



โรงเรียนชุมชนประชาธิปไตยวิทยาการ

ข้อสอบกลางภาคเรียนที่ 1/2567

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4/2

รหัสวิชา ง 31222

วิชา การบริการ 1

คะแนนเต็ม 10 คะแนน

เวลา 50 นาที

ชื่อ-นามสกุล _____

เลขที่ _____

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

1. นักเรียนมีความรู้ความเข้าใจในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้
2. นักเรียนเกิดทักษะและพัฒนางานการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้

คำชี้แจง 1. แบบทดสอบฉบับนี้มีทั้งหมด 2 ตอน

ตอนที่ 1 แบบปรนัย 4 ตัวเลือก

จำนวน 20 ข้อ 5 คะแนน

ตอนที่ 2 แบบอัตนัย

จำนวน 5 ข้อ 5 คะแนน

2. ให้นักเรียนตรวจสอบจำนวนข้อสอบให้ครบถ้วน และห้ามนำแบบทดสอบออกจากห้องสอบ

คำสั่ง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว โดยทำเครื่องหมาย (X) ลงในกระดาษคำตอบ

1. งานบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม หมายถึงข้อใด
 - ก. ฝ่ายที่ให้บริการแก่ลูกค้าของโรงแรมทางด้านอาหารและเครื่องมือ ทั้งที่เป็นการบริการตามปกติหรือบริการในงานเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่
 - ข. การบริการตามปกติหรือบริการในงานเลี้ยงทั้งในและนอกสถานที่
 - ค. ฝ่ายที่ให้บริการแก่ลูกค้าของโรงแรมทางด้านอาหารและเครื่องมือ
 - ง. ฝ่ายบริการทางด้านห้องพักฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดสถานที่เพื่อสัมมนา และประชุมต่างๆ

ตอบ

2. “Food and beverage department or catering department” หมายถึงข้อใด
 - ก. ฝ่ายห้องอาหาร
 - ข. ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม หรือฝ่ายจัดเลี้ยง
 - ค. ฝ่ายบริการในห้องพัก
 - ง. ฝ่ายครัว

ตอบ

3. หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม คือข้อใด
 - ก. ควบคุมรับผิดชอบงานของฝ่ายทั้งหมด
 - ข. จัดตารางการทำงาน
 - ค. ฝึกพนักงานห้องอาหาร
 - ง. ถูกทุกข้อ

ตอบ

4. ตำแหน่งพนักงานเสิร์ฟ ต้องประจำตำแหน่งที่แผนกใด
 - ก. แผนกบาร์หรือแผนกเครื่องดื่ม
 - ข. แผนกบริการในห้องพัก
 - ค. แผนกครัว
 - ง. แผนกห้องอาหารและคอฟฟี่ช็อป

ตอบ

5. ตำแหน่งที่มีอันดับสูงสุดในแผนกห้องอาหารและคอฟฟี่ช็อปคือตำแหน่งใด
 - ก. ผู้จัดการห้องอาหาร
 - ข. พนักงานต้อนรับ
 - ค. หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟหรือกัปตัน
 - ง. สจ๊วต

ตอบ

6. ใครคือผู้ที่มีหน้าที่ทำความสะอาดเครื่องมือใช้ในการบริการอาหาร

- ก. ผู้จัดการห้องอาหาร
- ข. พนักงานต้อนรับ
- ค. หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟหรือกัปตัน
- ง. สจ๊วต

ตอบ

7. ข้อใดคือหน้าที่ปฏิบัติของบาร์เทนเดอร์

- ก. ทำความสะอาดเครื่องมือใช้
- ข. นำอาหารไปเสิร์ฟในห้องพักแขก
- ค. ปรงเครื่องดื่มตามคำสั่งของแขก
- ง. เสนอแนะและบริการเครื่องดื่มทุกชนิด

ตอบ

8. แผนกครัว จำเป็นต้องมีพนักงานทั้งหมดกี่ตำแหน่ง

- ก. 6 ตำแหน่ง ข. 7 ตำแหน่ง
- ค. 8 ตำแหน่ง ง. 9 ตำแหน่ง

ตอบ

9. หัวหน้าคนงานการผลิตอาหาร โดยรอรับคำสั่งจากรองหัวหน้าแผนกและเป็นบุคคลที่มีประสบการณ์มรการงานผลิตสูง ทำหน้าที่รับผิดชอบการผลิตอาหาร

- ก. พนักงานครัว
- ข. รองหัวหน้าแผนก
- ค. พนักงานขนของ
- ง. ลูกมือในครัว

ตอบ

10. ผู้รับผิดชอบในการขนอาหารทั้งอาหารสด อาหารแห้ง และของทุกอย่างจากห้องพัสดุมายังครัว คือตำแหน่งใคร

- ก. พนักงานของ
- ข. ผู้ช่วยพนักงานครัว
- ค. พนักงานทำความสะอาด
- ง. หัวหน้าแผนกครัว

ตอบ

11. เมื่อลูกค้าสั่งอาหารกับพนักงานเสิร์ฟแล้ว หน้าที่ของพนักงานคือสิ่งใด

- ก. บันทึกความจำ
- ข. สมุดจอง
- ค. จดสมุดบันทึกความดี
- ง. จดบันทึกลงสมุด

ตอบ

12. ผู้จัดการห้องอาหาร ต้องมีความรู้หลายภาษา ซึ่งภาษาพื้นฐาน คือข้อใด

- ก. ภาษาอังกฤษ ภาษาฝรั่งเศส
- ข. ภาษาลาว ภาษาอิตาลี
- ค. ภาษาไทย ภาษาเยอรมัน
- ง. ภาษาอีสาน ภาษาอังกฤษ

ตอบ

13. รูปแบบของการบริการอาหาร มีกี่รูปแบบ

- ก. 1 รูปแบบ
- ข. 2 รูปแบบ
- ค. 3 รูปแบบ
- ง. 4 รูปแบบ

ตอบ

14. การหยิบถาดจากจุดเริ่มต้นของการบริการแล้วเดินไปตามโต๊ะที่วางอาหาร เลือกอาหารที่ต้นต้องการใส่ถาดแล้วจ่ายเงินค่าอาหารที่แคชเชียร์ คือการบริการแบบใด

- ก. การบริการแบบฝรั่งเศส
- ข. การบริการแบบอเมริกัน
- ค. การบริการด้วยตนเอง
- ง. การบริการแบบอังกฤษ

ตอบ

15. พนักงานบริการผู้มีความชำนาญและนำอาหารมาประกอบ ตัด หั่น ปรง และตกแต่งบนรถเข็นข้างโต๊ะอาหารของแขก คือการบริการแบบใด

- ก. การบริการแบบฝรั่งเศส
- ข. การบริการแบบอเมริกัน
- ค. การบริการด้วยตนเอง
- ง. การบริการแบบอังกฤษ

ตอบ

16. F & B มีชื่อเต็มว่าอะไร

- ก. Fish and Breakfast
- ข. Font and Beverage
- ค. Food and Beverage
- ง. Fountain and Breakfast

ตอบ

17. อาหารทุกชนิดเข้าเสิร์ฟทางด้านซ้ายของแขก ให้มือขวาเสิร์ฟวนไปรอบโต๊ะในลักษณะทวนเข็มนาฬิกา คือการบริการแบบใด

- ก. การบริการแบบฝรั่งเศส
- ข. การบริการแบบอเมริกัน
- ค. การบริการแบบรัสเซีย
- ง. การบริการแบบอังกฤษ

ตอบ

18. การบริการแบบรัสเซียใช้นิยมใช้กันมากในงานแบบใด

- ก. งานพระราชพิธี รัฐพิธี หรือในห้องอาหารของโรงแรมชั้นนำ
- ข. งานมงคล งานอวมงคล
- ค. งานแต่งงาน
- ง. งานขึ้นบ้านใหม่

ตอบ

19. English Service คือการบริการแบบใด

- ก. การบริการแบบฝรั่งเศส
- ข. การบริการแบบอเมริกัน
- ค. การบริการแบบรัสเซีย
- ง. การบริการแบบอังกฤษ

ตอบ

20. Buffet Service เป็นการบริการที่ดัดแปลงจากการบริการประเภทใด

- ก. การบริการแบบฝรั่งเศส
- ข. การบริการแบบอเมริกัน
- ค. การบริการด้วยตนเอง
- ง. การบริการแบบอังกฤษ

ตอบ