



# ด่วนที่สุด

## บันทึกข้อความ

รองอธิบดี 1  
เลขที่ 258  
27 ส.ค. 2558  
วันที่  
เวลา

ส่วนราชการ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรฯ โทร. ๘๐๓

ที่ รง ๐๔๐๕/๐๖๗๘

วันที่ ๒๖ มีนาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน

เรียน อธิบดี

อธิบดี 2501  
เลขรับ.....  
วันที่ 27 ส.ค 2558  
เวลา 16.30 น.

### ๑. เรื่องเดิม

บันทึกข้อตกลงว่าด้วยความร่วมมือ เมื่อวันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๕ “โครงการ ๔ สร้าง : สร้างโอกาส สร้างฝัน สร้างอนาคต สร้างอาชีพ กับ โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา” มีวัตถุประสงค์เพื่อการมีส่วนร่วมในการแสดงความรับผิดชอบต่อสังคม โดยการมอบโอกาสเพื่อการเรียนรู้และโอกาสในการสร้างรายได้และอาชีพให้กับเยาวชนไทยที่มีศักยภาพ อันจะนำไปสู่การพัฒนาแรงงานในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและโรงแรมอย่างยั่งยืน

### ๒. ข้อยางาน

๒.๑ หลักสูตรพนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ ครอบคลุมความรู้ ทักษะในงานแม่บ้าน โรงแรมและงานซักกรีด งานผู้ช่วยผู้ประกอบอาหารและงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และทักษะในการจัดดอกไม้และจัดการงานสวนในธุรกิจการโรงแรมและท่องเที่ยว เป็นองค์ความรู้ที่หลากหลาย กลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก จึงยกร่างหลักสูตรโดยใช้แนวทางตามสมรรถนะร่วมวิชาชีพสำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน เป็นหลักสูตรที่อ้างอิงหัวข้อจาก ASEAN CODES ในการจัดทำหลักสูตร ร่วมกับ นายรัชเดช สุขสิน ผู้อำนวยการฝ่ายฝึกอบรม สำนักงานใหญ่โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา

๒.๒ โครงร่างหลักสูตรเตรียมเข้าทำงาน แบ่งออกเป็น ๒ หมวด ใช้เวลาฝึก ๕ เดือน (๗๐๐ ชั่วโมง) ฝึกงานในสถานประกอบการเป็นเวลา ๑ เดือน (๑๔๐ ชั่วโมง) โดยจำแนกรายละเอียดได้ดังนี้

-หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน จำนวน ๒๔ ชั่วโมง

-หมวดความรู้ความสามารถหลัก จำนวน ๖๗๖ ชั่วโมง

### ๓. ข้อพิจารณา

เพื่อให้บรรลุข้อตกลงร่วมกัน และให้การดำเนินการฝึกอบรมฝีมือแรงงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงเห็นควรอนุมัติหลักสูตรดังกล่าว เพื่อใช้ในการฝึกอบรมให้แก่กลุ่มเป้าหมายต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ หากเห็นชอบโปรดลงนามในเอกสารหลักสูตรที่แนบมาพร้อมนี้

(นายสุชาติ หลิมรัตน์)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาบุคลากรฝึก

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

เรียน อธิบดี

เพื่อโปรดทราบ

เพื่อโปรดพิจารณา

อนุมัติ

เห็นชอบ-ลงนามแล้ว

(หม่อมหลวงป้อมพริก สมิติ)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

30 ส.ค. 2558

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

๒๗ มี.ค ๒๕๕๘




## หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน (ประเภท ก)

สาขาอาชีพ ภาคบริการ  
กลุ่มอาชีพ ธุรกิจโรงแรมและสถานที่

สาขา พนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ  
(Hotel Operational Staff)  
รหัส 0910027320103

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน  
กระทรวงแรงงาน

หมายเลขเอกสาร	
วันที่อนุมัติ	
ผู้เสนอหลักสูตร	นายสุชาติ หลิมรัตน์ ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาบุคลากรฝึก รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
ผู้เห็นชอบหลักสูตร	นายวิชัย คงรัตนชาติ รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
ผู้อนุมัติหลักสูตร	หม่อมหลวงปทุมตริภักดิ์ สมิติ อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	กพร. ..../2558
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	... มีนาคม 2558
	สาขาพนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ	แก้ไขครั้งที่	0
	รหัส 0910027320103	หน้า	1 จาก 9

**หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน**  
**สาขา พนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ**  
**(Hotel Operational Staff)**  
**รหัสหลักสูตร 0910027320103**  
**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**

**1. ความเป็นมาของหลักสูตร :**

ตามบันทึกข้อตกลงว่าด้วยความร่วมมือด้านการพัฒนาบุคลากรวิชาชีพด้านการท่องเที่ยวอาเซียน ระหว่างกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กระทรวงแรงงาน และสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2555 และมีกรอบความร่วมมือในด้านการพัฒนาหลักสูตรการเรียน การสอน การฝึกอบรม และฝึกอบรมบุคลากรวิชาชีพท่องเที่ยว เพื่อยกระดับสมรรถนะบุคลากรวิชาชีพท่องเที่ยวให้ ได้มาตรฐาน

เมื่อกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน มีความร่วมมือกับกลุ่มโรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา เพื่อการพัฒนาแรงงานใหม่และทดแทนแรงงานเดิมที่ขาดแคลน โดยการจัดฝึกอบรมหลักสูตรเตรียมเข้าทำงาน สาขาพนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการให้กับแรงงานไทย เพื่อให้มีความรู้ ทักษะในงานแม่บ้านโรงแรม และงานซักรีด งานผู้ช่วยผู้ประกอบอาหารและงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม และทักษะในการจัดดอกไม้และจัดการงานสวนในธุรกิจการโรงแรมและท่องเที่ยว จึงใช้แนวทางตามสมรรถนะร่วมวิชาชีพ สำหรับการท่องเที่ยวอาเซียน ในการจัดทำหลักสูตรดังกล่าว

**2. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดี ต่อการประกอบอาชีพพนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ และสามารถปฏิบัติงานได้ดังนี้

- 2.1 ประกอบอาหารเบื้องต้น
- 2.2 ปฏิบัติงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 2.3 ปฏิบัติงานแม่บ้านของโรงแรมและงานซักรีด
- 2.4 ปฏิบัติการจัดดอกไม้และจัดการงานสวน
- 2.5 สื่อสารภาษาอังกฤษในงานโรงแรม

**3. ระยะเวลาฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากกลุ่มโรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา หรือหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นเวลา 5 เดือน (700 ชั่วโมง) หลังจากนั้นจะได้รับการฝึก ในสถานประกอบการ อีกเป็นเวลา 1 เดือน (140 ชั่วโมง)

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	กพร. ..../2558
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	... มีนาคม 2558
	สาขานักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ	แก้ไขครั้งที่	0
	รหัส 0910027320103	หน้า	2 จาก 9

#### 4. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 4.1 สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่าขึ้นไป
- 4.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 4.3 สามารถรักษาระเบียบวินัยและเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร
- 4.4 มีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการประกอบอาชีพทางการโรงแรม
- 4.5 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

#### 5. ชื่อวุฒิบัตรและการรับรองผลการฝึก

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน พนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ

5.1 ผู้รับการฝึกที่ฝึกจบหลักสูตร ในกลุ่มโรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา หรือหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผลแต่ไม่ผ่านการฝึกงานหรือฝึกงานไม่ครบ 1 เดือน ในสถานประกอบการ ด้วยเหตุผลใดก็ตาม จะได้รับใบรับรองผลการฝึก

5.2 ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผลจากกลุ่มโรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา หรือหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และผ่านการประเมินผลจากสถานประกอบการที่เข้าฝึกงาน จะได้รับวุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน พนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ วพร.พนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ และหนังสือรับรองการฝึกงานจากสถานประกอบการที่เข้ารับการฝึก


#### 6. หลักสูตรการฝึก

6.1 การฝึกในกลุ่มโรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา แบ่งออกเป็น 2 หมวด ใช้เวลาฝึก 5 เดือน (700 ชั่วโมง) ฝึกงานในสถานประกอบการอีก เป็นเวลา 1 เดือน (140 ชั่วโมง) โดยจำแนกรายละเอียดได้ดังนี้

6.1.1 หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน 24 ชั่วโมง


6.1.2 หมวดความรู้ความสามารถหลัก

- หมวดความรู้เกี่ยวกับงานครัว จำนวน 167 ชั่วโมง
- หมวดความรู้เกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม จำนวน 167 ชั่วโมง
- หมวดความรู้เกี่ยวกับงานแม่บ้านและซักรีด จำนวน 167 ชั่วโมง
- หมวดความรู้เกี่ยวกับงานจัดดอกไม้และจัดสวน จำนวน 115 ชั่วโมง
- หมวดทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานโรงแรม จำนวน 60 ชั่วโมง

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	กพร. ..../2558
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	... มีนาคม 2558
	สาขาพนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ	แก้ไขครั้งที่	0
	รหัส 0910027320103	หน้า	3 จาก 9

## 6.2 หัวข้อวิชา

ASEAN CODES	รหัสหลักสูตร	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ
		<b>1. ทมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน</b>	22	2
D1.HOT.CL1.08	0913210201	ความรู้เกี่ยวกับงานโรงแรม จิตสำนึกในงานบริการ และพัฒนาบุคลิกภาพ	8	0
D1.HOT.CL1.03	0913210202	ความปลอดภัยในการทำงาน	7	0
D1.HOT.CL1.01	0913210203	มนุษยสัมพันธ์ในการทำงาน	3	0
D1.HOT.CL1.10	0913210204	การส่งเสริมการขายในการบริการ	4	2
		<b>2. ทมวดความรู้ความสามารถหลัก</b>		
		<b>2.1 ทมวดความรู้เกี่ยวกับงานครัว</b>	24	143
D1.HRS.CL1.03	0913230201	การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์งานครัว	3	8
D1.HCC.CL2.02	0913230202	การเตรียมวัตถุดิบและควบคุมคุณภาพ	3	1
D1.HGE.CL7.06	0913230203	การสั่งซื้อ จัดบันทึก และควบคุมสินค้า	3	4
D1.HCA.CL3.04	0913230204	การจัดรายการอาหาร	3	0
D1.HCC.CL2.01	0913230205	วิธีการทำและปรุงรสชาติอาหารเบื้องต้น	3	37
D1.HCC.CL2.17	0913230206	การทำสต็อกและซอสเบื้องต้น	3	37
D1.HCC.CL2.18	0913230207	การทำอาหารประเภทไข่	3	14
D1.HCC.CL2.10	0913230208	การเตรียมอาหารประเภทปลา	3	42
		<b>2.2 ทมวดความรู้เกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม</b>	25	142
D1.HBS.CL5.02	0913230209	ความรู้เกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	6	12
D1.HBS.CL5.12	0913230210	เทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	8	78
D1.HBS.CL5.16	0913230211	การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร	2	18
D1.HRS.CL1.05	0913230212	สุขภาพและอนามัยในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	9	34
		<b>2.3 ทมวดความรู้เกี่ยวกับงานแม่บ้านและซักรีด</b>	24	143
D1.HHK.CL3.01	0913230213	งานฝ่ายแม่บ้านของโรงแรม	2	4
D1.HHK.CL3.02	0913230214	การใช้อุปกรณ์ในการทำความสะอาด	6	24
D1.HHK.CL3.03	0913230215	การดูแลทำความสะอาดสถานที่และห้องพัก	8	74
D1.HHK.CL3.05	0913230216	ทักษะในงานซักรีด	8	41
		<b>2.4 ทมวดความรู้เกี่ยวกับงานจัดดอกไม้และจัดงานสวน</b>	15	100
N/A	0913230217	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์การจัดดอกไม้และจัดสวน	3	0

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	กพร. ..../2558
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	... มีนาคม 2558
	สาขาพนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ	แก้ไขครั้งที่	0
	รหัส 0910027320103	หน้า	4 จาก 9

N/A	0913230218	การจัดดอกไม้และการจัดสวน	12	100
		<i>2.5 หมวดทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานโรงแรม</i>	30	30
D1.LAN.CL10.01	0913230219	ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการโรงแรม	30	30
			140	560
		รวม	700	

## 7. เนื้อหาวิชา

7.1 หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐานเกี่ยวกับงานโรงแรม (22 : 2)

D1.HOT.CL1.08 ความรู้เกี่ยวกับงานโรงแรมจิตสำนึกในงานบริการ และพัฒนาบุคลิกภาพ (8 : 0)

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับธุรกิจโรงแรม การแบ่งประเภทของที่พักร ได้แก่ โรงแรม รีสอร์ท บ้านรับรอง สถานที่พักรแบบบังกาโล โครงสร้างองค์กรและระบบการบริหารงานที่พักรประเภทต่างๆ หน้าที่ความรับผิดชอบของแผนกต่างๆ และการติดต่อประสานงานกับฝ่ายต่างๆ

D1.HOT.CL1.03 ความปลอดภัยในการทำงาน (7 : 0)

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้กฎระเบียบ วินัย ข้อบังคับของการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เรียนรู้หลักความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวังและการป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การเตรียมความพร้อมด้านสุขภาพ การระมัดระวังการใช้เครื่องมือ ให้ถูกต้องกับลักษณะของงาน การระงับอุบัติเหตุเบื้องต้น การเตือนภัย การแจ้งเหตุวิธีการใช้อุปกรณ์ป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

D1.HOT.CL1.01 มนุษย์สัมพันธ์ในการทำงาน (3 : 0)


### วัตถุประสงค์รายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับความหมาย แนวคิดเบื้องต้นเกี่ยวกับมนุษย์สัมพันธ์ ความหมายของการทำงานเป็นทีม แรงจูงใจในการทำงาน บรรยากาศในการทำงานและการพัฒนาความสัมพันธ์ของกลุ่มงาน

D1.HOT.CL1.10 การส่งเสริมการขายในการบริการ (4 : 2)

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ความหมายและความสำคัญของจิตสำนึกของการให้บริการ การให้บริการอย่างมีคุณภาพ เทคนิคการให้บริการ และคุณสมบัติของผู้ให้บริการที่ดี รวมถึงเทคนิคในการเพิ่มยอดขายในการนำเสนอผลิตภัณฑ์และการบริการ ทักษะการพูดการนำเสนอ การสร้างแรงจูงใจให้ลูกค้า

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	กพร. ..../2558
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	... มีนาคม 2558
	สาขาพนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ	แก้ไขครั้งที่	0
	รหัส 0910027320103	หน้า	5 จาก 9

## 7.2 หมวดความรู้ความสามารถหลัก

7.2.1 หมวดความรู้เกี่ยวกับงานครัว (24: 143)

D1.HRS.CL1.03 การใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ในงานครัว (3 : 8)

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ให้ตรงกับลักษณะของงาน การตรวจสอบสภาพการใช้งาน การทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์พื้นฐานและอุปกรณ์พิเศษแต่ละประเภทของงานครัว การบำรุงรักษาจัดเก็บเครื่องมือ การจัดทำเอกสารเบิกจ่าย การตรวจนับวัสดุ การใช้อุปกรณ์ประกอบอาหาร เช่น การใช้เตาอบ การใช้ไมโครเวฟ การใช้เครื่องหั่น

D1.HCC.CL2.02 การเตรียมวัตถุดิบและควบคุมคุณภาพ (3 : 1)

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ประเภท ลักษณะ คุณสมบัติของวัตถุดิบประเภทต่างๆ เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ อาหารแห้ง เครื่องปรุง เครื่องเทศและสมุนไพร และการเก็บรักษาวัตถุดิบต่างๆ ในการควบคุมคุณภาพปฏิบัติการ การเตรียมวัตถุดิบ เช่น ตรวจรับ การล้างทำความสะอาด ตัด หั่น แต่ง การใช้ระบบชั่ง ตวง วัด ควบคุมคุณภาพ

D1.HGE.CL7.06 การสั่งซื้อ จัดบันทึกและควบคุมสินค้า (3 : 4)

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้ความรู้เบื้องต้นในการสั่งซื้อสินค้า และกลุ่มสินค้าที่มีการสั่งซื้อประจำ เช่น ผัก ผลไม้ อาหารแห้ง กลุ่มสินค้าเฉพาะฤดูกาล ขั้นตอนการสั่งซื้อ เป้าหมายการควบคุม และมาตรฐานการจัดบันทึกสินค้า

D1.HCA.CL3.04 การจัดรายการอาหาร (3 : 0)

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้รายการอาหารมื้อเช้า อาหารกลางวัน อาหารมื้อเย็น อาหารมื้อดึก

D1.HCC.CL2.01 วิธีการทำและปรุงรสชาติอาหารเบื้องต้น (3 : 37)

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และปฏิบัติการต้ม ย่าง นึ่ง อบไอน้ำ ผิง

D1.HCC.CL2.17 การทำสต็อกและซอสเบื้องต้น (3 : 37)

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การทำสต็อกรสไก่ สต็อกน้ำข้น สต็อกรสปลา การทำครีมซูป การทำซูปใส การทำซอสประเภท oil ซอสประเภท mayonnaise ซอสประเภทสีน้ำตาล ซอสประเภทสีขาว น้ำสลัดแบบ mayonnaise น้ำสลัดแบบ French

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	กพร. ..../2558
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	... มีนาคม 2558
	สาขาพนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ	แก้ไขครั้งที่	0
	รหัส 0910027320103	หน้า	6 จาก 9

D1.HCC.CL2.18 การทำอาหารประเภทไข่ (3 : 14)

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การปรุงอาหารประเภทไข่แบบ Fried eggs, poached eggs, scrambled eggs, omelets, boiled eggs

D1.HCC.CL2.10 การเตรียมอาหารประเภทปลา (3 : 42)

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การปรุงอาหารประเภทปลาแบบย่าง ปลาแบบทอด ปลาแบบทอดบนกระทะแบน ปลาแบบลวก

7.2.2 ทมวดความรู้เกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (25 : 142)

D1.HBS.CL5.02 ความรู้เกี่ยวกับงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม (6 : 12)

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับประเภทอาหารมือต่างๆ ประเภทของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มผสม การเลือกไวน์ให้เหมาะกับอาหาร ลักษณะเมนูอาหารที่ดี รายการอาหาร การเขียนรายการอาหาร เรียนรู้และปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่มแบบยุโรป

D1.HBS.CL5.12 เทคนิคการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม (8 : 78)

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบต่างๆ เช่น แบบบุฟเฟ่ต์ ฟาสต์ฟู้ด แบบจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล การบริการในห้องพักผ่อน การบริการที่โต๊ะอาหาร

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียมอาหาร เช่น การจัดโต๊ะอาหาร เตรียมเครื่องมือของใช้เครื่องปรุง เครื่องเคียง จัดเครื่องมือ เครื่องใช้เข้าสแตน


เรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการต้อนรับและพาลูกค่านั่งโต๊ะ เช่น การใช้สรรพนามเรียกลูกค้า แสดงกริยาที่เหมาะสม เรียนรู้การรับคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม การแนะนำเพิ่มยอดขาย

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติขั้นตอนในการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม เช่น การรับเครื่องดื่มจากบาร์ รับอาหารจากครัว จัดลำดับอาหาร เครื่องดื่ม ก่อน หลัง วิธีการลำเลียงอาหารและเครื่องดื่ม การเก็บโต๊ะอาหาร เก็บเครื่องมือเครื่องใช้

D1.HBS.CL5.16 การจัดและตกแต่งโต๊ะอาหาร (2 : 18)

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และฝึกปฏิบัติการจัดโต๊ะอาหารในวาระต่างๆ ขั้นตอนการจัดโต๊ะ การปูผ้าปูโต๊ะ การวางเครื่องมือในการรับประทานอาหาร ประเภทของผ้าเช็ดมือ การพับผ้าเช็ดมือต่างๆ การติดชายผ้า

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	กพร. ..../2558
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	... มีนาคม 2558
	สาขาพนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ	แก้ไขครั้งที่	0
	รหัส 0910027320103	หน้า	7 จาก 9

**D1.HRS.CL1.05 สุขภาพและอนามัยในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (9: 34)**

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้หลักการรักษาสุขอนามัยในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การดูแลรักษาสุขภาพของผู้ให้บริการ การรักษาความสะอาดและสุขอนามัยของอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สถานที่ การจัด การถือ อย่างถูกสุขอนามัย

**7.2.3 หมวดความรู้เกี่ยวกับงานแม่บ้านและซักกรีด (24 : 143)**

**D1.HHK.CL3.01 งานฝ่ายแม่บ้านของโรงแรม (2 : 4)**

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้เกี่ยวกับโครงสร้างและระบบการบริหารงานของแผนกแม่บ้านของโรงแรม หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานแผนกแม่บ้าน การเขียนรายงาน เอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง การประสานงานกับแผนกอื่น โดยเฉพาะแผนกบริการส่วนหน้า รวมถึงการรับคำสั่งเรียนจากแขกและการแก้ปัญหาเฉพาะหน้า

**D1.HHK.CL3.02 การใช้อุปกรณ์ในการทำความสะอาด (6 : 24)**

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ในการทำงานของพนักงานฝ่ายแม่บ้านของโรงแรม การเบิกจ่ายอุปกรณ์ การใช้งานที่ถูกต้อง การดูแลรักษาอุปกรณ์ ข้อพึงระวังในการปฏิบัติงาน การติดต่อประสานงาน การจัดทำรายงาน

**D1.HHK.CL3.03 การดูแลทำความสะอาดสถานที่และห้องพัก (8 : 74)**

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานตามลักษณะงานและวิธีการเตรียมตัวเพื่อปฏิบัติงานตามหน้าที่ความรับผิดชอบในการดูแลรักษาความสะอาดพื้นผิวอาคาร สถานที่ต่างๆ การดูแลความสะอาดห้องพัก การดูแลความสะอาดพรม และบริเวณต่างๆ ภายในห้องพัก การจัดเตรียมอุปกรณ์การทำงาน เทคนิคการปูเตียง การจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ เคมีภัณฑ์ การจำกัดการแพร่กระจายของเชื้อโรค

**D1.HHK.CL3.05 ทักษะในงานซักกรีด (8 : 41)**

**คำอธิบายรายวิชา**

เรียนรู้กฎระเบียบในแผนกซักกรีด การใช้เครื่องซักแห้ง การใช้เครื่องรีด เครื่องอบ การซักแห้ง และน้ำยาการขจัดรอยเปื้อน การดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ และเคมีภัณฑ์ วิธีการและขั้นตอนการซักด้วยมือ วิธีจัดเก็บ สกปรก การตากพับและการห่อเก็บ การส่งผ้า การทำรายการค่าใช้จ่าย เทคนิคการซักผ้าและรีดผ้า

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	กพร. .... /2558
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	... มีนาคม 2558
	สาขาพนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ	แก้ไขครั้งที่	0
	รหัส 0910027320103	หน้า	8 จาก 9

7.2.4 หมวดความรู้ความสามารถเกี่ยวกับงานจัดดอกไม้และจัดงานสวน (15 : 100)

N/A ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัสดุ อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้และจัดสวน (3 : 0)

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การเลือกซื้อและการใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้ การจัดสวน ตกแต่งทั้งภายในและภายนอกโรงแรม การดูแลของสด เช่น ดอกไม้ ใบไม้ และสิ่งตกแต่งอื่นๆ ได้สด คงทน สวยงาม และปลอดภัย

N/A การจัดดอกไม้และการจัดสวน (12 : 100)

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และปฏิบัติเรื่องการใช้สี องค์กรประกอบทางศิลปะในการจัดดอกไม้ และการจัดสวน การออกแบบการจัดดอกไม้ในการตกแต่งโรงแรม งานเลี้ยงต่างๆ การจัดดอกไม้ต่างๆ ที่เหมาะสมกับสถานที่ต่างๆ การใช้ องค์กรประกอบศิลป์และนำเทคนิคต่างๆ มาจัดดอกไม้ เทคนิคการประยุกต์ การคิดคำนวณราคาวัสดุ การจัดดอกไม้ทรงต่างๆ

7.2.5 หมวดทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานโรงแรม (30 : 30)

D1.LAN.CL10.01 ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการโรงแรม (30 : 30)

คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้คำศัพท์ สำนวน โครงสร้างภาษาในงานบริการโรงแรม ชื่ออุปกรณ์ ประเภทเครื่องใช้ สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ฝึกทักษะการสื่อสารในชีวิตประจำวันเบื้องต้น การทักทาย การพูดแนะนำตัว การบอกลำดับขั้นตอนการทำงาน การขออนุญาต การตอบรับและปฏิเสธในสถานการณ์ต่างๆ การเสนอความช่วยเหลือ การบอกทิศทาง การกล่าวขอบคุณ การแสดงความเสียใจ การกล่าวขอโทษ การกล่าวลา การให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่และโรงแรม

ผู้ยกร่างหลักสูตร

1. นายรัชเดช สุขสิน ผู้อำนวยการฝ่ายฝึกอบรม สำนักงานใหญ่โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา

ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายรัชเดช สุขสิน ผู้อำนวยการฝ่ายฝึกอบรม สำนักงานใหญ่โรงแรมและรีสอร์ทในเครือเซ็นทารา  
 2. นางสาวพัชรภรณ์ ยศปัญญา สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
 3. นางสาวนันทฉวี คงสนั่น สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
 4. นายวิระ ชิตชลธาร สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
 5. นายณที ราชฉวาง สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
 6. นายจักรวาล ทิพย์มัลย์ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขเอกสาร	กพร. ..../2558
	หลักสูตรการฝึกเตรียมเข้าทำงาน	วันที่อนุมัติ	... มีนาคม 2558
	สาขาพนักงานการโรงแรมระดับปฏิบัติการ	แก้ไขครั้งที่	0
	รหัส 0910027320103	หน้า	9 จาก 9



ลงนาม.....ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสุชาติ ทลิมรัตน์)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาบุคลากรฝึก

รักษาราชการแทนผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก



ลงนาม.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



ลงนาม.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปุ่นชริก สมิตี)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน