



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก ฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน โทร 0-3739-8461-5

ที่ รง 0406.5.2/ 241

วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2551

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัดนครนายก

ด้วยศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก ได้จัดทำหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือขึ้นเพื่อเตรียมความพร้อมในการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ให้กับบุคคลทั่วไปที่สนใจและพนักงานของสถานประกอบการ เพื่อพัฒนาศักยภาพของตนเอง โดยอาศัยอำนาจตามคำสั่ง กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ที่ 953/2546 ลงวันที่ 24 ธันวาคม 2546 ข้อ 3 มอบอำนาจให้ผู้ว่าราชการจังหวัดแบบบูรณาการทุกจังหวัด (ยกเว้นกรุงเทพมหานคร) พิจารณออนุมัติหลักสูตร และลงนามในวุฒิบัตรให้แก่ผู้สำเร็จการฝึกในหลักสูตรการฝึกเฉพาะพื้นที่ ประเภทหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือและหลักสูตรการฝึกเสริมทักษะ

ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก จึงใคร่ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ สาขาการเตรียมความพร้อมก่อนทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 1 18 ชั่วโมง หากเห็นชอบโปรดลงนามในหลักสูตรที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นายสิริศักดิ์ พงษ์ชัยภูมิ)

นักวิชาการฝึกอาชีพ 7ว รักษาการแทน

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

- ทพ, เนินรช  
- อนุมัติ

ว่าที่ร้อยตรี

(ณรงค์ สุจริต)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด รักษาการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดนครนายก

20 ก.พ. 2551

## หลักสูตรการยกระดับฝีมือ

สาขาการเตรียมความพร้อมก่อนทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ1 (18 ชั่วโมง)

.....

### 1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการปฏิบัติงานได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 1
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความพร้อมในการเข้ารับทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 1
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

### 2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะต้องฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาการฝึก 18 ชั่วโมง โดยผู้รับการฝึกจะต้องมีเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

### 3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 มีประสบการณ์อย่างน้อย 1 ปี ในสาขาที่จะทดสอบหรือ
- 3.2 อยู่ระหว่างการศึกษาระดับ ปวช.(วิชาชีพ) ปีสุดท้ายในสาขาที่จะทดสอบ โดยมีหนังสือรับรองจากสถานศึกษา หรือจบการศึกษาระดับ ปวช.(วิชาชีพ) ในสาขาที่ทดสอบหรือ
- 3.3 ผ่านการฝึกอบรมในสาขาที่ทดสอบตามที่กำหนดไว้ในคุณสมบัติของผู้เข้าทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

### 4. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่จบหลักสูตรและผ่านการประเมินผลจากศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก จะได้รับวุฒิบัตร สาขาการเตรียมความพร้อมก่อนทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ1

/5.หัวข้อวิชา.....

### 5. หัวข้อวิชา

ลำดับ	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ความปลอดภัยในการทำงาน	1	0
2	ความรู้เกี่ยวกับโรงแรม	1	0
3	การพัฒนาบุคลิกภาพ	1	0
4	งานแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2	0
5	เครื่องมือเครื่องใช้ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	1	0
6	เทคนิคการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม	1	5
7	การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร	1	5
รวม		5	10
		18 ชั่วโมง	

### 6. เนื้อหาวิชา

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>1. ความปลอดภัยในการทำงาน</b>  | <b>(1:0)</b> |
| เรียนรู้กฎระเบียบ วินัย ข้อบังคับ หลักความปลอดภัยและการป้องกันอุบัติเหตุภัยในการทำงาน การเตรียมความพร้อมด้านสุขภาพร่างกายและจิตใจ การระมัดระวังการใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ ป้องกันอุบัติเหตุภัยในการทำงาน และการปฐมพยาบาลเบื้องต้น |              |
| <b>2. ความรู้เกี่ยวกับโรงแรม</b>   | <b>(1:0)</b> |
| เรียนรู้เกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม การแบ่งประเภทของที่พักแรม โครงสร้างองค์กรและระบบการบริหารงานโรงแรมประเภทต่างๆ ลักษณะงาน บทบาทหน้าที่และคุณสมบัติของพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม  |              |
| <b>3. การพัฒนาบุคลิกภาพ</b>  | <b>(1:0)</b> |
| เรียนรู้เกี่ยวกับความหมาย ความสำคัญของจิตสำนึกของการให้บริการและการบริการ การสร้างจิตสำนึกในการให้บริการ การให้บริการอย่างมีคุณภาพ เทคนิคการให้บริการ และคุณสมบัติของผู้ให้บริการที่ดี   |              |

4. งานแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม

(2:0)

เรียนรู้เกี่ยวกับ โครงสร้างและระบบการบริหารงานของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม บทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบของพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การปฏิบัติตนเมื่อได้รับคำต่อว่าหรือคำชมเชย รวมทั้งการปฏิบัติตนในสถานการณ์ต่างๆ เพื่อแก้ปัญหาเฉพาะหน้าที่อาจเกิดขึ้น

5. เครื่องมือเครื่องใช้ในการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม

(1:0)

เรียนรู้เกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหารแบบตะวันตก วิธีการใช้อย่างถูกต้อง และเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด การเลือกซื้อ การดูแลรักษา และการทำความสะอาด

6. เทคนิคการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม

(1:5)

เรียนรู้เกี่ยวกับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบต่างๆ เช่น การบริการที่โต๊ะอาหาร เรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับเทคนิคการเสิร์ฟ เช่นการรับคำสั่งอาหาร การสั่งอาหาร การเตรียมอาหารก่อนเสิร์ฟ การเสิร์ฟอาหาร การเก็บ โต๊ะอาหาร และการทำความสะอาดเคาร์เตอร์

7. การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร

(1:5)

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดโต๊ะอาหารในวาระต่างๆ ขั้นตอนในการจัดโต๊ะอาหาร การปูผ้าโต๊ะ การวางเครื่องมือในการรับประทานอาหาร ประเภทของผ้าเช็ดมือการพับผ้าเช็ดมือแบบต่างๆ และการติดชายผ้า

\*\*\*\*\*

ผู้เสนอ



(นายสิริศักดิ์ พงษ์ชัยภูมิ)

นักวิชาการฝึกอาชีพ 7ว รักษาราชการแทน

ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดนครนายก

อนุมัติ

