

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา ผู้ประกอบอาหาร (หัวหน้าพ่อครัว)
(Chef de Cuisine)
รหัสหลักสูตร 0920017330241
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและคุณลักษณะที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหาร ในระดับหัวหน้าพ่อครัว โดยสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในด้าน

- 1.1 ความปลอดภัย และการป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน
- 1.2 การดูแลรักษาสภาพแวดล้อมและสถานที่ทำงานและสุขอนามัยด้านการประกอบอาหาร ปลอดภัย
- 1.3 การเตรียมความพร้อมเครื่องแต่งกายก่อนการปฏิบัติงาน
- 1.4 การปฏิบัติงาน ดูแลพื้นที่ห้องครัวและความเรียบร้อยของอุปกรณ์ ปลอดภัยและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร การสั่งซื้อและตรวจวัตถุดิบ การประกอบอาหาร พัฒนาตำรับอาหาร ดูแลควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานห้องอาหารและการประกอบอาหารให้ได้ตามสูตรและมาตรฐาน การควบคุมต้นทุนอาหารและการบริหารจัดการห้องอาหารในเชิงธุรกิจ
- 1.5 การใช้งานและการดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานกรุงเทพมหานคร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระยะเวลาการฝึก จำนวน 90 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

- 3.1 เป็นผู้ที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้ที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง มีความประพฤติดี
- 3.3 ผู้เข้าฝึกอบรมหลักสูตร ผู้ประกอบอาหาร (หัวหน้าพ่อครัว) จะต้องผ่านการอบรมหลักสูตร ผู้ประกอบอาหาร (พ่อครัว) มาก่อน
- 3.4 ผู้ที่มีคุณสมบัติการเป็นพนักงานของบริษัทและปฏิบัติหน้าที่ด้านประกอบอาหารไม่จำกัดอายุงาน
- 3.5 ผู้ที่ไม่ผ่านการประเมินสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานของบริษัท

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา ผู้ประกอบอาหาร (หัวหน้าพ่อครัว)

ชื่อย่อ : วพร. ผู้ประกอบอาหาร (หัวหน้าพ่อครัว)

ผู้รับการฝึกอบรมที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกเต็มเวลา จะได้รับวุฒิบัตร วพร. ผู้ประกอบอาหาร (พ่อครัว)

5. หัวข้อวิชา :

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330201	กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน	0	3
0923330202	ความปลอดภัยในการทำงาน	3	0
0923330203	พัฒนาตำรับอาหาร	18	6
0923330204	บริหารจัดการเมนูอาหาร	3	3
0923330205	ควบคุมมาตรฐานการทำงานพ่อครัว	1	0
0923330206	บริหารต้นทุนอาหาร	6	6
0923330207	ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและการจัดเก็บ	1	0
0923330208	ควบคุมสต็อกและสิ่งวัตถุดิบ	1	0
0923330209	ดูแลเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์	1	0
0923330210	จัดการระบบสุขอนามัยและอาชีวอนามัยด้านอาหาร	3	0
0923330211	จัดการระบบความปลอดภัยในการทำงาน	3	0
0923330212	ต้อนรับและสนทนากับลูกค้า	2	1
0923330213	ค้นหาข้อมูลจาก comment	1	1
0923330214	บริหารงบประมาณ	3	1
0923330215	บริหารจัดการธุรกิจห้องอาหาร	6	0
0923330216	การบริหารจัดการในหน่วยงาน	6	0
0923330217	บริหารงานบุคคล	3	0
0923330218	ฝึกอบรมพ่อครัว	2	0
0923330219	ใช้งานสารสนเทศ	3	3
รวม		66	24
รวมทั้งสิ้น		90	

6. เนื้อหาวิชา :

0923330201 กิจกรรมเสริมสร้างนิสัยในการทำงาน (0 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อเสริมสร้างให้ผู้เข้ารับการฝึกมีจิตสำนึกต่อหน้าที่ มีความรับผิดชอบในการทำงานร่วมกับผู้อื่น มีทัศนคติและเสริมสร้างนิสัยอุตสาหกรรมการทำงานและสังคม คำนึงถึงจริยธรรมในอาชีพและการบำเพ็ญประโยชน์เพื่อส่วนรวมได้

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเสริมสร้างการทำงานร่วมกับผู้อื่น หลักมนุษยสัมพันธ์ การปรับตัวเข้ากับสถานประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน การประสานงานและสื่อสารระหว่างกัน การมีคุณธรรมและจริยธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ การรักษาสິงแวดล้อมในสถานประกอบการ

0923330202 ความปลอดภัยในการทำงาน (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกเรียนรู้พื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบข้อบังคับด้านความปลอดภัยตระหนักถึงผลกระทบ และทราบวิธีการป้องกันการปฏิบัติตนเพื่อให้พ้นจากการบาดเจ็บหรืออุบัติเหตุจากการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาระเบียบวินัยและข้อบังคับด้านความปลอดภัยในการทำงาน สาเหตุและความสูญเสียของอุบัติเหตุและการป้องกันอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานทั่วไป เนื่องจากการทำงาน หลักการปลอดภัยในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการพยาบาลเบื้องต้น

0923330203 พัฒนารับอาหาร (18 : 6)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถพัฒนารับอาหารใหม่ให้สอดคล้องกับความต้องการ การเขียนสูตรอาหาร ส่วนผสมและ ปริมาณของวัตถุดิบแต่ละชนิด คำนวณต้นทุนมาตรฐานตั้งชื่อได้ตามหลักการตั้งชื่อรับอาหาร เขียนวิธีการปรุงอาหาร คุณสมบัติ สรรพคุณ กำหนดราคาขายของเมนูใหม่ Present อาหารให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริหาร สอนและฝึกให้พนักงานสามารถประกอบอาหารตามเมนูใหม่

คำอธิบายรายวิชา

ประเภทของเครื่องปรุงและสูตรต่างๆ องค์ประกอบของมาตรฐานสูตรอาหาร ชื่อของอาหาร การเขียนสูตรอาหารและการคิดค้นเมนูใหม่ ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการประกอบอาหาร (English for Thai Chef) ภาษาอังกฤษเพื่อการประกอบอาหาร เกี่ยวกับศัพท์ทางอาหารไทย วิธีการประกอบอาหารทุกชนิด วัฒนธรรมนานาชาติ (Cross Cultural Studies) จิตวิทยา (Psychology) ความต้องการของลูกค้า การวางแผนเมนูอาหาร พฤติกรรมของชาวต่างชาติจากประเทศต่างๆ เพื่อที่จะนำความรู้ต่างๆไปประยุกต์ใช้กับงานอาหาร หลักโภชนาการด้านอาหาร (Nutrition) ความคิดสร้างสรรค์ ความรอบรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและคุณสมบัติ สรรพคุณ ประมวลเป็นอาหารใหม่ ขั้นตอนและวิธีการพัฒนารับอาหาร

- 0923330204 **บริหารจัดการเมนูอาหาร** (3 : 3)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถประเมินความครบถ้วนของประเภทอาหารทั้ง Star-Plow horse - Puzzles – Dogs สามารถวิเคราะห์ความต้องการของตลาดและการแข่งขันด้านอาหาร ปรับปรุงและกำหนดกลยุทธ์การปรับเปลี่ยนเมนูของแต่ละประเภทเมนูเพื่อให้เป็นที่นิยมของลูกค้า
คำอธิบายรายวิชา
 ความรู้เกี่ยวกับ MENU ENGINEERING ที่มีการหาต้นทุน ยอดขายของอาหารแต่ละชนิด การจัดกลุ่ม (Rate) ประเภท STAR หรือ WINNER, PLOW HORSE หรือ RUNNER , PUZZLES หรือ SLEEPER, DOGS หรือ LOSER การสำรวจความต้องการของตลาดด้านประเภทอาหาร ฤดูกาลและความนิยมอาหารในแต่ละขณะ การประเมินติดตามความนิยมจากปริมาณการออกอาหาร การสืบจากการพูดคุยกับลูกค้า
- 0923330205 **ควบคุมมาตรฐานการทำงานพ่อครัว** (1 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถควบคุมการประกอบอาหารของพ่อครัวให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานทั้งด้านความสด ความสวยงามน่ารับประทาน ปริมาณอาหารต่อจาน อุณหภูมิตามชนิดของอาหาร รสชาติ เวลามาตรฐานที่ใช้ในการปรุง มีความสามารถตรวจสอบด้วยการชิมและระบุสาเหตุของความผิดพลาดได้
คำอธิบายรายวิชา
 ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหาร และสูตรการประกอบอาหารทุกชนิด ทั้งประเภท คาวและหวาน อาหารไทยและอาหารต่างชาติ ความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งอาหาร (Food Decoration) การใช้งานอุปกรณ์เครื่องใช้ในการปรุงอาหาร การเตรียมวัตถุดิบเพื่อการปรุงอาหาร ทั้งของสด ของแห้ง เครื่องปรุงและเครื่องเทศ รสชาติมาตรฐานอาหารแต่ละชนิด เทคนิคการประกอบอาหาร การตรวจสอบรสชาติ ตรวจสอบอุณหภูมิชนิดอาหารตามมาตรฐานสูตรอาหาร
- 0923330206 **บริหารต้นทุนอาหาร** (6 : 6)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถบริหารต้นทุนโดยติดตาม Daily Cost ว่าอยู่ในเกณฑ์ควบคุมหรือไม่ ควบคุมต้นทุนตามตำรับมาตรฐานอาหาร กระบวนการประกอบอาหาร การสั่งซื้อและจัดเก็บวัตถุดิบสามารถกำหนดระดับการจัดเก็บสินค้า จุดต่ำสุดและสูงสุด และควบคุมดูแลวัสดุเน่าเสียของวัตถุดิบ
คำอธิบายรายวิชา
 หลักวิธีการควบคุมต้นทุนด้านการประกอบอาหาร กระบวนการและขั้นตอนการประกอบอาหารทุกเมนูอาหาร การวิเคราะห์ Daily cost และ Daily cost-MTD (ความหมายดูภาคผนวก) กระบวนการสั่งซื้อและการคิดต้นทุน วัตถุดิบ การจัดเก็บและถนอมอาหารและวัตถุดิบ คอมพิวเตอร์ที่ใช้ในห้องอาหาร การใช้คอมพิวเตอร์ในการรับการสั่งอาหาร

- 0923330207 **ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและการจัดเก็บ** (1 : 0)
วัตถุดิบประสงครายวิชา
 สามารถคัดแยกวัตถุดิบแต่ละชนิดออกจากกันและเก็บในที่เก็บได้ตรงตามประเภทตามลำดับก่อนหลังและลงวันที่เข้าเก็บ สามารถบรรจุลงภาชนะบรรจุภัณฑ์การจัดเก็บได้ถูกต้องตามประเภทและระบุรายละเอียดการจัดเก็บวัตถุดิบ
คำอธิบายรายวิชา
 การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบทั้งของสดและของแห้ง การถนอมอาหารและวัตถุดิบในการปรุงอาหาร การจัดเก็บวัสดุและเครื่องปรุงอาหาร รู้วิธีเก็บรักษาของสด และผักไม่ให้เสียสภาพและปลอดภัย รู้วิธีการการห่อฟิล์มผัก เนื้อสัตว์ ของสดเพื่อเก็บรักษา เช่น บล็อกเคอร์รี่ห่อฟิล์ม รู้วิธีการทำความสะอาดของสดและผักก่อนทำการเก็บ รู้ลักษณะ สี ขนาดรูปร่างและชนิดของผัก เครื่องเทศที่ต้องจัดเก็บ รู้วิธีการคัดแยกวัตถุดิบออกจากกัน รู้วิธีการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละชนิด รู้หลักการจัดเก็บแบบ FIFO เทคนิคและข้อระมัดระวังในการใช้อุปกรณ์ การจัดเก็บ
- 0923330208 **ควบคุมสต็อกและสิ่งวัตถุดิบ** (1 : 0)
วัตถุดิบประสงครายวิชา
 สามารถเช็คสต็อกและประเมินความต้องการใช้วัตถุดิบที่ต้องการ สามารถสั่งวัตถุดิบให้เพียงพอ ไม่มากเกินไป น้อยเกินไป อยู่ในระดับปริมาณการสั่งซื้อที่ประหยัดที่สุด (EOQ) ตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบที่เก็บรักษาปริมาณวัตถุดิบ รายการที่หมดอายุ
คำอธิบายรายวิชา
 วิธีการตรวจสอบสภาพและชนิดวัตถุดิบ เช่น หมูสันนอกปนมากับสันใน ต้องรู้ การตรวจสอบคุณภาพการเสื่อมสภาพ เน่าเสีย ของวัตถุดิบ อายุการจัดเก็บของวัตถุดิบ ขนาดของภาชนะบรรจุต่อหน่วยของวัตถุดิบแต่ละประเภท เกณฑ์ปริมาณขั้นต่ำเพื่อการสั่งซื้อของการสต็อกวัตถุดิบ สูตรการปรุงอาหารเพื่อกำหนดรายการวัตถุดิบ วิธีการใช้เครื่องชั่งน้ำหนักวัตถุดิบแต่ละชนิด เทคนิคการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ การประเมินคุณภาพของร้านค้าที่สั่ง ความเชื่อถือของร้าน การกำหนดปริมาณการซื้อด้วยวิธี EOQ
- 0923330209 **ดูแลเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์** (1 : 0)
วัตถุดิบประสงครายวิชา
 สามารถทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ โต๊ะ เตา สถานที่ในการประกอบอาหารได้สะอาดปราศจากคราบและกลิ่น จัดเก็บและเรียงได้อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย สามารถกำจัดกลิ่นและคราบบนภาชนะเครื่องใช้และเก็บรักษาให้ใช้ได้นาน ดูแลให้มีภาชนะหรืออุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารครบถ้วน และสามารถตรวจสอบความเรียบร้อย ความสะอาดและความครบถ้วนของอุปกรณ์เครื่องใช้

คำอธิบายรายวิชา

รู้วิธีเก็บรักษาจาน ชาม และไม่ทำให้เสียหาย รู้วิธีทำความสะอาดจานชาม รู้วิธีใช้เครื่องล้างจานที่ถูกต้อง รู้วิธีใช้และการทำความสะอาดเตาอบ เครื่องตีแป้ง เครื่องสไลด์ เครื่องปั่นซูป ตูเย็น เตาอบ (ขาลาเวนเดอร์ ใช้อย่าง) เตา Grill เตาทอด รู้วิธีการบำรุงรักษาและตรวจเช็คสภาพอุปกรณ์ เครื่องครัว ความปลอดภัยของการใช้

0923330210 จัดการระบบสุขอนามัยและอาชีวอนามัยด้านอาหาร (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถปฏิบัติงานได้ตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร กำจัดกลิ่น และฆ่าเชื้อในพื้นที่ห้องครัว ดูแลระบบระบายน้ำ น้ำทิ้งขยะ ควบคุมสัตว์ที่เป็นพาหะนำเชื้อโรคสู่อาหาร ดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety and Sanitation) วัตถุประสงค์ที่ปลอดภัยทั้งผัก เนื้อสัตว์ และเครื่องปรุงและสามารถควบคุมดูแลอาชีวอนามัยส่วนบุคคลสำหรับพนักงาน

คำอธิบายรายวิชา

ความรู้ด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety and Sanitation) ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ การควบคุมสัตว์พาหะนำโรคมารู้อาหาร สุขาภิบาลด้านอุปกรณ์พื้นฐานและอุปกรณ์เครื่องมือพิเศษในงานครัว การควบคุมความปลอดภัยของอาหารตามระบบ HACCP หลักการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety and Sanitation) การกำจัดกลิ่น และฆ่าเชื้อในสถานที่ห้องครัว ระบบระบายน้ำ ของทิ้งน้ำทิ้ง การดูแลวัตถุประสงค์ให้ปลอดภัยทั้งผัก เนื้อสัตว์ และเครื่องปรุง การอาชีวอนามัยส่วนบุคคลสำหรับพนักงาน การป้องกันความเน่าเสียของวัตถุดิบ และเครื่องปรุง หลักเกณฑ์ของสุขลักษณะที่ดี GMP สำหรับ ร้านอาหาร มาตรฐานอาหารฮาลาล สุขลักษณะที่ดีสำหรับการปรุงอาหารและอาหารปรุงสุก

0923330211 จัดการระบบความปลอดภัยในการทำงาน (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถตรวจสอบและควบคุมการปฏิบัติให้มีความปลอดภัย กำหนดแนวทางการป้องกันอุบัติเหตุและความปลอดภัยในการทำงาน จัดการทำแผนการตรวจและตารางเช็คการตรวจความปลอดภัย สามารถวิเคราะห์โอกาสและการเกิดความปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

ข้อปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหาร การตรวจสอบและป้องกันความปลอดภัยของการใช้ไฟ ไฟฟ้าและเตาแก๊ส การตรวจสอบและป้องกันอันตรายจากการใช้เครื่องครัวและอุปกรณ์ การเคลื่อนย้ายสิ่งของให้มีความปลอดภัย การระบุสัญลักษณ์เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน การตรวจสอบและป้องกันอันตรายในพื้นที่ทำงาน ลักษณะของการทำงานที่ไม่ปลอดภัย การทำแผนการตรวจและตารางเช็คการตรวจความปลอดภัย

- 0923330212 **ต้อนรับและสนทนากับลูกค้า** (2 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถสนทนาและสอบถามความพึงพอใจและข้อมูลเพื่อการปรับปรุงด้านอาหาร และการจัดการจากการตอบข้อซักถามและรับคำติชมจากลูกค้า สร้างความอบอุ่นและเป็นกันเองกับลูกค้า
- คำอธิบายรายวิชา**
 ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการประกอบอาหาร (English for Thai Chef) ความรู้พื้นฐานถึงสภาพจิตใจ พฤติกรรม ความแตกต่างระหว่างบุคคล ศิลปะการเข้าหาผู้ใช้บริการ พฤติกรรม การรับประทานอาหารของชาวต่างชาติและประยุกต์ใช้กับงานบริการ การสร้างความเข้าใจนิสัย พฤติกรรมของลูกค้านแต่ละประเภทและปฏิบัติให้สอดคล้อง
- 0923330213 **ค้นหาข้อมูลจาก Log และComment** (1 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 ตรวจสอบติดตามและสำรวจข้อมูล ปัญหาการ comment ของลูกค้าและข้อมูลจาก Log การทำงานเพื่อวิเคราะห์ผลกระทบและกำหนดแนวทางปรับปรุง ให้การบริหารงานสมบูรณ์ยิ่งขึ้น
- คำอธิบายรายวิชา**
 การสำรวจความพึงพอใจ การตรวจสอบติดตามและสำรวจข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลและคิดเชิงวิเคราะห์ เทคนิคการตำหนิและลงโทษ การเป็นที่ปรึกษาและพี่เลี้ยง
- 0923330214 **บริหารงบประมาณ** (3 : 1)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถจัดทำงบประมาณค่าใช้จ่ายตามรายการที่กำหนดเป็นรายวันหรือตามระยะเวลาที่เหมาะสม ดำเนินการจัดซื้อหรือสั่งการซื้อวัตถุดิบ อุปกรณ์ประกอบอาหาร ให้เหมาะสมตามงบประมาณที่กำหนด ประเมินการขายเพื่อวางแผนงบประมาณการใช้จ่ายและกระแสเงินสดของหน่วยงาน
- คำอธิบายรายวิชา**
 หลักการบัญชีเบื้องต้นสำหรับร้านอาหาร การวิเคราะห์ต้นทุนของการผลิต และรายได้กิจการ การจัดทำงบประมาณของแผนก และของหน่วยงาน การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของงบประมาณ การกำหนดรายการอาหาร วัสดุเครื่องปรุง และสต็อกที่มีเพื่อการจัดซื้อ การคำนวณคาดการณ์งบการขายและงบประมาณในการลงทุนค่าใช้จ่ายเพื่อการปฏิบัติงาน การวิเคราะห์ผลกระทบต่อการทำงานและผลประกอบการจากการจัดทำงบประมาณ การวิเคราะห์ Scenario

- 0923330215 **บริหารจัดการธุรกิจห้องอาหาร** (6 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถวางแผนและติดตามผลการดำเนินงานไม่ให้เกิดปัญหาและการขาดทุน และสามารถตรวจสอบผลกำไรขาดทุนได้ วางแผนควบคุมต้นทุนอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานต้นทุน แผนด้านการตลาดและการพัฒนารายการอาหาร ควบคุมการจัดซื้อและการใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์ และแรงงานให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาหาร
- คำอธิบายรายวิชา**
 การติดตามยอดขายและประเมินยอดขายตามฤดูกาล การบริหารควบคุมค่าใช้จ่าย ทั้งค่าใช้จ่ายทางตรงและทางอ้อม ค่าแรงงาน การตลาดและประชาสัมพันธ์ การวางแผนและควบคุม การปฏิบัติงาน การทำแผนการจัดซื้อและการใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง อุปกรณ์และแรงงานให้สอดคล้องกับ มาตรฐานอาหาร การวางแผนควบคุมการสูญเสียของการปฏิบัติงาน เทคนิคการวางแผนกลยุทธ์ เทคนิค การวางแผนทางตลาด เทคนิคการบริหารการทำงานห้องอาหาร
- 0923330216 **การบริหารจัดการในหน่วยงาน** (6 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สํารวจตรวจสอบควบคุมดูแลความสะอาดเรียบร้อยในพื้นที่ที่ต้องรับผิดชอบ ประสานงานในการดูแลมาตรฐานในการทำงานให้เป็นเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การติดตาม ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานตามระเบียบและข้อปฏิบัติในงานห้องครัว ดูแลให้มีความปลอดภัยในการทำงาน
- คำอธิบายรายวิชา**
 ระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารจัดการห้องอาหาร การติดตามควบคุมดูแล การปฏิบัติงาน การวางแผนควบคุมความปลอดภัยในการทำงาน ระเบียบและข้อปฏิบัติใน งานห้องอาหาร กฎหมายแรงงาน การประเมินผลพนักงานการปฏิบัติงาน
- 0923330217 **บริหารงานบุคคล** (3 : 0)
วัตถุประสงค์รายวิชา
 สามารถควบคุมดูแล ความรับผิดชอบในการทำงานของพนักงาน การลา การหยุดงาน ดูแลสวัสดิการ ความเป็นอยู่และสร้างขวัญกำลังใจของพนักงาน ติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงานด้วย ความเที่ยงธรรม สามารถสั่งการและควบคุมให้ลูกน้องทำงานได้ตามที่สั่งไม่ขัดขืน ปกครองและพัฒนาให้มีความสามารถในการปฏิบัติงานได้ผลงานตามต้องการ
- คำอธิบายรายวิชา**
 การปกครองบังคับบัญชา การกระตุ้นและพัฒนาขวัญกำลังใจในการทำงาน การ ประเมินผลการปฏิบัติงาน กฎหมายแรงงาน

0923330218 ฝึกอบรมพ่อครัว

(2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถสอนวิธีการประกอบอาหารตามเมนูที่คิดขึ้นใหม่ แสดงและสาธิต การประกอบอาหารและติดตามความรู้ความเข้าใจของผู้เรียน ให้คำปรึกษาแนะนำและเป็นพี่เลี้ยงแก่พ่อครัว ให้สามารถปรุงอาหารได้ตามสูตรอาหารที่กำหนด มีจิตสำนึกของความเป็นครูและมีบุคลิกของ ความเป็นผู้ให้ และถ่ายทอด

คำอธิบายรายวิชา

ทักษะการสอนงาน จิตสำนึกของความเป็นครู เทคนิคการสื่อสารและถ่ายทอด การให้คำปรึกษาแนะนำและเป็นพี่เลี้ยง

0923330219 ใช้งานสารสนเทศ

(3 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

สามารถติดตามข่าวสารและความเคลื่อนไหวของการพัฒนาการด้านอาหารได้ทันต่อ เหตุการณ์ สามารถสื่อสารข้อมูลข่าวสารได้โดยผ่านสื่อทั้งบุคคลและสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ประมวลผลและ ใช้เครื่องมือคอมพิวเตอร์เพื่อการบริหารจัดการงานในหน้าที่และรายงานผล สามารถใช้เครื่องมือสื่อสาร มือถือ Line Fb Website ระบบ Internet โปรแกรมคอมพิวเตอร์ (Ms Office, งานห้องอาหาร)

คำอธิบายรายวิชา

การใช้เครื่องมือสื่อสาร มือถือ Line Fb Website Instragram การใช้งานโปรแกรม คอมพิวเตอร์ (MS Office, งานห้องอาหาร) ระบบ Internet สารสนเทศเพื่อการจัดการ (MIS) การใช้ อุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงาน Projector Interconference

ผู้จัดทำหลักสูตร

คณะที่ปรึกษาโครงการจัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาศักยภาพแรงงานรองรับครัว

ไทยสู่ครัวโลก

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

คณะกรรมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

นางสาวชุติมา	เขตานุรักษ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวประภาพร	ชูลีลัง	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางจิรวรรณ	สุดสุนทร	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางชจี	รอดบุญฤทธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายไกรวิทย์	เอกธรรมสุทธิ	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวจิราพร	ลิบวาณิชย์	กองแผนงานและสารสนเทศ
นายประสิทธิ์	นิยมแก้ว	กองแผนงานและสารสนเทศ
นางสาวพิมพ์ฤทัย	กัลยาณวัจน์	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางพิชชาภา	อุบลพงษ์	สำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน
นางสาวม่านทอง	แก่นโพธิ์	กองแผนงานและสารสนเทศ


ผู้เรียบเรียงหลักสูตร

นายบุญชัย	ศิริสนธิวรรณ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางอารีรัตน์	คำปาเชื้อ	สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร


(นางจิริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปทุมทริก สมिति)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน