หลักสูตร การฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การพัฒนาทักษะงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
(Development of skill food and beverage service)
รหัสหลักสูตร ๗๖๒๐๐๖๗๓๒๐๓๐๑
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเพชรบุรี

---

๑. วัตถุประสงค์ :

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึก มีความรู้ ความสามารถในการพัฒนาทักษะงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และสามารถปฏิบัติงาน ได้ดังนี้

๑.๑ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเข้าใจวิธีการ การดำเนินงานห้องอาหารและหน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละตำแหน่งที่เกี่ยวข้องในห้องอาหาร

๑.๒ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมรู้ถึงประเภทต่างๆ ของห้องอาหารและรูปแบบการบริการที่ใช้ในแต่ละห้องอาหาร รวมถึงกระบวนการและวิธีการในการให้บริการของแต่ละประเภท

๑.๓ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ในห้องอาหารและรวมถึงวิธีการใช้งานอย่างถูกต้อง

๑.๔ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อการปฏิบัติหน้าที่ได้อย่างถูกต้อง

๒. ระยะเวลาการฝึกและสถานที่การฝึก :

ผู้เข้ารับการฝึก จะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เป็นเวลา ๑๘ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาเข้าฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์เข้าทดสอบเพื่อวัดผล

สถานที่ฝึกอบรม จะดำเนินการฝึกภายในสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเพชรบุรี หรือภายในสถานที่เหมาะสมและได้รับการอนุมัติให้ดำเนินการฝึกอบรมจากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเพชรบุรี

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก :

๓.๑ มีสัญชาติไทย อายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์

๓.๒ มีสภาพร่างกาย จิตใจแข็งแรงสมบูรณ์ มีสภาพการมองเห็นไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก สามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๓.๓ เป็นผู้ถูกเลิกจ้างและว่างงาน

๔. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรการพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การพัฒนาทักษะงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ชื่อย่อ : วพร. สาขา การพัฒนาทักษะงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๕. วิทยากร :

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยวิทยากรและผู้ชำนาญการจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

/๖.ตารางหัวข้อวิชา...

๖. ตารางหัวข้อวิชา :

รหัสวิชา	หัวข้อวิชา	ชั่วโมงการฝึก	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๗๖๒๓๒๓๐๕๐๑	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑	-
๗๖๒๓๒๓๐๕๐๒	รูปแบบของการบริการอาหาร	๑	-
๗๖๒๓๒๓๐๕๐๓	โครงสร้างการบริหารงานในแผนบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑	-
๗๖๒๓๒๓๐๕๐๔	เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สำคัญและจำเป็นต่องานบริการ	๑	-
๗๖๒๓๒๓๐๕๐๕	ขั้นตอนของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑	๓
๗๖๒๓๒๓๐๕๐๖	ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มชนิดต่างๆ	๑	-
๗๖๒๓๒๓๐๕๐๗	มารยาทในการรับประทานอาหารยุโรป	๑	-
๗๖๒๓๒๓๐๕๐๘	เทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑	-
๗๖๒๓๒๓๐๕๐๙	การรับมือลูกค้าประเภทต่างๆ และวิธีชนะความไม่พอใจของลูกค้า	๑	-
๗๖๒๓๒๓๐๕๑๐	ฝึกปฏิบัติงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม	-	๓
๗๖๒๓๒๓๐๕๑๑	เทคนิคการแก้ไขปัญหาหน้างานอย่างมีประสิทธิภาพ	๑	๒
		๑๐	๘
	รวม	๑๘	

๗. เนื้อหาวิชา :

๗๖๒๓๒๓๐๕๐๑ **๗.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม** (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้เกี่ยวกับ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความหมาย ประเภท ลักษณะ ประวัติความเป็นมาของกิจการภัตตาคารในต่างประเทศและในประเทศไทย

๗๖๒๓๒๓๐๕๐๒ **๗.๒ รูปแบบของการบริการอาหาร** (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับรูปแบบของการบริการอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้เกี่ยวกับ รูปแบบต่างๆ ของการบริการอาหาร การจัดลำดับการบริการอาหารและรูปแบบของมื้ออาหารแบบตะวันตก

/๗๖๒๓๒๓๐๕๐๓...

๗๖๒๓๒๓๐๕๐๓ **๗.๓ โครงสร้างการบริหารงานในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม** (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับโครงสร้างการบริหารงานในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้เกี่ยวกับ การจัดแบ่งแผนกงานต่างๆ ในโรงแรม หน้าที่งานของพนักงานแต่ละตำแหน่งในครัวและตำแหน่งต่างๆ ในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๗๖๒๓๒๓๐๕๐๔ **๗.๔ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สำคัญและจำเป็นต่องานบริการ** (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ที่สำคัญและจำเป็นต่องานบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้ เกี่ยวกับ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สำคัญและจำเป็นต่องานบริการ เช่น ช้อน ส้อม แก้ว เป็นต้น รวมทั้งการใช้อุปกรณ์แบบใดใช้กับอาหารประเภทใดบ้าง

๗๖๒๓๒๓๐๕๐๕ **๗.๕ ขั้นตอนของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม** (๑ : ๓)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับขั้นตอนของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้ เกี่ยวกับ ขั้นตอนของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม และฝึกปฏิบัติ

๗๖๒๓๒๓๐๕๐๖ **๗.๖ ความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มชนิดต่างๆ** (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้ เกี่ยวกับเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์มีอะไรบ้าง ประโยชน์ของเครื่องดื่มแต่ละชนิด และวิธีการเก็บรักษาเครื่องดื่ม

๗๖๒๓๒๓๐๕๐๗ **๗.๗ มารยาทในการรับประทานอาหารยุโรป** (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับมารยาทในการรับประทานอาหารยุโรป

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้ เกี่ยวกับมารยาทในการรับประทานอาหารยุโรป ลำดับของอาหารชนิดครบชุดในการจัดเสิร์ฟ และอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารยุโรป

/๗๖๒๓๒๓๐๕๐๘...

๗๖๒๓๒๓๐๕๐๘ **๗.๘ เทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม** (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับเทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้ เกี่ยวกับแนวทางวิธีการให้บริการลูกค้า เพื่อให้เกิดความประทับใจเหนือความคาดหมายของลูกค้า

๗๖๒๓๒๓๐๕๐๙ **๗.๙ การรับมือลูกค้าประเภทต่างๆ และวิธีชนะความไม่พอใจของลูกค้า** (๑ : ๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการรับมือลูกค้าประเภทต่างๆ และวิธีชนะความไม่พอใจของลูกค้า

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้ เกี่ยวกับวิธีแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า กรณีที่ประสบปัญหา ลูกค้าแต่ละประเภท เทคนิคการแก้ไขปัญหากรณีลูกค้าร้องเรียน เพื่อให้ลูกค้าพึงพอใจและประทับใจในการให้บริการ

๗๖๒๓๒๓๐๕๑๐ **๗.๑๐ ฝึกปฏิบัติงานด้านบริการอาหารและเครื่องดื่ม** (๐ : ๓)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการฝึกปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้ เกี่ยวกับการฝึกปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยใช้บทบาทสมมุติ

๗๖๒๓๒๓๐๕๑๑ **๗.๑๑ เทคนิคการแก้ไขปัญหาหน้างานอย่างมีประสิทธิภาพ** (๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับเทคนิคการแก้ไขปัญหาหน้างานอย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษา เรียนรู้ เกี่ยวกับ เทคนิคการแก้ไขปัญหาหน้างาน โดยอธิบายถึงปัญหาที่มักเกิดขึ้นในการทำงาน สาเหตุของปัญหา การป้องกันปัญหาและการแก้ไขปัญหาอย่างมีประสิทธิภาพโดยยึดคุณธรรม ภาคปฏิบัติจัดให้มีการเสนอปัญหาที่มักพบในการทำงานรวมถึงเสนอแนะวิธีการแก้ไขปัญหาขณะปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ

.....

ผู้จัดทำหลักสูตร

๑. นายชิษณุพงศ์	ศิริโชตินิศากร	วิทยากร
๒. นางสาวมนัสนันท์	ฐิติพรชจิต	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสาวมนัสนันท์ ฐิติพรชจิต)
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายพูลโชค โตประเสริฐ)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานเพชรบุรี