

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือแรงงาน
สาขานักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
(Food and Beverage Service)
(รหัสหลักสูตร ๒๓๒๐๐๔๗๓๒๐๓๐๑)

๑. วัตถุประสงค์ :

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจในการประกอบอาชีพสาขานักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพ โดยสามารถปฏิบัติงานได้ดังนี้

- ๑.๑ เพื่อให้เห็นถึงความสำคัญของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- ๑.๒ เพื่อให้ทราบถึงหน้าที่และคุณสมบัติของการเป็นพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- ๑.๓ เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับอาหาร รายการอาหารและเครื่องดื่ม
- ๑.๔ เพื่อให้มีความรู้ ความสามารถในการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- ๑.๕ เพื่อให้มีความรู้ ความสามารถในการบริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากล

๒. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ เป็นเวลา ๓๐ ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกต้องเข้าทำการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิ์สอบวัดผล

๓. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

๑. อายุตั้งแต่ ๑๘ ปี ขึ้นไป ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย
๒. แรงงานในสถานประกอบการ/แรงงานทั่วไป
๓. เป็นผู้มีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรงและสามารถเข้าฝึกได้ตลอดหลักสูตร

๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร

๕. หัวข้อวิชา :

ลำดับ	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑	๑
๒.	หลักการจัดโต๊ะอาหาร	๑	๒
๓.	การจัดการภัตตาหารและงานจัดเลี้ยง	๑	๒
๔.	กระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	๑	๒
๕.	การต้อนรับลูกค้า	๑	๒
๖.	การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม	๑	๒
๗.	การเสิร์ฟอาหาร	๑	๒
๘.	การเสิร์ฟเครื่องดื่ม	๑	๒
๙.	การเก็บเงินและการส่งลูกค้า	๑	๒
๑๐.	การรับและแก้ปัญหาคำติชมของลูกค้า	๑	๑
๑๑.	การวัดและประเมินผล	๑	๑
		๑๑	๑๙
		๓๐	

๖. เนื้อหาวิชา :

๖.๑ การจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (๑ : ๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศึกษาประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนฝึกการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ สำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาแนวทางการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดเตรียมอุปกรณ์ในการบริการอาหารและการจัดเตรียมวัสดุของใช้สิ้นเปลืองในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดเตรียมอุปกรณ์ในการบริการอาหารและการจัดเตรียมวัสดุของใช้สิ้นเปลืองในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

๖.๒ หลักการจัดโต๊ะอาหาร

(๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจหลักการจัดโต๊ะอาหารที่ถูกต้องศึกษารูปแบบการจัดโต๊ะอาหารในลักษณะรูปแบบต่างๆ และฝึกทักษะให้จัดโต๊ะอาหารตามรูปแบบต่างๆได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการจัดโต๊ะอาหาร การปูและเปลี่ยนผ้าปูโต๊ะ การพับผ้าเช็ดปากแบบต่างๆ การจับถืออุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหารที่กำหนด การจัดโต๊ะอาหารมือต่างๆ และการจัดโต๊ะอาหารชาติต่างๆ ฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหาร ปฏิบัติการปูและเปลี่ยนผ้าปูโต๊ะ การพับผ้าเช็ดปากแบบต่างๆ การจับถืออุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ การจัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหารที่กำหนดการจัดโต๊ะอาหารมือต่างๆ และการจัดโต๊ะอาหารชาติต่างๆ

๖.๓ การจัดการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง

(๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจเกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง โครงสร้างการบริหารงาน ตลอดจนเทคนิคการขายและการส่งเสริมการขาย การรับจอง การจัดสถานที่และการจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความหมายและความสำคัญของภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง โครงสร้างการบริหารงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดหน่วยงานตามลักษณะธุรกิจ การจัดทำประมาณการขายอาหารและเครื่องดื่ม และการควบคุมต้นทุน การเตรียมรายการอาหารพิเศษ เทคนิคการขายการส่งเสริมการขาย การรับจอง การจัดสถานที่และการจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ ฝึกปฏิบัติการจัดทำโครงสร้างการบริหารงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดหน่วยงานตามลักษณะธุรกิจ การทำประมาณการขายอาหารและเครื่องดื่ม และการควบคุมต้นทุน การเตรียมรายการอาหารพิเศษ เทคนิคการขายและการส่งเสริมการขาย การรับจอง การจัดสถานที่และการจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ

๖.๔ กระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม

(๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับกระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษากระบวนการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมการก่อนเปิดบริการการปฏิบัติงานให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (ระหว่างปฏิบัติงาน) และการปฏิบัติงานหลังปิดบริการ

๖.๕ การต้อนรับลูกค้า

(๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจเกี่ยวกับองค์ประกอบสำคัญของการต้อนรับลูกค้า วิธีและขั้นตอนการต้อนรับลูกค้าได้อย่างถูกต้องและมีความชำนาญ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษากระบวนการการต้อนรับลูกค้า วิธีและขั้นตอนการต้อนรับลูกค้า และเทคนิคการต้อนรับตามกระบวนการการต้อนรับลูกค้า ฝึกปฏิบัติการต้อนรับลูกค้า วิธีและขั้นตอนการต้อนรับลูกค้า และเทคนิคการต้อนรับตามกระบวนการการต้อนรับลูกค้า

๖.๖ การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม

(๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจวิธีการรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการจดบันทึกคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมทั้งวิธีการส่งใบคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มไปยังแผนกต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาถึงวิธีการรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้า ขั้นตอนการเสนอรายการอาหาร(เมนู) รายการเครื่องดื่ม วิธีการจดบันทึกคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม การส่งใบคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้าไปยังแผนกต่างๆฝึกปฏิบัติขั้นตอนการเสนอรายการอาหาร (เมนู) รายการเครื่องดื่ม วิธีการจดบันทึกคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม การส่งใบคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้าไปยังแผนกต่างๆ

๖.๗ การเสิร์ฟอาหาร

(๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจวิธีการเสิร์ฟอาหารที่ถูกต้อง ศึกษาวิธีการถอนอุปกรณ์และกระบวนการเสิร์ฟอาหารได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาจัดเตรียมสถานที่บริการอาหาร วิธีการเสิร์ฟอาหารจากสถานที่รับอาหารไปยังสถานที่ให้บริการ ขั้นตอนการเสิร์ฟตั้งแต่อาหารชุดแรกจนกระทั่งชุดสุดท้าย รวมทั้งวิธีการถอนอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่ลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จฝึกปฏิบัติวิธีการเสิร์ฟอาหารจากสถานที่รับอาหารไปยังสถานที่ให้บริการ ขั้นตอนการเสิร์ฟตั้งแต่อาหารชุดแรกจนกระทั่งชุดสุดท้าย รวมทั้งวิธีการถอนอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่ลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จ

๖.๘ การเสิร์ฟเครื่องดื่ม

(๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจวิธีการเสิร์ฟเครื่องดื่มที่ถูกต้องศึกษาวิธีการถอนอุปกรณ์และกระบวนการเสิร์ฟเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาจัดเตรียมสถานที่บริการเครื่องดื่ม วิธีการเสิร์ฟเครื่องดื่มประเภทต่างๆจากสถานที่รับเครื่องดื่มไปยังสถานที่ให้บริการ ขั้นตอนการเสิร์ฟเครื่องดื่ม รวมทั้งวิธีการถอนเครื่องดื่มบนโต๊ะอาหาร ฝึกปฏิบัติวิธีการจัดเตรียมสถานที่บริการเครื่องดื่ม วิธีการเสิร์ฟเครื่องดื่มประเภทต่างๆ จากสถานที่รับเครื่องดื่มไปยังสถานที่ให้บริการ ขั้นตอนการเสิร์ฟเครื่องดื่ม รวมทั้งวิธีการถอนเครื่องดื่มบนโต๊ะอาหาร

๖.๙ การเก็บเงินและส่งลูกค้า

(๑ : ๒)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถและเข้าใจวิธีการเก็บเงิน การตรวจสอบรายการค่าใช้จ่าย วิธีการส่งแขกหรือลูกค้าที่มีประสิทธิภาพและสร้างความประทับใจให้กับลูกค้า

๖.๖ การพัฒนาศักยภาพของผู้ให้บริการ

(๓:๐)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพของผู้ให้บริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพของผู้ให้บริการ คุณสมบัติที่ดีของผู้ให้บริการ วิธีการพัฒนาบุคลากรที่ดีของผู้ให้บริการให้สอดคล้องกับหลักบริการที่ดี

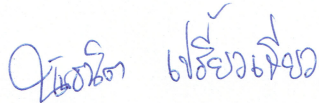
๖.๗ การวัดและประเมินผล

(๑:๑)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อวัดผลความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึกเมื่อผ่านกระบวนการฝึกของหลักสูตรแล้ว

ผู้จัดทำหลักสูตร



(นางสวณันนิต เปรี๊ยะเขียว)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้พิจารณาหลักสูตร



(นายกระเกษ ส้งเวียนทอง)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นางบัญญัติตา สุขสถิตย์)
ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานตราด