาที่ลากใบมีด พยายามให้นิ้วมืออยู่ ห่างออกมาจากคมมีด

3. ดึงใบมีดให้ไปทางเดียวกันเหมือนกับว่า เรากำลังจะตัดผ่านหินลับมีดหรือเฉือนเนื้อหินนั่นเอง อย่าดึงใบมีดให้หนักเกินไปหรือเบาเกินไป ทำให้พอเหมาะพอดี ข้อควรระวังก็คืออย่าจับใบมีดในลักษณะแบนราบแนบหินลับมีดมากเกินไป เพราะจะทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่เรียกกันว่า "ขนนก" หรือ "ขนแมว" บนใบมีด ทำให้หมดความสวยงาม ไปเปล่าๆ

4. หลังจากลับมีดจนคมแล้วให้ทดสอบกับกระดาษธรรมดาๆแผ่นหนึ่ง ถ้ามีดนั้นคมจริง จะสามารถเฉือนกระดาษออกได้อย่างง่ายดายหลายครั้ง แต่ถ้ายังไม่คมพอก็ต้องลับ ใหม่ เมื่อลับมีดจนคมเป็นที่พอใจแล้วจึงชะโลมน้ำมันบนใบมีดอีกครั้งหนึ่ง และอย่าลืมทำความสะอาดหินลับมีดด้วย กล่าวได้ว่าการลับมีดเป็นทั้งวิธีการและศิลปะ สำหรับวิธีการ นั้นก็ได้กล่าวไปแล้ว ส่วนศิลปะเป็นสิ่งที่จะต้องเพียรทำ ถ้าเรามีใจรัก เราก็อาจจะเป็นนักเลงมีดที่ดีได้ คำว่า "นักเลงมีดที่ดี" นั้น ในที่นี้หมายความว่า เป็นคนรู้จักใช้และถนอม มีดนั่นเอง ไม่ใช่ผู้ที่นำมีดเอาไปไล่ฟันไล่แทงผู้อื่น ที่มา <http://www.e-travelmart.com/>

การใช้แท่งเหล็กลับมีด (Sharpening Steel)

1. ใช้แท่งเหล็กลับมีดเพื่อไม่ให้คมมีดที่ลดลง. แท่งเหล็กลับมีดหรือบางทีเรียกง่าย ๆ ว่า "เหล็ก" นั้น มักจะไม่ได้ใช้เพื่อฟื้นฟูสภาพมีดที่ที่จอนต้องทิ้งแล้วให้กลับมาคมใหม่ แต่จะใช้เพื่อให้มีดยังคงความคมอยู่ในระหว่างการใช้งาน การใช้แท่งเหล็กลับมีดเป็นประจำจะเลื่อนการต้องใช้นินลับมีดออกไป นี่ถือเป็นข้อดี เพราะการใช้หินลับมีดลับโลหะออกจากคมมีดบ่อย ๆ นั้นจะลดอายุการใช้งานของตัวมีดลง ยิ่งคุณใช้นินลับมีดน้อยครั้งกว่าเดิม ก็ยิ่งยืดอายุการใช้งานของมีด แท่งเหล็กลับมีดทำอะไร? แท่งเหล็กลับมีดจะจัดแนวโลหะในใบมีดใหม่ มันจะลบรอยเว้ารอยบิ่นและส่วนที่ที่ออกออกไป ถือว่ามันไม่ได้ลบเอาโลหะออกไปจากคมมีดในปริมาณมากเมื่อเทียบกับหินลับมีด

2. ถือแท่งเหล็กลับมีดด้วยมือข้างไม่ถนัด. แท่งเหล็กควรถือในมุมห่างจากตัว ปลายแท่งควรจะยกขึ้นสูงเหนือด้ามจับ

3. ใช้มือข้างถนัดจับมีดให้เหมาะสม. นิ้วทั้งสี่ควรกำรอบด้ามมีด ส่วนนิ้วหัวแม่มือต้องวางบนสันมีด ให้ห่างจากคมมีด

4. ถือมีดทำมุมราว 20° เมื่อทาบกับแท่งเหล็กลับมีด. มุมไม่จำเป็นต้องเป๊ะ แค่ประมาณเอา ไม่ว่าจะเลือกมุมเท่าใด หรือตัดสินใจเลือกมุมๆ ให้แน่ใจว่าได้ใช้มุมเดิมเสมอในการลับมีดกับแท่งเหล็ก การเปลี่ยนมุมระหว่างลับมีดกับแท่งเหล็กจะทำให้คมมีดไม่เรียบเท่ากับการใช้มุมองศาเดิมเสมอ

5. รักษามุม 20° ขยับมีดขึ้นไปทางด้านบนของแท่งเหล็ก. พยายามทำทำนี้โดยเริ่มตรงโคนมีดสัมผัสกับแท่งเหล็ก แล้วลงเอยโดยปลายมีดสัมผัสกับแท่งเหล็ก จะทำให้คล่องคุณจำเป็นต้องขยับแขน มือและข้อมือไปด้วย จุดสำคัญในการทำท่าลับมีดนี้ให้ถูกต้องอยู่ตรงการขยับข้อมือ ถ้าไม่ขยับข้อมือแล้วก็จะไม่สามารถเลื่อนมีดตลอดทั้งใบ ตั้งแต่โคนจรดปลาย ไปตามแท่งเหล็กลับมีดได้

6. รักษามุม 20° ไว้ แล้วเลื่อนใบมีดลงไปทางด้านล่างของแท่งเหล็ก. ใช้การขยับแขน มือและข้อมือเหมือนเดิม เลื่อนมีดลงไปทางด้านล่างของแท่งเหล็ก ใช้แรงกดเท่าน้ำหนักของตัวมีดเท่านั้น หลังจากเลื่อนมีดทั้งขึ้นและลงแล้ว ถือว่าคุณได้ทำการลับหนึ่งรอบ

7. ทำการลับกับแท่งเหล็กรวมกัน 6 - 8 รอบก่อนใช้มีดแต่ละครั้ง

ความปลอดภัยเรื่องมีด

- อย่าส่งด้านคมมีดให้ใคร ปิดหรือใส่ปลอกมีดก่อน ส่งด้านที่เป็นด้ามจับก่อนเสมอ
- หันคมมีดออกนอกตัวเสมอ ถ้าหันคมมีดจะไม่บาดท่าน
- อย่าวางมีดไว้บนพื้น
- ใส่ปลอกมีดเก็บไว้ในที่ปลอดภัยเสมอ อย่าให้เด็กเอื้อมถึง
- อย่าเดินถือมีด และคอยดูสภาพแวดล้อมรอบตัวเมื่อท่านกำลังใช้มีด

การดูแลมีด

- รักษามีดให้สะอาด แห้ง คม และไม่เป็นสนิม
- ใช้น้ำมันเครื่องหยอดเล็กน้อยตามข้อต่อและใบมีด
- อย่าพยายามตัดวัตถุแข็งเช่น โลหะ อิฐ และอื่นๆ ที่คล้ายกัน วัตถุเหล่านี้จะทำให้ใบมีดเสียหาย ต้องถอนตะปูออกจากไม้ก่อนจึงจะเริ่มตัดหรือแกะสลัก
- อย่ากดสันมีดหรือใช้ใบมีดจัดแฉะของบางอย่างเพราะใบมีดจะบิ่น
- เก็บมีดให้ห่างจากไฟ ความร้อนจะทำให้เหล็กนิ่ม พอมีดอ่อนตัวก็จะลื่นยาก

การลับมีด:

- นำของที่ต้องใช้ลับมีดมาด้วย เช่น หินลับมีดและน้ำมันเครื่อง
- หยอดน้ำมันเครื่องสองสามหยดบนหินลับมีดด้านหยาบ น้ำมันทำให้โลหะหลวมลอยตัว และกันไม่ให้เสียดสีกับผิวหินลับ
- วางใบมีดบนหินลับ (ใช้ด้านหยาบสำหรับมีดที่ทื่อมากและด้านละเอียดเมื่อต้องการลับเล็กน้อย) ยกสันมีดขึ้นเล็กน้อยและถูขอบคมไปตามหินลับ ลับเป็นรูปวงกลมตามแนวราบประหนึ่งกำลังเนียนหินเป็นแผ่นบางๆ
- กลับด้าน และใช้วิธีเดิมลับใบมีดอีกด้าน
- ทำเช่นนี้ต่อไปเรื่อยๆ จนมีดคม ทดสอบความคมกับกิ่งไม้แห้งหรือกิ่งเล็กๆ

แบบฝึกหัดหน่วยที่ 1

เรื่อง ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานครัวโรงแรม

ตอนที่ 1

1. จงอธิบายความหมายและความสำคัญของครัว

.....

.....

.....

.....

2. จงอธิบายประเภทของครัวโรงแรม จำแนกเป็น 4 ประเภท

1. ครัวร้อน
2. ครัวเย็น
3. ครัวเบเกอรี่
4. ครัวคอฟฟี่ช็อป

3. จงบอกหน้าที่ของรองก๊ักใหญ่หรือรองหัวหน้าแผนกครัว (Second Chef or Sous Chef)

ทำหน้าที่ ช่วยก๊ักใหญ่ในงานด้านต่าง ๆ หรือรักษาการ แทนเมื่อก๊ักใหญ่ไม่อยู่ งานหลัก ๆ ก็คือ การตรวจสอบว่าของต่าง ๆ ที่ต้องใช้ประกอบอาหารที่สั่งไว้นั้นมาครบหรือยัง และเช็คว่าก๊ักหน่วยต่าง ๆ ในครัวรู้หรือไม่ ว่าจะต้องทำอะไรบ้างในแต่ละมือแต่ละวัน หากเป็นครัวใหญ่ที่มีผู้ช่วยหัวหน้าแผนกครัวหลายคน บางคนก็อาจได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบแผนกในครัวเฉพาะบางแผนกไปเลยก็ได้ เช่น รับผิดชอบเรื่องซอสต่าง ๆ ซึ่งเป็นเรื่องสำคัญมากสำหรับอาหารฝรั่ง เป็นต้น

4. จงบอกความปลอดภัยเกี่ยวกับการใช้มีดในงานครัว มา 5 ข้อ

1. อย่าส่งด้านคมมีดให้ใคร ปิดหรือใส่ปลอกมีดก่อน ส่งด้านที่เป็นด้ามจับก่อนเสมอ
2. หันคมมีดออกนอกตัวเสมอ ถ้าหันคมมีดจะไม่บาดท่าน
3. อย่าวางมีดไว้บนพื้น
4. ใส่ปลอกมีดเก็บไว้ในที่ปลอดภัยเสมอ อย่าให้เด็กเอื้อมถึง
5. อย่าเดินถือมีด และคอยดูสภาพแวดล้อมรอบตัวเมื่อท่านกำลังใช้มีด

ตอนที่ 2

คำสั่ง จงนำรายการอาหารที่สัมพันธ์กับประเภทของครัวในโรงแรมไปเติมหลังข้อความของครัว
ต่าง ๆ

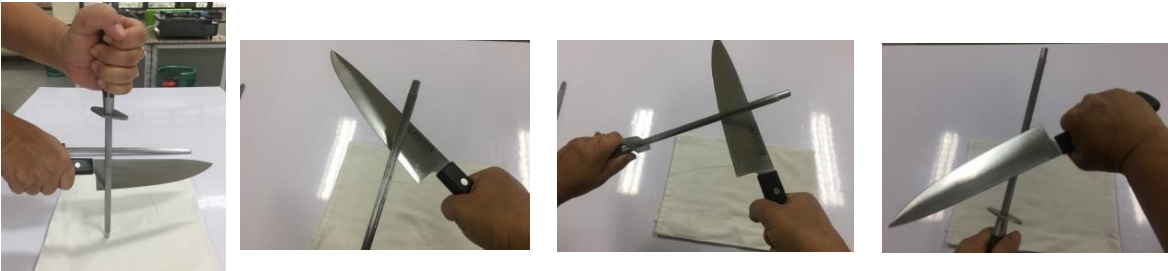
ประเภทของครัว

1. ครัวร้อน
2. ครัวเย็น
3. ครัวคอฟฟี่ช็อป
4. ครัวเบเกอรี่

รายการอาหาร

- ก. ต้มยำกุ้ง
- ข. สเต็กซอสมัสดาร์ด
- ค. ซีซ่าสลัด
- ง. แชนวิสแฮม
- จ. หมูสะเต๊ะ
- ฉ. American Breackfast
- ช. ออมเลต (Omelet)
- ซ. ขนมปังฝรั่งเศส
- ฌ. เค้ก
- ญ. ซุปหัวหอม
- ฎ. ซูชิ
- ฏ. ซอส
- ฐ. บาร์บีคิว
- ฑ. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
- ฒ. มันฝรั่งทอด
- ณ. ยำหัวปลี

	ใบมอบหมายงานที่ 1	สอนครั้งที่ 2
	รหัสวิชา 2701-2003 วิชางานครัวโรงแรม	เวลา 2 ชั่วโมง
	ชื่องานการผูกผ้าพันคอผูก	จำนวน 1 หน้า
คำสั่ง ให้ปฏิบัติงานการผูกผ้าพันคอผูก		
		
วัสดุที่ใช้ ผ้าพันคอ		อุปกรณ์/เครื่องมือใช้ -
ลำดับการปฏิบัติงาน		
1. อ่านแบบใบมอบหมายงาน 2. เตรียมวัสดุ ตามใบมอบหมายงาน 3. ลงมือปฏิบัติงาน 3.1 พับผ้าพันคอด้านที่เป็นมุมสามเหลี่ยมขึ้นมาเล็กน้อย 3.2 พับผ้าพันคอทบขึ้น ความกว้างประมาณ 1 นิ้ว จนสุดผ้า 3.3 นำมาพาดคอ ให้ด้านขวายาวกว่าด้านซ้าย 3.4 เอาผ้าด้านขวาพับผ้าด้านซ้ายวน 1 รอบ 3.5 สอดชายผ้ามาด้านหน้าแล้วม้วนกลับมาใส่ไว้ในช่องด้านหน้า 3.6 จัดระเบียบผ้าให้สวย 3.7 สิ้นสุดการผูกผ้าพันคอผูก 4. นำผลงานส่งเพื่อประเมินผล		

	ใบมอบหมายงานที่ 2	สอนครั้งที่ 2
	รหัสวิชา 2701-2003 วิชางานครัวโรงแรม	เวลา 2 ชั่วโมง
	ชื่องานการลับมีดด้วยแท่งเหล็กลับมีด 4 แบบ	จำนวน 1 หน้า
คำสั่ง ให้ปฏิบัติงาน การลับมีดด้วยแท่งเหล็กลับมีด 4 แบบ		
		
วัสดุ อุปกรณ์/เครื่องใช้ในการลับมีด		
1. มีด 2. แท่งเหล็กลับมีด 3. ผ้า		
		
ลำดับการปฏิบัติงาน		
1. อ่านแบบใบมอบหมายงาน 2. เตรียมวัสดุ ตามใบมอบหมายงาน 3. ลงมือปฏิบัติงาน 3.1 ถือแท่งเหล็กลับมีดด้วยมือข้างที่ไม่ถนัด 3.2 ถือมีดทำมุมราว 20° เมื่อทาบกับแท่งเหล็กลับมีด 3.3 รักษามุม 20° ชยับมีดขึ้นไปทางด้านบนของแท่งเหล็ก 3.4 รักษามุม 20° ไว้ แล้วเลื่อนใบมีดลงไปทางด้านล่างของแท่งเหล็ก 3.5 ทำการลับกับแท่งเหล็กรวมกัน 6 - 8 รอบ 3.7 สิ้นสุดการการลับมีดด้วยแท่งเหล็กลับมีด 4. นำผลงานส่งเพื่อประเมินผล		

	ใบมอบหมายงานที่ 3	สอนครั้งที่ 2
	รหัสวิชา 2701-2003 วิชางานครัวโรงแรม	เวลา 2 ชั่วโมง
	ชื่องานการลับมีดด้วยหินลับมีด	จำนวน 1 หน้า
คำสั่ง ให้ปฏิบัติงานการลับมีดด้วยหินลับมีด   		
วัสดุ อุปกรณ์/เครื่องใช้ในการลับมีด 1. มีด 2. แท่งเหล็กลับมีด 3. ผ้า   		
ลำดับการปฏิบัติงาน 1. อ่านแบบใบมอบหมายงาน 2. เตรียมวัสดุ ตามใบมอบหมายงาน 3. ลงมือปฏิบัติงาน 3.1 หยคน้ำลงบนหินลับมีดเล็กน้อย 3.2 วางใบมีดให้ทำมุมกับตัวหินลับมีดราว 20 ° แล้วเลื่อนใบมีดไปทางหนึ่งทางใดราว 10 ครั้ง แล้วกลับคมอีกด้านเพื่อทำแบบเดียวกันหรือลับไปจนกว่าเราจะพอใจในความ คมของมัน 3.3 ดึงใบมีดให้ไปทางเดียวกัน ทำซ้ำๆ จนมีคมตามที่ต้องการ 3.4 ทดสอบความคมมีดกับกระดาษธรรมดาๆแผ่นหนึ่ง ถ้ามีดนั้นคมจริง จะสามารถเฉือนกระดาษออกได้อย่างง่ายดายหลายๆครั้ง 3.5 สิ้นสุดการลับมีดด้วยหินลับมีด 4. นำผลงานส่งเพื่อประเมินผล		

	ใบมอบหมายงานที่ 4	สอนครั้งที่ 2
	รหัสวิชา 2701-2003 วิชางานครัวโรงแรม	เวลา 2 ชั่วโมง
	ชื่องานการลับมีดด้วยหินลับมีด	จำนวน 1 หน้า

คำสั่ง ให้ปฏิบัติงานการลับมีดด้วยอุปกรณ์การลับมีด



วัสดุ อุปกรณ์/เครื่องใช้ในการลับมีด

1. มีด
2. อุปกรณ์การลับมีดแบบต่างๆ
3. ผ้า



ลำดับการปฏิบัติงาน

1. อ่านแบบใบมอบหมายงาน
2. เตรียมวัสดุ ตามใบมอบหมายงาน
3. ลงมือปฏิบัติงาน
 - 3.1 วางมีดลงบนอุปกรณ์ลับมีด
 - 3.2 ดึงใบมีดให้ไปทางเดียวกัน ทำซ้ำๆ จนมีดคมตามที่ต้องการ
 - 3.3 ทดสอบความคมมีดกับแตงกวา หรือมะเขือเทศ โดยการหั่นเป็นชิ้นบางๆ หลายๆ ชิ้น
 - 3.5 สิ้นสุดการลับมีดด้วยอุปกรณ์การลับมีด
4. นำผลงานส่งเพื่อประเมินผล

วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี

แบบประเมินผลปฏิบัติงาน

วิชา..... รหัส..... วันที่.....

ครั้งที่..... ชื่องาน.....

รายชื่อสมาชิก กลุ่มที่.....

1..... 5

2..... 6

3.....

7

4.....

8

รายการ/รายละเอียดของงาน	ผู้ประเมิน												รวม
	ตนเอง				เพื่อน				ครู/อาจารย์				
	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	
ขั้นตอนการเตรียมงาน - ลำดับการเตรียม													
- ความพร้อม/ความร่วมมือ													
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน - ขั้นตอนถูกต้อง													
- ความสะอาด													
- ทันทเวลา													
ผลงานสำเร็จ - ลักษณะดี/ถูกต้อง													
- ประณีต/สวยงาม													
- ความคิดสร้างสรรค์													
(อาหาร,เครื่องมือ) - รสชาติ													
รวม													

สรุปผลการประเมิน ☐ ดีมาก ☐ ดี ☐ พอใช้ ☐ ปรับปรุง

ข้อเสนอแนะ.....

เกณฑ์คะแนน 4 ดีมาก
 3 ดี
 2 พอใช้
 1 ปรับปรุง

เกณฑ์คะแนนรวมโดยเฉลี่ย	
31-36	ดีมาก
25-30	ดี
19-24	พอใช้
0-18	ปรับปรุง

แบบทดสอบหลังเรียน

บทที่ 1 ความรู้เกี่ยวกับงานครัวโรงแรม

คำชี้แจง 1. แบบทดสอบนี้เป็นแบบเลือกตอบมี 4 ตัวเลือก คือ ก ข ค และ ง

2. แบบทดสอบนี้ มีจำนวน 10 ข้อ

คำสั่ง จงทำเครื่องหมาย **X** ลงในช่องอักษร ก ข ค หรือ ง ซึ่งเป็นคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว และให้ทำลงในกระดาษคำตอบ ใช้เวลาในการทำแบบทดสอบ 10 นาที

1. ข้อใดกล่าวถูกต้องเกี่ยวกับความหมายของครัว
 - ก. สถานที่ที่ใช้ในการฝึกอบรมพนักงานในการประกอบอาหาร คาว หวาน
 - ข. สถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารและจัดเก็บอุปกรณ์งานครัว**
 - ค. สถานที่ที่ใช้ในการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องคัมและเก็บอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร
 - ง. สถานที่ที่ใช้ในการจัดเก็บอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกในการประกอบอาหาร
2. ข้อใดไม่ใช่ความหมายของครัว
 - ก. สถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
 - ข. สถานที่ในการปรุงอาหาร คาว หวาน
 - ค. สถานที่ในการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องคัม**
 - ง. สถานที่ในการจัดเก็บอุปกรณ์งานครัว
3. ข้อใดคือความสำคัญของห้องครัวโรงแรม
 - ก. เป็นห้องที่เป็นพื้นที่ส่วนตัวของบุคคล
 - ข. เป็นห้องที่มีความเป็นระเบียบและอำนวยความสะดวก
 - ค. เป็นห้องที่ทุกคนชอบมานั่งเล่นพูดคุยกันอย่างเพลิดเพลิน
 - ง. เป็นห้องที่ทำให้แขกอึดท้องทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน**

4. ครีวหลักของแผนกครัวในโรงแรมที่สำคัญแบ่งออกเป็นกี่ประเภท
 - ก. 3 ประเภท
 - ข. 4 ประเภท
 - ค. 5 ประเภท
 - ง. 6 ประเภท
5. ข้อใดเป็นครัวในโรงแรมที่มีความจำเป็นน้อยที่สุด
 - ก. ครัวร้อน
 - ข. ครัวเย็น
 - ค. ครัวเบเกอรี่
 - ง. ครัวคอฟฟี่ช็อป
6. อาหารในข้อใดไม่ใช่อาหารที่ปรุงประกอบในครัวร้อนของโรงแรม
 - ก. ซูชิ
 - ข. หมูสะเต๊ะ
 - ค. มันฝรั่งทอด
 - ง. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
7. แชนวิสเป็นอาหารที่ปรุงประกอบในครัวใด
 - ก. ครัวร้อน
 - ข. ครัวเย็น
 - ค. ครัวจีน
 - ข. ครัวเบเกอรี่
8. “Executive Chef” หมายถึงข้อใด
 - ก. หัวหน้าพ่อครัวใหญ่
 - ข. ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว
 - ค. ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่
 - ง. หัวหน้าพ่อครัวครัวร้อน
9. อุบัติเหตุที่เกิดขึ้นบ่อย ในงานครัวคือข้อใด
 - ก. ถ้าม้วนเนื้อพลิก

- ข. หกเหลี่ยม ไฟฟ้าช็อต
- ค. ประตุนีบ น้ำร้อนลวก
- ง. ถูกของมีคม น้ำร้อนลวก

10. ข้อใดคือการลับมีดด้วยแท่งเหล็กลับมีดที่ถูกต้อง
- ก. ถือแท่งเหล็กลับมีดในลักษณะเอียง 45 องศา
 - ข. ใช้มือจับด้ามมีดให้หัวแม่มือเป็นตัวบังคับมีด
 - ค. สไลด์ไปมาตั้งแต่ปลายจนถึงฐานมีดอย่างระมัดระวัง
 - ง. ถูกทุกข้อ

เฉลยใบมอบหมายงานที่ 1
เรื่อง แนวคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

เฉลย แบบทดสอบก่อนเรียน
บทที่ 1

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

เฉลย แบบทดสอบหลังเรียน
บทที่ 1

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

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

- กรมอาชีวศึกษา. คู่มือการเรียนการสอนปฏิบัติเครื่องมือกล 1. กรุงเทพฯ : ครูสภา, 2524.
- . แผนการสอนรายวิชางานเครื่องมือกลเบื้องต้น 1. ม.ป.ท, ม.ป.ป.
- ชาญชัย เตชะเสถียร นพพร ศรีเทวี และสมศักดิ์ ชำนาญทองไพวัลย์. คู่มือช่างกลโรงงาน : ภาคปฏิบัติ. กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดยูเคชั่น, 2535.
- ทศพล สังข์อุทัย. ทฤษฎีเครื่องมือกล 1. สระบุรี : ปากเพรียวการช่าง จำกัด, 2544.
- . ทฤษฎีเครื่องมือกล 2. สระบุรี : ปากเพรียวการช่าง จำกัด, 2544.
- มนตรี บุญชู ยุทธนา หิริรักษาพิทักษ์ และอนันต์ วงษ์กระจ่าง. เครื่องมือกล 3. กรุงเทพฯ : ศรีสยาม, 2526.
- วิโรจน์ สุวรรณรัตน์. งานเครื่องมือกลเบื้องต้น. กรุงเทพฯ : เอ็มพันธ์, 2541.
- วีระ รัตนชัย. ทฤษฎีเครื่องมือกล. กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดยูเคชั่น, 2535.
- ศุภชัย รมยานนท์และจิวิวรรณ รมยานนท์. ทฤษฎีงานเครื่องมือกลเบื้องต้นงานกลึง. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช จำกัด, 2527.
- . ทฤษฎีงานเครื่องมือกลเบื้องต้นงานกัด. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช จำกัด, 2529.
- อำพล ช่อตรงและวันชัย จันทรวงศ์. ทฤษฎีช่างกลทั่วไป. กรุงเทพฯ : ศูนย์ส่งเสริมวิชาการ, 2541.

ภาษาอังกฤษ

- Anderson, James and Tatro E. **Shop Theory**. New York : McGraw Hill, 1968.
- C.A. Felker. **Machine Shop Technology**. Milwaukee : The Bruce Publishing Company, 1962.

Charles R. Hine. **Machine Tools and Processes for Engineers**. New York :
McGrawHill, 1971.

(บรรณานุกรมจะอยู่ตอนท้ายเล่ม อาจมีเอกสารอ้างอิงท้ายแต่ละหน่วยก็ได้)

<https://th.jobsdb.com/th-th/articles/%> 12 ต.ค. 60

<https://krupaga.wordpress.com> 12 มี.ค. 61

<http://www.dettolthailand.com> 13 มี.ค. 61

<http://mangosociety.com/forum/index.php?topic=4928.0> 12 มี.ค. 61

<https://th.wikihow.com/%E0%B8%A5%E0%B8%B1%E0%B8%9A%E0%B8%A1%E0%B8%B5%E0%B8%94>