หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา พนักงานสจ๊วตห้องครัว
(Kitchen Steward)
รหัสหลักสูตร 0920017330245
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

---

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ห้องครัวและห้องอาหาร โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน

1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหารมีความปลอดภัย

1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน

1.4 การปฏิบัติงานล้างอุปกรณ์ด้วยเครื่องล้างจาน ล้างด้วยมือเก็บและดูแลความสะอาดและสุขอนามัยของห้องครัว

1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 24 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

3.1 เป็นผู้มีอายุ 18 ปีขึ้นไป

3.2 เป็นผู้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี

3.3 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านงานสจ๊วตห้องครัวไม่จำกัดอายุงาน

3.4 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา พนักงานสจ๊วตห้องครัว

ชื่อย่อ : วพร. พนักงานสจ๊วตห้องครัว

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผลและมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร วพร. พนักงานสจ๊วตห้องครัว

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330201	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	6
0923330202	ความปลอดภัยในการทำงาน	6	0
0923330203	เก็บอุปกรณ์ในห้องอาหาร	1	1
0923330204	ล้างอุปกรณ์ด้วยเครื่อง	1	1
0923330205	ล้างภาชนะด้วยมือ	1	1
0923330206	ล้างภาชนะอุปกรณ์การทำครัว	1	1
0923330207	ดูแลความสะอาดพื้นที่ครัว	1	1
0923330208	ตรวจสอบความเรียบร้อยอุปกรณ์ห้องอาหาร	1	1
รวม		12	12
รวมทั้งสิ้น		24	

6. เนื้อหาวิชา :

0923330201 **กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน** (0 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมเพื่องานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพและการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ

0923330202 **ความปลอดภัยในการทำงาน** (6 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัย ตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุจากการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติภัยและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น

0923330203 **เก็บอุปกรณ์ในห้องอาหาร** (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถเคลียร์จานไม่มีเศษอาหารหลงเหลือ โดยไม่ทำให้สกปรกพื้นที่ จัดแยกจานตามขนาด ประเภท ซ้อนส้อมแยกจากกันเป็นระเบียบ เช็ดจานได้สะอาดและไม่มีคราบน้ำติดมากับจาน ยกและเคลื่อนย้ายไปล้าง โดยไม่แตก หรือตกหล่น

คำอธิบายรายวิชา

วิธีจับวาง เก็บและเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร วิธีการล้างและทำความสะอาดอุปกรณ์ที่เป็นอลูมิเนียม จานกระเบื้อง สุขอนามัยด้านการคัดแยก จัดเก็บเศษอาหารและอาหาร ส่วนประกอบของ hot dish การถอด การประกอบ การเรียงเก็บ เทคนิคการยก เทคนิคการจัดเก็บที่ใส่อาหาร แจกัน คีม Hot Dish การป้องกันอันตราย อุบัติเหตุจากการทำความสะอาด ข้อควรระวังในการทำเกิดความเสียหาย บุบ หรือตกหล่น เทคนิคการระวังอันตรายการเคลื่อนย้ายอุปกรณ์โดยไม่เกิดความเสียหาย

0923330204 **ล้างอุปกรณ์ด้วยเครื่อง** (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างคราบออกจากจาน ชาม ภาชนะที่จะล้างด้วยเครื่องได้หมดจด สามารถเรียงและแยกขนาดของจาน ก่อนเข้าเครื่องล้างได้โดยไม่มีขนาดปนกัน ใช้เครื่องล้างได้โดยไม่มีปัญหา เครื่องสามารถตรวจสภาพความสะอาดของจานที่ออกจากเครื่อง

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการใช้เครื่องล้างจาน วิธีการบำรุงรักษาเครื่องล้างจาน อุปกรณ์ชนิดที่ต้องใช้ล้างเศษคราบและอาหารออกให้หมด วิธีการป้องกันอันตรายจากการใช้เครื่องล้างจาน วิธีการจัดเรียง Dish ได้เป็นระเบียบตามวิธีที่กำหนด วิธีการตรวจสอบความสะอาดของ Dish ที่ล้าง เทคนิคการล้าง Dish เครื่องครัว

0923330205 **ล้างภาชนะด้วยมือ** (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างแก้ว ถ้วยกาแฟ ช้อนส้อมหรือช้อนกาแฟ หม้อไฟและ hot dish เครื่องใช้เช่น ทัพพี ตะหลิว ช้อน ต้องทำความสะอาด ด้วยมือให้สะอาดปราศจากคราบสกปรกและน้ำ จัดเรียงตามขนาด วางในตำแหน่งที่กำหนด และอธิบายวิธีการป้องกันอันตราย อุบัติเหตุจากการทำความสะอาด

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการรักษาความสะอาดของอุปกรณ์เครื่องใช้ในการทานอาหาร วิธีการล้างอุปกรณ์การทานอาหารทุกประเภท วิธีการเช็ดคราบน้ำให้สะอาดสำหรับอุปกรณ์การรับประทานอาหาร วิธีการจัดเรียงถ้วยกาแฟที่ล้างได้เป็นระเบียบตามวิธีที่กำหนด สุขอนามัยและอาชีวอนามัยในห้องครัว วิธีการป้องกันอันตราย อุบัติเหตุจากการทำความสะอาดอุปกรณ์และบรรจุอาหาร เทคนิคการทำความสะอาดอุปกรณ์ เทคนิคการล้างถ้วยกาแฟ วิธีการป้องกันไม่ทำให้เกิดความเสียหาย เทคนิคการขจัดคราบและทำความสะอาด เทคนิคในการขจัดกลิ่น วิธีการตรวจสอบความสะอาดของถ้วยกาแฟที่ล้าง

0923330206 **ล้างภาชนะอุปกรณ์การทำครัว** (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้าง กระทะ หม้อ ซึ้ง ทัพพี ตะหลิว อุปกรณ์เตรียมอาหาร รถเข็นอาหาร สะอาดปราศจากคราบและความชื้นโดยไม่ทำให้เกิดความเสียหาย สามารถจัดเก็บอุปกรณ์การประกอบอาหารในตำแหน่งที่กำหนดบนชั้นวาง อย่างเป็นระเบียบเรียงตามขนาดของกระทะ หม้อ สามารถตรวจสอบและจัดหาเครื่องปรุง(น้ำส้ม น้ำตาล กะทิ) ของใช้ในครัว ให้มีจำนวนครบตามระดับที่กำหนด มีวิธีการป้องกันอันตราย อุบัติเหตุจากการจัดเรียง

คำอธิบายรายวิชา

วิธีการล้างทำความสะอาด ที่ใส่อาหาร แจกัน คีม Hot Dish วิธีทำความสะอาดเตาแก๊ส วิธีการเรียงเก็บเครื่องทำครัว วิธีการจัดเรียงกระทะ จาน ชาม หม้อ ซึ้ง และอุปกรณ์การทำครัว วิธีการล้างทำความสะอาดรถเข็นอาหาร จุดสำคัญที่ทำให้รถเข็นเสียหาย หรือสกปรก ไม่สะอาด ข้อปฏิบัติในการดูแลรถเข็นอาหาร ข้อระมัดระวังในการล้างและการเก็บ เทคนิคการล้างเครื่องครัว วิธีการระวังน้ำเข้าในถังแก๊ส วิธีการป้องกันอันตราย อุบัติเหตุจากการจัดเรียง

0923330207 **ดูแลความสะอาดพื้นที่ครัว** (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถล้างพื้นที่ได้สะอาด ไม่มีคราบมัน ไม่มีเศษอาหารปราศจากกลิ่น ทำความสะอาดท่อระบายน้ำ เตาแก๊ส เตาปิ้ง ไม่มีเศษอาหาร คราบมัน สกปรกจากคราบไหม้ ทำความสะอาด Hood ไม่มีคราบไขมัน กลิ่นไหม้ไม่มีคราบจับที่ Hood ตัวอลูมิเนียมของ Hood สะอาด เป็นเงามัน ไม่มีเศษฝุ่นหรือหยากใย่ สามารถเก็บและนำขยะไปทิ้งได้อย่างถูกต้องตามประเภทขยะ และจุดทิ้งขยะ โดยไม่มีเศษขยะตกค้าง กำจัดแมลงให้ห้องครัวปราศจากแมลงสาบ หรือหนู

คำอธิบายรายวิชา

วิธีทำความสะอาดพื้นและท่อระบายน้ำในห้องครัว วิธีการขจัดกลิ่นในห้องครัว วิธีการทำความสะอาด Hood วิธีการคัดแยกขยะและจุดหรือสถานที่ทิ้งขยะ ผลกระทบของการกำจัดขยะไม่ถูกวิธี เทคนิคการทำความสะอาดท่อระบายน้ำ เทคนิคการทำความสะอาดพื้นโดยน้ำยา Remove เทคนิคการทำความสะอาด Hood เคล็ดลับการจัดการห้องครัว

0923330208 ตรวจสอบความเรียบร้อยอุปกรณ์ห้องอาหาร (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถเปลี่ยนและดูแลน้ำที่ใส่ในที่วางทัพพี ช้อนตักอาหารให้มีน้ำสะอาดตลอดเวลา วางและเรียงอุปกรณ์การรับประทานอาหารในตำแหน่งที่กำหนด ตรวจสอบความสะอาดอุปกรณ์บุฟเฟ่ต์และอุปกรณ์คีมคีบ ที่ตักอาหาร เตรียม**จาน**อาหารและอุปกรณ์ให้ครบตลอดเวลา สามารถวิเคราะห์ระบุจุดปัญหาที่ต้องตรวจสอบความสะอาดของจานและอุปกรณ์ทุกชนิด

คำอธิบายรายวิชา

ตำแหน่งการวางและเรียงอุปกรณ์การรับประทานอาหาร การตรวจสอบความสะอาดอุปกรณ์บุฟเพ่ต์ จุดปัญหาที่ต้องตรวจสอบความสะอาดของจานและอุปกรณ์ทุกชนิด การตรวจและจัดจานเป็นระเบียบสะอาด ไม่มีคราบ ไม่มีน้ำ การตรวจสอบและดูแลความสะอาดของภาชนะจนไม่มีคราบ

0923330209 จัดอุปกรณ์รับประทานอาหารในห้องอาหาร (1 : 1)

วัตถุประสงค์รายวิชา

รู้ขนาดและชนิดของจาน ชาม ถ้วย แก้วและภาชนะการรับประทานอาหารและการใช้งาน สามารถจัดเตรียมอุปกรณ์ทุกชนิดที่ใช้ทานอาหาร ให้มีพอและจัดวางอยู่ในตำแหน่งที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ขนาดและชนิดของจาน ชาม ถ้วย แก้วและภาชนะการรับประทานอาหาร การใช้งานของจานและอุปกรณ์การรับประทานอาหารแต่ละชนิด วิธีการจัดอาหารและองค์ประกอบของอุปกรณ์การทานอาหาร ตำแหน่งการวางตามประเภทของอาหารอยู่ใกล้กับประเภทอาหารที่มี เทคนิคการเรียงให้เสมอและสวยงาม

ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับครัวไทยสู่ครัวโลก

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

คณะทำงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุติมา	เหตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชุลีลัง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุตสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางขจี	รอดบุญฤทธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ

ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรธน	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

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

ลงนาม.....**ผู้เห็นชอบหลักสูตร**
(นายวิชัย คงรัตนชาติ)
รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....**ผู้อนุมัติหลักสูตร**
(หม่อมหลวงปุณฑริก สมิติ)
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน