

# รายละเอียดข้อสอบกลางภาควิชา CIT3206 เว็บไซต์โปรแกรมมิ่ง

สร้าง Folder Website เป็น รหัสนักศึกษา ตัวอย่าง หากรหัสนักศึกษา คือ 581463001 ชื่อ Folder คือ 581463001 จากนั้น  
นำไฟล์ที่ Download เก็บไว้ใน folder สร้างเว็บเพจดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. เว็บเพจ เกี่ยวกับชื่อกาแฟ รหัสนักศึกษา\_page1.HTML โดยมีรายละเอียดดังนี้ (ข้อมูลอยู่ในไฟล์ content.docx)

file:///D:/WORK/TEACH/CT32051/2558\_2/TEST/Coffee/coffeenam.html

## เกี่ยวกับชื่อ

กาแฟ เป็นเครื่องดื่มที่ทำจากเมล็ดซึ่งได้จาก ต้นกาแฟ หรือมักเรียกว่า เมล็ดกาแฟ คั่ว มีการปลูกต้นกาแฟใน  
มากกว่า 70 ประเทศทั่วโลก



## กาแฟเขียว

(กาแฟซึ่งยังไม่ผ่านการคั่ว) เป็นหนึ่งในสินค้าทางการเกษตรที่มีการซื้อขายกันมากที่สุดในโลก กาแฟมีส่วน  
ประกอบของคาเฟอีน ทำให้มีสรรพคุณช่วยกระตุ้นในมนุษย์ ปัจจุบันกาแฟเป็นเครื่องดื่มซึ่งได้รับความนิยมมาก  
ที่สุดในโลก

ตกแต่งให้สวยงามตามความเหมาะสม

## 2. เว็บเพจ ประวัติกาแฟ รหัสนักศึกษา\_page2.HTML โดยมีรายละเอียดดังนี้ (ข้อมูลอยู่ในไฟล์ content.docx)

file:///D:/WORK/TEACH/CT32051/2558\_2/TEST/Coffee/coffeehistory.html

### ประวัติ

เป็นที่เชื่อกันว่าบรรพบุรุษชาวเอธิโอเปียของชาวโอโรโมในปัจจุบัน เป็นคนกลุ่มแรกซึ่งรู้จักผลกระทบกระตุ้นประสาทของเมล็ดจากต้นกาแฟอย่างไรก็ตาม ไม่มีหลักฐานโดยตรงซึ่งชี้ชัดว่าต้นกาแฟมีการปลูกอยู่ที่ใดในทวีปแอฟริกา หรือผู้ใดในกลุ่มชาวพื้นเมืองซึ่งอาจใช้มันเป็นสารกระตุ้น หรือแม้แต่รู้ถึงผลกระทบนั้น ก่อนหน้าคริสต์ศตวรรษที่ 17 เรื่องราวของ คาลดี เด็กเลี้ยงแกะชาวเอธิโอเปียในราวคริสต์ศตวรรษที่ 9 ผู้ซึ่งค้นพบต้นกาแฟนั้น มิได้ปรากฏชื่อในงานเขียนจนกระทั่งถึง คริสต์ศักราช 1671 หรืออาจเป็นเพียงเรื่องปลอมเท่านั้น จากเอธิโอเปีย สันนิษฐานว่ากาแฟได้แพร่กระจายไปยังเยเมน ที่ซึ่งมีการดื่มและผลิตขึ้นเป็นครั้งแรก จากนั้นได้แพร่ไปยังอียิปต์ ในขณะนั้น หลักฐานซึ่งเชื่อถือได้สามารถสืบย้อนไปได้ไกลที่สุด ถึงการดื่มกาแฟในวิหารซูฟีในมอดดาในเยเมน ที่ซึ่งในอาระเบีย ได้มีการคั่วและชงเมล็ดกาแฟเป็นครั้งแรก อันเป็นวิธีที่คล้ายคลึงกับการเตรียมกาแฟ ภายในคริสต์ศตวรรษที่ 16 กาแฟได้แพร่ขยายไปทั่วถึงตะวันออกกลาง เปอร์เซีย ตุรกี และแอฟริกาเหนือ

ในปี คริสต์ศักราช 1583 เลโอนาร์โด เราวอลฟ์ แพทย์ชาวเยอรมัน ได้บรรยายถึงกาแฟหลังจากท่องเที่ยวในดินแดนตะวันออกไกลเป็นเวลาสามปีไว้ว่าดังนี้

*เครื่องดื่มที่มีสีดำเหมือนหมึกใช้รักษาโรคภัยได้หลายชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคที่เกี่ยวกับท้อง ผู้ดื่มจะดื่มในตอนเช้า มันเป็นการนำน้ำและผลไม้จากไม้พุ่มที่เรียกว่า bunnu*

— เลโอนาร์โด เราวอลฟ์ ใน *Reise in die Morgenländer*



จากโลกมุสลิม กาแฟได้แพร่ขยายไปยังอิตาลี การค้าขายระหว่างเวนิซกับแอฟริกาเหนือ อียิปต์และตะวันออกกลางที่เจริญขึ้น ทำให้อิตาลีได้รับสินค้าใหม่ ๆ เข้ามาเป็นจำนวนมาก ซึ่งรวมไปถึงกาแฟด้วย



อเมริกันจึงหันมาดื่มกาแฟแทน และมีปริมาณความต้องการสูงมากในช่วงสงครามกลางเมืองอเมริกัน ไปพร้อม ๆ กับการพัฒนาของเทคโนโลยีการต้มเหล้าทำให้กาแฟกลายเป็นสินค้ายอดนิยมในสหรัฐอเมริกาจนถึงปัจจุบัน แต่ในอังกฤษ ปริมาณการบริโภคกาแฟกลับลดลง และชาวอังกฤษหันไปบริโภคชาแทนระหว่างคริสต์ศตวรรษที่ 18 เครื่องดื่มชาเป็นเครื่องดื่มซึ่งเตรียมขึ้นได้ง่ายกว่า และหาซื้อได้ในราคาถูกจากการยึดครองอินเดียและอุตสาหกรรมชาในอินเดียของอังกฤษ

หลังจากนั้น กาแฟก็ได้แพร่กระจายจากเมืองท่าเวนิซไปทั่วยุโรป กาแฟได้รับการยอมรับอย่างแพร่หลายมากขึ้น หลังจากสมเด็จพระสันตะปาปาคลีเมนต์ที่ 8 ลงความเห็นว่ามันเป็นเครื่องดื่มสำหรับคริสเตียน ในปี คริสต์ศักราช 1600 แม้ว่าจะมีการร้องเรียนในyekเล็ก "เครื่องดื่มมุสลิม" ก็ตาม ร้านกาแฟแห่งแรกในทวีปยุโรปเปิดในอิตาลีในปี คริสต์ศักราช 1645 ชาว ดัตช์เป็นชนชาติแรกที่นำเข้ากาแฟเป็นจำนวนมาก และฝ่าฝืนข้อห้ามของอาหรับเกี่ยวกับการส่งออกพืชและเมล็ดที่ยังไม่ได้คั่ว เมื่อ Pieter van den Broeck ลักลอบนำเข้ากาแฟจากเอเดนไปยังยุโรปในปี คริสต์ศักราช 1616 ในภายหลังชาวดัตช์ยังได้นำไปปลูกในเกาะชวาและซีลอน ซึ่งผลผลิตกาแฟจากเกาะชวาสามารถส่งไปยังเนเธอร์แลนด์ได้ในปี คริสต์ศักราช 1711 และด้วยความพยายามของบริษัทอินเดียตะวันออกของอังกฤษ ทำให้กาแฟได้รับความนิยมในประเทศอังกฤษเช่นเดียวกัน กาแฟเข้าสู่ประเทศฝรั่งเศส ในปี คริสต์ศักราช 1657 และเข้าสู่สเปนและโปแลนด์ หลังจากยุทธการเวียนนา เมื่อปี คริสต์ศักราช 1683 ซึ่งทหารสามารถยึดเสบียงของทหารออตโตมันได้ที่พ่ายแพ้ในการรบครั้งนั้น

หลังจากนั้น กาแฟได้เข้าสู่ทวีปอเมริกาเหนือในช่วงยุคอาณานิคม แต่ไม่ได้ได้รับความนิยมมากเท่ากับในทวีปยุโรป อย่างไรก็ตาม ในช่วงสงครามปฏิวัติอเมริกัน ปริมาณความต้องการกาแฟได้เพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็วจนพวกพ่อค้าก็กดสนสินค้าเอาไว้และปั่นราคาขึ้นอย่างกะทันหัน ซึ่งบางส่วนเป็นผลมาจากการที่พ่อค้าชาวอังกฤษไม่สามารถนำเข้าชาได้มากนักหลังจากสงครามปี 1812 ในช่วงที่อังกฤษงดการนำเข้าชาเป็นการชั่วคราว ชาว

### 3. เว็บเพจ ประเภทกาแฟ รหัสนักศึกษา\_page3.HTML โดยมีรายละเอียดดังนี้ (ข้อมูลอยู่ในไฟล์ content.docx)

#### กาแฟประเภทต่างๆ

##### เอสเปรสโซ



(อิตาลี: espresso) คือกาแฟที่มีรสแก่และเข้มข้น มีวิธีการชงโดยใช้แรงอัดไอน้ำหรือน้ำร้อนผ่านเมล็ดกาแฟคั่วที่บดละเอียด ที่มาจากชื่อ เอสเปรสโซ มาจากคำภาษาอิตาลี "espresso" แปลว่า เร่งด่วน เอสเปรสโซเป็นกาแฟที่นิยมมากที่สุดในแถบประเทศยุโรปตอนใต้ โดยเฉพาะประเทศอิตาลี การสั่งกาแฟ ("caffè") ในร้านโดยทั่วไปก็คือสั่งเอสเปรสโซ เอสเปรสโซถูกผลิตที่อิตาลี เอสเปรสโซมีต้นกำเนิดที่อิตาลีในช่วงที่อิตาลีล่าเอธิโอเปียเป็นอาณานิคม กาแฟคั่วมาปลูกที่อิตาลีส่วนใหญ่ ด้วยวิธีการชงแบบใช้แรงอัด ทำให้เอสเปรสโซมีรสชาติกาแฟซึ่งเข้มข้นและหนักแน่น ต่างจากกาแฟทั่วไปซึ่งชงแบบผ่านน้ำหยด และเพราะรสชาติเข้มข้นและหนักแน่นอันเป็นเอกลักษณ์นี้เอง ทำให้คอกาแฟดื่มเอสเปรสโซโดยไม่ปรุงด้วยน้ำตาลหรือนม และมักจะเสิร์ฟเป็นช็อต (แก้วแบบจอก) เพื่อให้ปริมาณไม่มากจนเกินไป (ประมาณ 1-2 ออนซ์ หรือ 30-60 มิลลิลิตร แตกต่างตามพฤติกรรมการดื่มของแต่ละประเทศ) การสั่งเอสเปรสโซตามร้านกาแฟทั่วไป มักสั่งตามปริมาณ กล่าวคือ เป็นช็อตเดี่ยวหรือสองช็อต เอสเปรสโซมีความไวสูงในการทำปฏิกิริยากับออกซิเจน เพื่อไม่ให้เสียรสชาติจึงควรดื่มตอนชงเสร็จใหม่ ๆ พง

กาแฟที่ใช้ ขึ้นอยู่กับแต่ละระบบการชง ระบบการชงแบบแรงดันน้ำหรือแรงอัดจะต้องใช้ผงละเอียด แต่ไม่กึ่งกันเป็นแน่





### คาปูชิโน

(อิตาลี: cappuccino) เป็นหนึ่งในเครื่องดื่มประเภทกาแฟซึ่งมีต้นกำเนิดมาจากประเทศอิตาลี คาปูชิโนมีส่วนประกอบหลักคือเอสเปรสโซและนม การชงคาปูชิโนส่วนใหญ่มีอัตราส่วนของเอสเปรสโซ 1/3 ส่วน ผสมกับนมร้อนผ่านไอน้ำ 1/3 ส่วน และนมตีเป็นโฟมละเอียด 1/3 ส่วนลอยอยู่ด้านบน นอกจากนั้นอาจโรยหน้าด้วยผงอบเชยหรือผงโกโก้เล็กน้อยตามความชอบ ส่วนผสมของคาปูชิโนต่างจากของลาเต้มาคคียาโต (latte macchiato) ซึ่งประกอบไปด้วยนมเป็นส่วนใหญ่และนมตีโฟมเพียงเล็กน้อย ในประเทศอิตาลี ผู้คนมักดื่มคาปูชิโนเป็นอาหารเช้าโดยเฉพาะ โดยอาจมีขนมปังแผ่นหรือคุกกี้ประกอบ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าวิถีชีวิตของชาวอิตาลีมักไม่ค่อยรับประทานอาหารเช้าแบบเป็นกิจจะลักษณะ คาปูชิโนและขนมปังเบา ๆ จึงเหมาะเป็นอาหารรองท้องสำหรับยามเช้า และด้วยเหตุนี้ทำให้ไม่ดื่มคาปูชิโนในช่วงเย็นของวัน แต่สำหรับต่างประเทศรวมถึงประเทศไทยสามารถดื่มคาปูชิโนได้ตลอดเวลาโดยไม่ถือว่าเป็นเรื่องแปลก



### ลาเต้

แลตเท หรือ ลาดเท (อังกฤษ: latte) คือเครื่องดื่มกาแฟที่เตรียมด้วยนมร้อน โดยการเทเอสเปรสโซ 1/3 ส่วน และนมร้อนอีก 2/3 ส่วน ลงในถ้วยพร้อม ๆ กัน และจะหยอดโฟมนมหนาประมาณ 1 เซนติเมตร หันข้างบนในประเทศอิตาลี กาแฟแลตเทนี้รู้จักกันในชื่อของ "caffè e latte" ซึ่งหมายถึง กาแฟกับนม ซึ่งใกล้เคียงกับในภาษาฝรั่งเศส คำว่า "café au lait" กาแฟแลตเทเริ่มเป็นที่นิยมนอกประเทศอิตาลีในช่วงต้นคริสต์ทศวรรษ 1980 ในการชงกาแฟแลตเท บาร์ิสตา (หรือผู้ชงกาแฟที่ชำนาญงาน) จะใช้วิธีชงนมเล็กน้อยขณะที่รินนมและโฟมนมลงบนกาแฟ ทำให้เกิดลวดลายต่าง ๆ เรียกว่า ศิลปะแลตเท (latte art) หรือศิลปะฟองนมในถ้วยกาแฟ





#### มอคค่าโมคา

(อังกฤษ: Cafe Mocha) เป็นเครื่องดื่มกาแฟที่คล้ายกับกาแฟลาเต้คือมีเอสเปรสโซ 1/3 ส่วน และนมร้อน 2/3 ส่วน แต่แตกต่างกันที่มอคค่ามีส่วนผสมของช็อกโกแลตด้วย โดยมักจะใส่ในรูปของน้ำเชื่อมช็อกโกแลต เสิร์ฟได้ทั้งแบบร้อนและแบบเย็นใส่น้ำแข็ง มักมีป๊อปปี้ดหน้า โมคา อาจหมายถึงกาแฟอะเรบิกชนิดหนึ่ง ซึ่งปลูกอยู่บริเวณเมืองท่าโมคาในประเทศเยเมน กาแฟมอคค่ามีสีและกลิ่นคล้ายช็อกโกแลต (แม้ว่าจะไม่มีส่วนผสมของช็อกโกแลตในโมคาเลยก็ตาม) อันเป็นเอกลักษณ์ที่ทำให้กาแฟโมคาเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย



#### อเมริกาโน

อเมริกาโน (อิตาลี: americano) คือเครื่องดื่มกาแฟชนิดหนึ่ง มีวิธีการชงโดยเติมน้ำร้อนผสมลงไปเอสเปรสโซ การเจือจางเอสเปรสโซซึ่งเป็นกาแฟเข้มข้นด้วยน้ำร้อน ทำให้อเมริกาโนมีความแก่พอ ๆ กับกาแฟธรรมดา แต่มีกลิ่นและรสชาติที่เข้มข้นจากเอสเปรสโซ อเมริกาโนเหมาะสำหรับผู้ชื่นชอบกาแฟดำ แต่ไม่แฉะและหนักถึงขั้นเอสเปรสโซ คอกาแฟส่วนใหญ่นิยมดื่มอเมริกาโนโดยไม่ปรุงด้วยนมหรือน้ำตาล เพื่อตัดกับรสชาติกาแฟซึ่งแตกต่างจากกาแฟธรรมดาสำหรับที่มาของชื่อ "อเมริกาโน" ซึ่งหมายถึง "แบบอเมริกัน" นั้น ว่ากันว่าเอสเปรสโซล้วน ๆ เข้มข้นเกินไปสำหรับคอกาแฟชาวอเมริกัน จึงมีการเสิร์ฟกาแฟเอสเปรสโซที่ทำให้เจือจางด้วยน้ำร้อนแทน แม้ว่าชื่อกาแฟจะหมายถึงกาแฟแบบอย่างอเมริกัน แต่อเมริกาโนก็ได้เป็นกาแฟที่ชาวอเมริกันนิยมดื่มจนกระทั่งยุครุ่งเรืองของร้านกาแฟสตาร์บัคส์ในปี พ.ศ. 2533 แต่ถึงกระนั้นอเมริกาโนก็ไม่ได้เป็นกาแฟที่ได้รับความนิยมมากนัก



#### 4. เว็บเพจ INDEX.HTML ดังตัวอย่าง



โดยเมื่อ คลิกเลือก

- เกี่ยวกับกาแฟ จะเปิดเว็บเพจ รหัสนักศึกษา\_page1.HTML ในส่วนของ content
- ประวัติกาแฟ จะเปิดเว็บเพจ รหัสนักศึกษา\_page2.HTML ในส่วนของ content
- ประเภทกาแฟ จะเปิดเว็บเพจ รหัสนักศึกษา\_page3.HTML ในส่วนของ content



เมื่อนำมาส่วางที่ Banner ขนาดของรูปภาพจะขยายใหญ่ ดังตัวอย่าง



เกี่ยวกับกาแฟ

ประวัติกาแฟ

ประเภทกาแฟ

### กาแฟประเภทต่างๆ

#### เอสเปรสโซ



(อิตาลี: espresso) คือกาแฟที่มีรสแก่และเข้มข้น มีวิธีการชงโดยใช้แรงอัดไอน้ำหรือน้ำร้อนผ่านเมล็ดกาแฟที่บดละเอียด ที่มาของชื่อ เอสเปรสโซ มาจากคำภาษาอิตาลี "espresso" แปลว่า แรงดัน เอสเปรสโซเป็นกาแฟที่นิยมมากที่สุดในแถบประเทศยุโรปตอนใต้ โดยเฉพาะประเทศอิตาลี การสั่งกาแฟ ("caffè") ในร้านโดยทั่วไปก็คือสั่งเอสเปรสโซ เอสเปรสโซถูกผลิตที่อิตาลี เอสเปรสโซมีต้นกำเนิดที่อิตาลีในช่วงที่อิตาลีล่าเอธิโอเปียเป็นอาณานิคม กาแฟก็เข้ามาปลูกที่อิตาลีส่วนใหญ่ ด้วยวิธีการชงแบบใช้แรงอัด ทำให้เอสเปรสโซมีรสชาติกาแฟเข้มข้นและหนักแน่น ต่างจากกาแฟทั่วไปซึ่งชงแบบผ่านน้ำหยด และเพราะรสชาติเข้มข้นและหนักแน่นอันเป็นเอกลักษณ์นี้เอง ทำให้คอกาแฟดื่มเอสเปรสโซโดยไม่ปรุงด้วยน้ำตาลหรือนม และมักจะเสิร์ฟเป็นช็อต (แก้วแบบจอก) เพื่อให้ปริมาณไม่มากเกินไป (ประมาณ 1-2 ออนซ์ หรือ 30-60 มิลลิลิตร แตกต่างตามพฤติกรรมการดื่มของแต่ละประเทศ) การสั่งเอสเปรสโซตามร้าน



กาแฟทั่วไป มักสั่งตามปริมาณ กล่าวคือ เป็นช็อตเดียวหรือสองช็อต เอสเปรสโซมีความไวสูงในการทำปฏิกิริยากับออกซิเจน เพื่อไม่ให้เสียรสชาติจึงควรดื่มตอนชงเสร็จใหม่ ๆ ผงกาแฟที่ไ้ ชื่นอยู่กับแต่ละระบบการชง ระบบการชงแบบแรงดันน้ำหรือแรงอัดจะต้องใช้ผงละเอียด แต่ไม่กึ่งกับเป็นแป้ง

5. ปิดอัด FILE ทั้ง Folder ส่งมาที่ E-mail : [WEBBASECRU@GMAIL.COM](mailto:WEBBASECRU@GMAIL.COM)