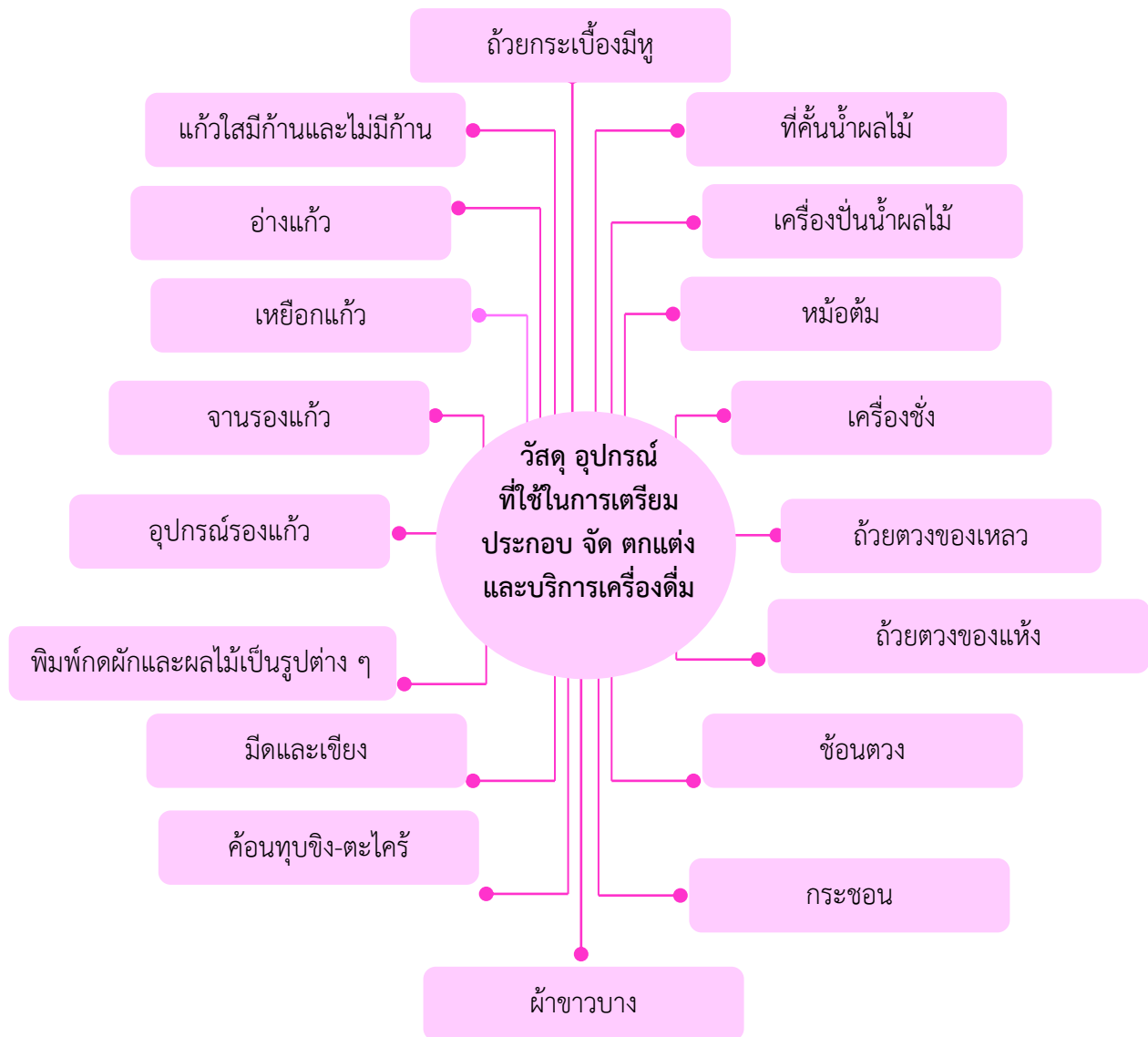


กลุ่มที่ 1 แผนภาพความคิดเกี่ยวกับเกี่ยวกับการบริการเครื่องต้ม



กลุ่มที่ 2 แผนภาพความคิดเกี่ยวกับ
วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการเครื่องดื่ม



กลุ่มที่ 3 แผนภาพความคิดเกี่ยวกับ
ขั้นตอนการเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการเครื่องดื่ม

3. **ขั้นประเมินผลงาน** เป็นขั้นตอนการวิเคราะห์ผลงานว่ามีข้อบกพร่องหรือไม่
อย่างไร และหาแนวทางปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้นในการทำงานครั้งต่อไป

2. **ขั้นปฏิบัติงาน** เป็นขั้นตอนการลงมือเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการ
เครื่องดื่มตามที่วางแผนไว้

1. **ขั้นวางแผน** เป็นขั้นตอนการศึกษาตำรับเครื่องดื่มที่จะทำจากแหล่งการเรียนรู้ต่าง ๆ
แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์และวางแผนเกี่ยวกับการเตรียม ประกอบ จัด ตกแต่ง และบริการ
เครื่องดื่มดังกล่าว เพื่อเป็นแนวทางในการทำงาน

