

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา พนักงานบริการห้องอาหาร
(Waitor)
รหัสหลักสูตร 0920017330247
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการบริการห้องอาหาร โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหารมีความปลอดภัย
- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงาน จัดโต๊ะอาหารและสถานที่ห้องอาหาร การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร การรับคำสั่งอาหารจากลูกค้า บริหารเสิร์ฟและอำนวยความสะดวกในการรับประทานอาหารและสร้างความประทับใจให้เกิดขึ้นแก่ลูกค้า
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาคหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 42 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านงานบริการห้องอาหารไม่จำกัดอายุงาน
- 3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานบริการห้องอาหาร

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานบริการห้องอาหาร

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร
วพร. พนักงานบริการห้องอาหาร

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	6
0923330402	ความปลอดภัยในการทำงาน	6	0
0923330403	จัดโต๊ะบริการลูกค้า	1	1
0923330404	จัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร	2	1
0923330405	พับผ้าเช็ดมือและผ้ากันเปื้อน	1	1
0923330406	จัด Station	1	1
0923330407	ต้อนรับและให้ข้อมูลอาหาร	1	1
0923330408	รับ Order อาหาร	1	1
0923330409	จัดอุปกรณ์การรับประทานตามเมนูอาหาร	1	1
0923330410	ลำเลียงอาหารด้วยถาดเสิร์ฟอาหาร	1	1
0923330411	เสิร์ฟอาหาร	2	1
0923330412	บริการเครื่องดื่ม	1	1
0923330413	บริการขณะรับประทานอาหาร	1	1
0923330414	ถอนอาหารจากโต๊ะ	1	1
0923330415	เก็บเงินค่าอาหาร	1	1
0923330416	รักษามารยาทและมาตรฐานการบริการลูกค้า	1	0
0923330417	จิตสำนึกด้านการบริการ	1	0
รวม		23	19
รวมทั้งสิ้น		42	

6. เนื้อหาวิชา :

0923330401 กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน

(0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบ การทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพ และการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัว เข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและ จริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสีงแวดล้อมในสถานประกอบการ

0923330402 ความปลอดภัยในการทำงาน (6 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัย ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุ จากการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความ สูญเสีย ของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการ ปลอดภัย ในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น

0923330403 จัดโต๊ะบริการลูกค้า (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถปูผ้าปูโต๊ะไม่มีรอยเปื้อนหรือขาดหรือยับยู่ยี่ ในตำแหน่งที่สมดุล สามารถ จัดโต๊ะได้ห่างกันพอที่จะมีช่องว่างสำหรับการเข้าออกที่สะดวกไม่อึดอัด สะอาดสวยงาม จัดวางเครื่องมือ เครื่องใช้ในการรับประทานอย่างครบถ้วน จัดการพื้นห้องอาหารสะอาด โต๊ะ แก้วสะอาดเรียบร้อย ไม่มีฝุ่น หรือสิ่งสกปรก

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการปูผ้าปูโต๊ะ ลักษณะของการปูโต๊ะและจัดโต๊ะที่ดี รูปแบบและวิธีการเรียงและ วางโต๊ะเก้าอี้ ระยะเวลามาตรฐานความกว้างของช่องว่างระหว่างโต๊ะแต่ละรูปแบบ มาตรฐานการจัดโต๊ะ จำนวนโต๊ะ รูปแบบการจัด สุขอนามัยสถานที่ห้องอาหาร

0923330404 จัดอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร (2 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถจัดวางอุปกรณ์การรับประทานอาหาร เป็นระเบียบตามตำแหน่งบนโต๊ะอาหาร สะดวกต่อการหยิบใช้ ทำความสะอาดจาน ถ้วย ชาม ช้อน แก้วน้ำ ได้สะอาดและแห้งไม่มีคราบ สามารถ กำหนดรายการอุปกรณ์ที่ต้องเตรียม จำนวนที่ต้องเตรียมเพื่อความพร้อมของการบริการ

คำอธิบายรายวิชา

สามารถจัดวางอุปกรณ์การรับประทานอาหาร และตำแหน่งการวาง สามารถทำ ความสะอาดจาน ถ้วย ชาม ช้อน แก้วน้ำ ได้สะอาดและแห้งไม่มีคราบ และจัดวางอย่างเป็นระเบียบ ตามตำแหน่งบนโต๊ะอาหารให้พร้อมใช้งาน สามารถทำความสะอาดและจัดวางอุปกรณ์การดัก การหยิบ ภาชนะอาหาร แก้วเครื่องดื่ม เครื่องปรุง อย่างเป็นระเบียบบนโต๊ะอาหารให้พร้อมใช้งาน สามารถจัดเตรียม และจัดวางเครื่องเคียงในการรับประทานอาหารได้แก่ น้ำตาล ครีม มะนาว เหยือกน้ำแข็ง และเครื่องปรุงรส

และจัดวางเครื่องเคียงในการรับประทานอาหารได้แก่ น้ำตาล ครีม มะนาว เหยือกน้ำแข็ง และเครื่องปรุงรส ขวดเกลือ พริกไทย โถน้ำตาล และที่เขี่ยบุหรี ได้ครบและเป็นระเบียบถูกต้องตำแหน่งการวาง สามารถจัดวาง เครื่องมือการรับประทานอาหารได้ตามมาตรฐานการจัดตำแหน่ง

- 0923330405 **พับผ้าเช็ดมือและผ้ากันเปื้อน** (1 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถพับผ้าห่อซ้อนได้ถูกต้องตามวิธีพับผ้าห่อ สามารถพับผ้าเช็ดมือได้ตามแบบที่กำหนดและรูปแบบใหม่ สามารถคิดค้นรูปแบบการพับแบบใหม่
คำอธิบายรายวิชา
 วิธีการห่อผ้า วิธีการพับผ้ากันเปื้อน รูปแบบพื้นฐานของการพับผ้ากันเปื้อนและการห่อผ้า
- 0923330406 **จัด Station** (1 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องปรุง ขวดซอส เติมเกลือ พริกไทย และตรวจของไม่หมดอายุ เตรียมอุปกรณ์เฉพาะ สำหรับอาหารแต่ละประเภท จัดเรียงจาน ชามบนชั้นสเตชันอย่างเป็นระเบียบและมีจำนวนต่อแถวตามที่กำหนด จัดหมวดหมู่ของจาน ชามให้หยิบใช้งานได้สะดวก สามารถเตรียมอุปกรณ์ แก้วเครื่องดื่มเพียงพอรวดเร็ว สะดวกต่อการใช้งาน
คำอธิบายรายวิชา
 ชนิดของอุปกรณ์และเครื่องมือการรับประทานได้ถูกต้องตามประเภทอาหาร วิธีการเก็บและวางซ้อนซุบ ซ่อม มีด ตะเกียบ การคัดแยกและการวางตามช่องบรรจุ วิธีการทำความสะอาด ซ้อน มีด ส้อมโดยการแช่น้ำร้อน เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ การเตรียมอุปกรณ์เฉพาะ สำหรับอาหารแต่ละประเภท เช่น เตรียมถ้วยแบ่ง ซ้อนกลาง การทำความสะอาดและดูแล Station
- 0923330407 **ต้อนรับและให้ข้อมูลอาหาร** (1 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถเสนอเมนูหลักของร้าน ให้ข้อมูลความซ้ำ ความเร็วของอาหารแต่ละรายการ ข้อมูลปริมาณอาหารแต่ละจานเหมาะกับจำนวนลูกค้าหรือไม่ แนะนำลักษณะอาหาร ส่วนผสมอาหาร อาหารที่ควรเข้าชุดของการรับประทาน วิธีการรับประทานและลักษณะความแตกต่างของอาหารแต่ละอย่าง สรรพคุณอาหาร สามารถจัดหาที่นั่งให้แขกได้ทุกลักษณะ
คำอธิบายรายวิชา
 ขั้นตอนการบริการลูกค้า วิธีการจัดหาที่นั่งให้แขกได้ทุกประเภทของแขก การ Present อาหารที่เน้นของร้าน เทคนิคการนำเสนอรายการอาหารให้ลูกค้า การเรียนรู้รายการอาหาร ลักษณะรูปร่างหน้าตาอาหาร ส่วนผสมเครื่องปรุง และสรรพคุณอาหารแต่ละจาน การประเมินพฤติกรรมของแขกและบริการได้ตามแต่ละประเภทของแขกได้ รู้ฤดูกาลของผัก ของใช้ในแต่ละฤดู เพื่อบอกสรรพคุณหรือคุณภาพของอาหารแต่ละอย่าง มารยาทการให้บริการต้อนรับ

- 0923330408 **รับ Order อาหาร** (1 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถรับคำสั่งรายการอาหารครบ ระบุจำนวนชัดเจน จดความต้องการพิเศษของลูกค้า ประเมินขนาดอาหารที่เหมาะสมกับจำนวนลูกค้า วิเคราะห์ความสมดุลของประเภทอาหาร สามารถระบุ รายการที่ลูกค้าเน้นหรือข้อพิเศษ สรุปและจดยรายการอาหารได้ตรงกับความต้องการของลูกค้า
- คำอธิบายรายวิชา**
 มารยาทและวิธีการรับ ทวน order แก่ลูกค้า การกระตุ้นให้ลูกค้าสั่งอาหารอย่าง เรียบเนียน การประเมินความเหมาะสมและสมดุลของอาหาร
- 0923330409 **จัดอุปกรณ์การรับประทานตามเมนูอาหาร** (1 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถเตรียมอุปกรณ์การรับประทานที่สอดคล้องกับประเภทอาหาร สามารถ กำหนดปริมาณการเสิร์ฟน้ำจิ้มปริมาณต่อถ้วย สามารถเสิร์ฟน้ำจิ้มได้ตรงกับประเภทน้ำจิ้มและ เครื่องปรุงที่ใช้กับประเภทอาหาร ตรวจสอบและเตรียม ซอสพริก เครื่องปรุง ให้เพียงพอต่อการ ให้บริการ จัดเตรียมอุปกรณ์การรับประทานบนโต๊ะอาหารให้แขกได้ถูกชนิด ถูกวิธีการรับประทาน
- คำอธิบายรายวิชา**
 การใช้อุปกรณ์ประกอบการรับประทานเช่น น้ำพริก ใช้ช้อนกลางเล็ก จี๋กโม่ เห็นหอมอบชีอิ้ว ไก่แซ่เหล้า กุ้งอบวุ้นเส้น การใช้เครื่องปรุงรส สำหรับอาหารแต่ละชนิด มาตรฐาน การกำหนดปริมาณการใช้น้ำจิ้ม เครื่องเคียงสำหรับปริมาณของแขกแต่ละขนาด วิธีการบริการน้ำจิ้มและ เครื่องประกอบการรับประทาน เครื่องปรุง
- 0923330410 **ลำเลียงอาหารด้วยถาดเสิร์ฟอาหาร** (1 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถนำส่งอาหารด้วยการใช้ถาดรองอาหาร ถือถาดที่บรรจุอุปกรณ์และภาชนะ ขนาดใหญ่และร้อน ปฏิบัติได้ตามข้อระวังเมื่อวางถาด สามารถจัดเรียงอาหารบนถาดเพื่อลำเลียงส่งให้ แขกได้ถูกต้อง
- คำอธิบายรายวิชา**
 วิธีปฏิบัติการถือถาดรองอาหาร การจัดเรียงอาหารบนถาดรองอาหาร การขนส่ง อาหารด้วยถาดรองอาหาร ข้อระวังในการส่งอาหารด้วยถาดรองอาหาร เทคนิคการยกอาหารบนถาด อาหาร เทคนิคการเก็บและการเคลื่อนย้ายอุปกรณ์การรับประทานอาหาร
- 0923330411 **เสิร์ฟอาหาร** (1 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถเสิร์ฟอาหารได้ตามวิธีการเสิร์ฟอาหาร การวาง การเข้าหาแขก ไม่ให้เกิด เสียงดังขณะที่เสิร์ฟ และระมัดระวังเครื่องมือทุกชนิดไม่ให้หล่น สามารถเสิร์ฟจานร้อน โดยให้ใช้ ช้อนส้อมคีบวางตรงหน้าแขก ปฏิบัติได้ถูกต้องตามมารยาทการเสิร์ฟ

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการปฏิบัติขณะที่เข้าไปเสิร์ฟอาหาร วิธีการตักข้าวเสิร์ฟ ลำดับการเสิร์ฟอาหาร แต่ละชนิด ตำแหน่งทิศทางและตำแหน่งการเข้าเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม มารยาทและข้อห้ามในการเสิร์ฟ การห้ามใช้มือจับอาหาร หลักสุขอนามัยและโภชนาการของการใช้อุปกรณ์การรับประทานอาหาร เทคนิคการเสิร์ฟอาหารและของหวานให้บริการลูกค้า

0923330412 บริการเครื่องดื่ม (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถเติมเครื่องดื่มหมดได้ในปริมาณมาตรฐานที่กำหนด เติมเบียร์ให้มีฟองเบียร์ 2 ซม. จากขอบแก้ว ปฏิบัติได้ตามมารยาทและทิศทางการเสิร์ฟเครื่องดื่มและมาตรฐานการถือแก้วและการเสิร์ฟ ควบคุมให้มีการรินน้ำเย็นให้เต็มแก้วอยู่เสมอ

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการเสิร์ฟเครื่องดื่ม ของหวาน วิธีการถือเหยือกขณะเติมเครื่องดื่ม มาตรฐานปริมาณการเติมเครื่องดื่ม การกำหนดระดับความสูงของเครื่องดื่มต่อแก้ว วิธีรินเบียร์ให้มีปริมาณฟองอากาศได้ตามที่ต้องการ

0923330413 บริการขณะรับประทานอาหาร (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถดูความสะอาดบริเวณโต๊ะภายหลังการรับประทานอาหารคาว ปฏิบัติงานตามขั้นตอนเมื่อแขกแสดงว่ารับประทานอาหารหลักเสร็จแล้ว สามารถยืนในตำแหน่งการยืนรอบริการแขกในตำแหน่งที่เห็นแขกได้ทั่วถึงและเตรียมพร้อมที่จะบริการให้ทันท่วงที่ไม่หันหลังให้แขกเป็นอันขาด มีมารยาทและการปฏิบัติตนในขณะบริการแขก

คำอธิบายรายวิชา

การยืนและการคอยบริการระหว่างรับประทานอาหาร การดูแลความสะอาดบริเวณโต๊ะภายหลังการรับประทานอาหารคาว มารยาทและการปฏิบัติตนในขณะบริการแขก วิธีปฏิบัติกรณีแขกเนื่องจากอุบัติเหตุ ต้องเปลี่ยนใหม่ วิธีการเปลี่ยนผ้าปูโต๊ะ เทคนิคปฏิบัติการต่อลูกค้าแต่ละประเภท

0923330414 ถอนอาหารจากโต๊ะ (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถปฏิบัติการถอนแก้วได้ตามหลักการเข้าหาแขก ถอนจานและเครื่องมือที่ใช้แล้วออกได้อย่างถูกต้องตามวิธีปฏิบัติ สามารถเก็บโต๊ะให้สะอาด เรียบร้อยก่อนนำของหวานมาเสิร์ฟ ปฏิบัติตามหลักข้อห้ามของการถอนอุปกรณ์การรับประทานอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ขั้นตอนวิธีการถอนอาหารและอุปกรณ์การรับประทานอาหาร ข้อห้ามในการถอนอาหารและอุปกรณ์ วิธีปฏิบัติการเก็บภาชนะและอุปกรณ์ก่อนเสิร์ฟของหวานหรือกาแฟ เทคนิคการปฏิบัติเกี่ยวกับการถอนอาหาร เทคนิคการเก็บโต๊ะเพื่อเตรียมของหวานหรือผลไม้

- 0923330415 เก็บเงินค่าอาหาร (1 : 1)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถปฏิบัติงานการเก็บเงินกรณี เงินสด บัตรเครดิต บัตรสมาชิก ตรวจสอบดู
 ของตกค้าง หรือส่งที่ต้องส่งคืนให้ลูกค้าได้ ตรวจสอบเช็คความถูกต้องของรายการอาหาร สามารถจำรายการ
 อาหารที่ลูกค้าสั่งหรือ เพื่อตามและคิดเงินให้ถูกต้อง สามารถตัดสินใจในเรื่องของส่วนลด อาหารไม่ครบ
 อาหารไม่ได้ตามสั่ง ได้รสชาติอาหารไม่ตรง
 คำอธิบายรายวิชา
 ขั้นตอนและวิธีปฏิบัติการเก็บเงิน การทอนเงินให้ลูกค้า กฎเกณฑ์การให้ส่วนลดลูกค้า
- 0923330416 รักษามารยาทและมาตรฐานการบริการลูกค้า (1 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถปฏิบัติได้ถูกต้องตามวิธีการวางตัว บุคลิกท่าทางและมารยาทของ
 พนักงานบริการ การวางตนได้ถูกต้องตามหลักปฏิบัติตนเมื่อได้รับคำต่อว่าหรือชมเชย การดำเนิน
 เกี่ยวกับอาหาร การบริการ สามารถให้บริการในสถานการณ์ต่าง ๆ ทั้งปรกติและไม่ปรกติ ให้บริการต่อ
 ผู้พิการผู้ป่วยกะทันหัน คนเมาสุราอย่างถูกวิธี
 คำอธิบายรายวิชา
 ข้อกำหนดการปฏิบัติตนของพนักงานเสิร์ฟ วิธีการวางตัว บุคลิกและท่าทางของ
 พนักงานเสิร์ฟ มารยาทและจรรยาของพนักงานเสิร์ฟ การปฏิบัติต่อลูกค้าในกรณีต่าง ๆ ผู้พิการ ผู้ป่วย
 กะทันหัน คนเมาสุรา พฤติกรรมการรับประทานอาหารของแต่ละเชื้อชาติ
- 0923330417 จิตสำนึกด้านการบริการ (1 : 0)
 วัตถุประสงค์รายวิชา
 ความเข้าใจในความต้องการและความคาดหวังของลูกค้า (ทั้งภายในและภายนอก)
 และการแสดงกิริยา น้ำเสียง ท่าทาง และพฤติกรรมได้อย่างเหมาะสมเพื่อให้ลูกค้าพึงพอใจและ
 ประทับใจ
 คำอธิบายรายวิชา
 การพัฒนาความพร้อมและความเต็มใจในการให้บริการแก่ลูกค้าก่อนเสมอ กิริยาท่าทาง
 และน้ำเสียงเมื่อลูกค้าซักถามข้อมูลอยู่บ่อยครั้ง การรับฟังข้อร้องเรียน จากลูกค้าโดยไม่แสดงกิริยา
 ท่าทาง หรือน้ำเสียงที่ไม่พอใจ เทคนิคและคำพูดในการสร้างความคุ้นเคยและความไว้วางใจจากลูกค้า
 เทคนิคและวิธีการให้บริการลูกค้าที่หลากหลายลักษณะได้ วิธีการในการปรับปรุงขั้นตอนการให้บริการ
 แก่ลูกค้าของตนอยู่เสมอ

ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับครัว

ไทยสู่ครัวโลก


ศ.ดร.จำเนียร	จวงตระกูล	หัวหน้าโครงการ
ดร.ธีระ	พงศ์อนันต์	ที่ปรึกษาโครงการ
นายนิพนธ์	ทวีคุณ	ที่ปรึกษาโครงการ
นายธีรยุทธ	เกียรติพิริยวงค์	นักวิจัย
นายสมควร	พูลเจริญ	ผู้ประสานงานโครงการ
นายวิทวัส	ศรีถนอม	บุคลากรสนับสนุน


คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน


นางสาวชุติมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลิ่ง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางชจี	รอดบุญฤทธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิขวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวมานทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายวิชัย คงรัตน์ชาติ)
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(หม่อมหลวงปทุมทริก สมิตี)
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน