



หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน

สาขา อาชีพภาคบริการ

กลุ่มอาชีพธุรกิจโรงแรมและสถานที่พักผ่อน

สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

(Food and Beverage Service)


รหัสหลักสูตร 0910027320302

สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

กระทรวงแรงงาน

หมายเลขเอกสาร	
วันที่อนุมัติ	
ผู้เสนอหลักสูตร	
ผู้เห็นชอบหลักสูตร	
ผู้อนุมัติหลักสูตร	

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน
สาขาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
(Food and Beverage Service)
รหัสหลักสูตร 0910027320302
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์ :

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจในการประกอบอาชีพสาขานักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ โดยสามารถปฏิบัติงานได้ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้เห็นถึงความสำคัญของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 1.2 เพื่อให้ทราบถึงหน้าที่และคุณสมบัติของการเป็นพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 1.3 เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับอาหาร รายการอาหารและเครื่องดื่ม
- 1.4 เพื่อให้มีความรู้ ความสามารถในการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 1.5 เพื่อให้มีความรู้ ความสามารถในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากล
- 1.6 เพื่อให้มีความรู้ ความสามารถในการใช้ภาษาในงานบริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้อง
- 1.7 เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับผู้รับการฝึกก่อนเข้าทำงานในตลาดแรงงาน

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 280 ชั่วโมง (2 เดือน) หลังจากนั้นจะได้รับการฝึกในสถานประกอบการอีก 140 ชั่วโมง (1 เดือน) รวมระยะเวลาการฝึกทั้งหมด 420 ชั่วโมง (3 เดือน)

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 สำเร็จการศึกษาภาคบังคับ
- 3.2 มีอายุ 15-45 ปี
- 3.3 เป็นผู้ที่ยังไม่มีพื้นฐานด้านอาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาที่เปิดฝึก
- 3.4 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก
- 3.5 มีความสนใจในการประกอบอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ชื่อย่อ : วพร. พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

4.1 ผู้รับการฝึกอบรมที่จบหลักสูตร โดยมีระยะเวลาฝึกตามหลักสูตรในสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการทดสอบจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด แต่ไม่สามารถเข้าฝึกงานหรือฝึกงานไม่ครบ 1 เดือนในสถานประกอบการด้วยเหตุผลใดก็ตาม จะได้ใบรับรองผลการฝึก

4.2 ผู้เข้ารับการฝึกที่ผ่านการทดสอบจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานและผ่านการประเมินจากสถานประกอบการที่เข้าฝึกในกิจการ จะได้รับวุฒิบัตร วพร. พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และหนังสือรับรองการฝึกงานจากสถานประกอบการที่เข้ารับการฝึก

5. หลักสูตรการฝึก :

5.1 โครงสร้างหลักสูตร

5.1.1 การฝึกโดยหน่วยงานฝึกของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานแบ่งออกเป็น 3 หมวด ใช้เวลาในการฝึก 280 ชั่วโมง (2 เดือน) โดยจำแนกรายละเอียดได้ ดังนี้

- | | | |
|---------------------------------|-----|---------|
| 1) หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน | 30 | ชั่วโมง |
| 2) หมวดความรู้ความสามารถหลัก | 228 | ชั่วโมง |
| 3) หมวดความรู้ความสามารถเสริม | 22 | ชั่วโมง |

5.1.2 ผู้รับการฝึกที่ผ่านประเมินผล จากหน่วยฝึกของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานแล้ว จะได้รับการฝึกงานในสถานประกอบการอีกเป็นเวลา 140 ชั่วโมง (1 เดือน)

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

5.2 หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	1. ทมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน		
0913210501	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	1	3
0913210502	ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการทำงาน	3	-
0913210503	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	4	-
0913210504	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม	4	-
0913210505	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	4	-
0913210506	ความรู้เกี่ยวกับอาหารและรายการอาหาร	4	-
0913210507	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและรายการเครื่องดื่ม	4	-
0913210508	ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	3	-
	2. ทมวดความรู้ความสามารถหลัก		
0913230509	การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	5	12
0913230510	หลักการจัดโต๊ะอาหาร	5	20
0913230511	การจัดการภัตตาหารและงานจัดเลี้ยง	5	15
0913230512	กระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	14	-
0913230513	การต้อนรับลูกค้า	4	15
0913230514	การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม	4	20
0913230515	การเสิร์ฟอาหาร	4	35
0913230516	การเสิร์ฟเครื่องดื่ม	4	35
0913230517	การเก็บเงินและการส่งลูกค้า	3	15
0913230518	การรับและแก้ปัญหาคำติชมของลูกค้า	3	10

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	3. หมวดความรู้ความสามารถเสริม		
0913240519	การพัฒนางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	5	-
0913240520	การใช้ภาษาต่างประเทศและศัพท์เทคนิคสำหรับงานบริการ อาหารและเครื่องดื่ม	7	7
0913249901	การวัดและประเมินผล	1	2
	รวม	91	189
		280	

หมายเหตุ :

1. หัวข้อวิชาที่กำหนดไว้ในหมวดความรู้ความสามารถหลัก กำหนดให้ผู้รับการฝึกต้องฝึกทุกหัวข้อวิชา
2. หัวข้อวิชาที่กำหนดไว้ในหมวดความรู้ความสามารถเสริม เป็นหัวข้อวิชาที่จัดไว้ให้สำหรับทุกหน่วยฝึก เลือกให้ผู้รับการฝึกเข้าฝึกตามความจำเป็นที่จะต้องนำความรู้ความสามารถไปใช้ในการทำงาน ให้สอดคล้องกับความต้องการในแต่ละพื้นที่ และ/หรือหน่วยฝึกอาจกำหนดหัวข้อวิชาขึ้นเองได้ ทั้งนี้ระยะเวลาการฝึกที่เพิ่มขึ้นเมื่อรวมกับเวลาฝึกในหมวดอื่นๆ แล้วต้องไม่เกินระยะเวลาที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

6. เนื้อหาวิชา :

1. ทมวดควมร้ควมสมมรถพ้ฐน

0913210501 กิจกรมสรรมสร้รงน้ส้ยในกรท้กรน (1 : 3)

ว้ตฤประสงคร้ยว้ช

เพ้อให้ผู้รับกรฝึกอบรมได้ศ้ชกห้กมณุชยส้มพ้นธ์ ร้จ้กรปร้บต้วให้เช้กบส้งคมสร้รงท้ศนคดท้ดต่อกรปรกอบอช้พ และให้ร้บร้ค้จ้จรยธรม คณธรมและควมเช้อส้ตยในสยว้ชว้ชพ

ค้อธิบยรยว้ช

เรยนร้และเช้กรวมก้จกรมเกยว้กบห้กมณุชยส้มพ้นธ์ กรปร้บต้วให้เช้กบส้งคม กรส้อช้ควม กรบ้เพ้อประยชนเพ้อสร้รงม กรศ้ชกค้งนนอกสถนท้ในบงโอกส กรมท้ศนคดท้ดต่อกรปรกอบอช้พ กรมจ้ตว้ชย รวมท้กรมจ้จรยธรม คณธรมและควมเช้อส้ตยในว้ชว้ชพของตน

0913210502 ควมพลอดภยในกรท้กรน (3 : 0)

ว้ตฤประสงคร้ยว้ช

เพ้อให้ผู้รับกรฝึกอบรมศ้ชกภวระเบยบว้นย และช้อบงค้บของกรปฏิบัติงนในสถนปรกอบกร ศ้ชกห้กควมพลอดภยในกรท้กรน และศ้ชกห้กส้ชxonมยในกรท้กรน

ค้อธิบยรยว้ช

เรยนร้ภวระเบยบ ว้นย ช้อบงค้บของกรปฏิบัติงนในระหว้งกรฝึกในสถบ้นและในสถนปรกอบกร เรยนร้ห้กควมพลอดภยในกรท้กรน กรระม้ตระว้งและกรป้อกนอุป้ตภยในกรท้กรน กรเตรยมควมพร้อมด้นส้ชภพของร้งกยและจ้ตจ้ กรระม้ตระว้งกรเช้คร้อมม้อคร้องเช้ให้ถุกต้องพลอดภย กรระง้บอุป้ตภยเบ้องต้น กรเตอนภย กรจ้งเหตุ ว้ชกรเช้อุป้กรณ้ป้อกนอุป้ตภยในกรท้กรน กรปร้มพยบถเบ้องต้น

0913210503 ควมร้ท้วไปเกยว้กบอุป้ตษกรมกรท้องเทยว (4 : 0)

ว้ตฤประสงคร้ยว้ช

เพ้อให้ผู้รับกรฝึกม้ควมร้ควมเช้จ้ถึงบทบถและควมส้ค้ค้ยของอุป้ตษกรมกรท้องเทยว ศ้ชกควมร้พ้ฐนในร้จกรท้องเทยว และให้ม้ท้ศนคดท้ดต่ออช้พอุป้ตษกรมกรท้องเทยว

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเพื่อให้เข้าใจถึงความหมาย ขอบเขต ตันกำเนิดลักษณะและพัฒนาการของอุตสาหกรรมบริการ บทบาทของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่มีต่อเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม องค์ประกอบอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การดำเนินงานธุรกิจท่องเที่ยว ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว แนวโน้มของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

0913210504 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม (4 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจประวัติและวิวัฒนาการของโรงแรม ประเภทของโรงแรม โครงสร้างหน่วยงานภายในโรงแรม ตลอดจนทราบถึงปัจจัยต่างๆที่มีผลกระทบต่อแนวโน้มของธุรกิจโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประวัติความเป็นมาและวิวัฒนาการของธุรกิจโรงแรม ประเภทของโรงแรม โครงสร้างหน่วยงานภายในโรงแรม การดำเนินการของฝ่ายบริการต่างๆ ในโรงแรม ปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อธุรกิจโรงแรม แนวโน้มของธุรกิจโรงแรม


0913210505 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (4 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารงานและการปฏิบัติงานในแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนศึกษากระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในโอกาสต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาถึงความสำคัญของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม โครงสร้างหน้าที่ของแผนกอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ประเภทของภัตตาคารแบบต่างๆ ขอบข่ายและหน้าที่ของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม คุณธรรมและจรรยาบรรณของอาชีพ คุณสมบัติที่ดีของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

0913210506 ความรู้เกี่ยวกับอาหารและรายการอาหาร (4 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจรูปแบบมี้อาหารต่างๆ ความสำคัญของการจัดรายการอาหาร ประเภทของรายการอาหาร และการจัดเรียงลำดับอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับรูปแบบมี้อาหารต่างๆ ความสำคัญของการจัดรายการอาหาร ประเภทของรายการอาหาร หลักในการออกรายการอาหาร การเรียงลำดับอาหารและอาหารประจำชาติต่างๆ

0913210507 ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและรายการเครื่องดื่ม (4 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทและชนิดของเครื่องดื่ม การเรียงลำดับเครื่องดื่ม ตลอดจนความสำคัญของการจัดทำและการออกแบบรายการเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาประเภทและชนิดของเครื่องดื่ม การผลิตและที่มาของประเภทและชนิดของเครื่องดื่ม ความสำคัญของการจัดทำรายการเครื่องดื่ม หลักในการออกแบบรายการเครื่องดื่ม และการเรียงลำดับเครื่องดื่ม


0913210508 ความปลอดภัยและสุขอนามัยในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสุขอนามัยในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการเก็บรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้อย่างถูกวิธี ศึกษาการปฐมพยาบาลเบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนศึกษาความปลอดภัยในการทำงานเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับสุขอนามัยในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การเก็บรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้อย่างถูกวิธี การป้องกันอัคคีภัยและการปฏิบัติเมื่อเกิดอัคคีภัย การปฐมพยาบาลเบื้องต้น ตลอดจนความปลอดภัยในการทำงาน

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

2. หมวดความรู้ความสามารถหลัก

0913230509 การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (5 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศึกษาประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนฝึกการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ สำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาแนวทางการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดเตรียมอุปกรณ์ในการบริการอาหารและการจัดเตรียมวัสดุของใช้สิ้นเปลืองในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดเตรียมอุปกรณ์ในการบริการอาหารและการจัดเตรียมวัสดุของใช้สิ้นเปลืองในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

0913230510 หลักการจัดโต๊ะอาหาร (5 : 20)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจหลักการจัดโต๊ะอาหารที่ถูกต้อง ศึกษารูปแบบการจัดโต๊ะอาหารในลักษณะรูปแบบต่างๆ และฝึกทักษะให้จัดโต๊ะอาหารตามรูปแบบต่างๆ ได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการจัดโต๊ะอาหาร การปูและเปลี่ยนผ้าปูโต๊ะ การพับผ้าเช็ดปากแบบต่างๆ การจับถืออุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหารที่กำหนด การจัดโต๊ะอาหารมือต่างๆ และการจัดโต๊ะอาหารชาติต่างๆ

ฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหาร ปฏิบัติการปูและเปลี่ยนผ้าปูโต๊ะ การพับผ้าเช็ดปากแบบต่างๆ การจับถืออุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหารที่กำหนด การจัดโต๊ะอาหารมือต่างๆ และการจัดโต๊ะอาหารชาติต่างๆ

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

0913230511 การจัดการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง (5 : 15)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง โครงสร้างการบริหารงาน ตลอดจนเทคนิคการขายและการส่งเสริมการขาย การรับจอง การจัดสถานที่และการจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง โครงสร้างการบริหารงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดหน่วยงานตามลักษณะธุรกิจ การจัดทำประมาณการขายอาหารและเครื่องดื่มและการควบคุมต้นทุน การเตรียมรายการอาหารพิเศษ เทคนิคการขาย การส่งเสริมการขาย การรับจอง การจัดสถานที่และการจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ

ฝึกปฏิบัติการจัดทำโครงสร้างการบริหารงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดหน่วยงานตามลักษณะธุรกิจ การทำประมาณการขายอาหารและเครื่องดื่มและการควบคุมต้นทุน การเตรียมรายการอาหารพิเศษ เทคนิคการขายและการส่งเสริมการขาย การรับจอง การจัดสถานที่และการจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ

0913230512 กระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (14 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับกระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษากระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมการก่อนเปิดบริการ การปฏิบัติงานให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (ระหว่างปฏิบัติงาน) และการปฏิบัติงานหลังปิดบริการ

0913230513 การต้อนรับลูกค้า (4 : 15)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบสำคัญของการต้อนรับลูกค้า วิธีและขั้นตอนการต้อนรับลูกค้าได้อย่างถูกต้องและมีความชำนาญ

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษากระบวนการการต้อนรับลูกค้า วิธีและขั้นตอนการต้อนรับลูกค้า และเทคนิคการต้อนรับตามกระบวนการการต้อนรับลูกค้า

ฝึกปฏิบัติการต้อนรับลูกค้า วิธีและขั้นตอนการต้อนรับลูกค้า และเทคนิคการต้อนรับตามกระบวนการการต้อนรับลูกค้า

0913230514 การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม (4 : 20)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจวิธีการรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการจดบันทึกคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมทั้งวิธีการส่งใบคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มไปยังแผนกต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาถึงวิธีการรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้า ขั้นตอนการเสนอรายการอาหาร (เมนู) รายการเครื่องดื่ม วิธีการจดบันทึกคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม การส่งใบคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้าไปยังแผนกต่างๆ

ฝึกปฏิบัติขั้นตอนการเสนอรายการอาหาร (เมนู) รายการเครื่องดื่ม วิธีการจดบันทึกคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม การส่งใบคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้าไปยังแผนกต่างๆ

0913230515 การเสิร์ฟอาหาร (4 : 35)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจวิธีการเสิร์ฟอาหารที่ถูกต้อง ศึกษาวิธีการถนอมอุปกรณ์และกระบวนการเสิร์ฟอาหารได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาจัดเตรียมสถานที่บริการอาหาร วิธีการเสิร์ฟอาหารจากสถานที่รับอาหารไปยังสถานที่ให้บริการ ขั้นตอนการเสิร์ฟตั้งแต่อาหารชุดแรกจนกระทั่งชุดสุดท้าย รวมทั้งวิธีการถนอมอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่ลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จ

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

ฝึกปฏิบัติวิธีการเสิร์ฟอาหารจากสถานที่รับอาหารไปยังสถานที่ให้บริการ ขั้นตอนการเสิร์ฟตั้งแต่อาหารชุดแรกจนกระทั่งชุดสุดท้าย รวมทั้งวิธีการถนอมอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่ลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จ

0913230516 การเสิร์ฟเครื่องดื่ม (4 : 35)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจวิธีการเสิร์ฟเครื่องดื่มที่ถูกต้อง ศึกษาวิธีการถนอมอุปกรณ์และกระบวนการเสิร์ฟเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาจัดเตรียมสถานที่บริการเครื่องดื่ม วิธีการเสิร์ฟเครื่องดื่มประเภทต่างๆจากสถานที่รับเครื่องดื่มไปยังสถานที่ให้บริการ ขั้นตอนการเสิร์ฟเครื่องดื่ม รวมทั้งวิธีการถนอมเครื่องดื่มบนโต๊ะอาหาร

ฝึกปฏิบัติวิธีการจัดเตรียมสถานที่บริการเครื่องดื่ม วิธีการเสิร์ฟเครื่องดื่มประเภทต่างๆจากสถานที่รับเครื่องดื่มไปยังสถานที่ให้บริการ ขั้นตอนการเสิร์ฟเครื่องดื่ม รวมทั้งวิธีการถนอมเครื่องดื่มบนโต๊ะอาหาร

0913230517 การเก็บเงินและส่งลูกค้า (3 : 15)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจวิธีการเก็บเงิน การตรวจสอบรายการค่าใช้จ่าย วิธีการส่งแขกหรือลูกค้าที่มีประสิทธิภาพและสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการเก็บเงิน การเตรียมและตรวจสอบรายการค่าใช้จ่าย (บิล) ของลูกค้า การนำรายการค่าใช้จ่ายเสนอแก่ลูกค้าผู้จ่ายเงิน การรับรายการค่าใช้จ่ายที่ลูกค้าจ่ายแล้ว การรวบรวมรายการค่าใช้จ่ายส่งคืนแผนกเก็บเงิน ตลอดจนการส่งลูกค้า

ฝึกปฏิบัติวิธีการการเตรียมและตรวจสอบรายการค่าใช้จ่าย (บิล) ของลูกค้า การนำรายการค่าใช้จ่ายเสนอแก่ลูกค้าผู้จ่ายเงิน การรับรายการค่าใช้จ่ายที่ลูกค้าจ่ายแล้ว การรวบรวมรายการค่าใช้จ่ายส่งคืนแผนกเก็บเงินและการส่งลูกค้า

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

0913230518 การรับและแก้ปัญหาคำติชมของลูกค้า

(3 : 10)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจในการรับและแก้ปัญหาคำติชมของลูกค้าในโอกาสและสถานการณ์ต่างๆ เพื่อลดความขัดแย้งและสร้างความประทับใจให้กับลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้ ความสามารถและเข้าใจในการแก้ไขปัญหาเมื่อลูกค้าตำหนิ การจัดการข้อร้องเรียน การระบุและตรวจสอบแนวทางการแก้ปัญหา การยอมรับและการปฏิบัติเพื่อแก้ไขข้อร้องเรียน การสื่อสารด้วยคำพูดที่เหมาะสมต่อลูกค้าระดับต่างๆ การแสดงความรับผิดชอบต่อลูกค้า การให้ข้อมูลลูกค้าเกี่ยวกับการจัดการข้อร้องเรียน และการจัดทำประวัติลูกค้าเพื่อสร้างความประทับใจในการบริการลูกค้าในครั้งต่อไป

ฝึกปฏิบัติวิธีการแก้ไขปัญหาเมื่อลูกค้าตำหนิ การจัดการข้อร้องเรียน การระบุและตรวจสอบแนวทางการแก้ปัญหา การยอมรับและการปฏิบัติเพื่อแก้ไขข้อร้องเรียน การสื่อสารด้วยคำพูดที่เหมาะสมต่อลูกค้าระดับต่างๆ การแสดงความรับผิดชอบต่อลูกค้า การให้ข้อมูลลูกค้าเกี่ยวกับการจัดการข้อร้องเรียน และการจัดทำประวัติลูกค้าเพื่อสร้างความประทับใจในการบริการลูกค้าในครั้งต่อไป

3. ทมวดควมรู่ควมสมรถสรรม

0913240519 การพัฒนางานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

(5 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจการประสานงานร่วมกับแผนกต่างๆ เรียนรู้เทคนิคการเพิ่มยอดขายอาหารและเครื่องดื่ม การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนแนวโน้มการพัฒนางานบริการอาหารและเครื่องดื่มในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการประสานงานร่วมกับแผนกต่างๆ เทคนิคการเพิ่มยอดขายอาหารและเครื่องดื่ม การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนแนวโน้มการพัฒนางานบริการอาหารและเครื่องดื่มในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

0913240520 การใช้ภาษาต่างประเทศและศัพท์เทคนิค (7 : 7)

สำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจการใช้ภาษาต่างประเทศและศัพท์เทคนิคสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการใช้ภาษาต่างประเทศ ศัพท์เทคนิคต่างๆ รวมทั้งบทสนทนาสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

ฝึกปฏิบัติการใช้ภาษาต่างประเทศ ศัพท์เทคนิคต่างๆ รวมทั้งบทสนทนาสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

0913249901 การวัดผลและประเมินผล (1 : 2)

ประเมินผลความรู้ความสามารถของผู้รับการฝึก

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

ผู้จัดทำหลักสูตร

นางนุชนาฏ จินตวิโรจน์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอรอนงค์ เอี่ยมอำภา	นายช่างศิลป์ชำนาญงาน สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นายเอกราช สำเภาเงิน	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสาวณัฐสุดา อังกินันท์	พนักงานพิมพ์ ระดับ ส๓ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดเพชรบุรี
นายกิติกร เรืองขำ	มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต
นายทรงพล เอาเจริญภักดิ์	ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ข๒ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	
	สาขา พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)	แก้ไขครั้งที่	
	รหัส 0910027320302	หน้า	

อ.โพธิ์รินทร์

ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางชมพร โล่ห์วีชรินทร์)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ

หัวหน้าฝ่ายพัฒนาหลักสูตร

อ.แอม

ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นางสาวดารุณี แป้นเพชร)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

อน

ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายนคร ศิลปอาชา)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน