# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| 1. การปฏิบัติงานครัวสุกี้ | 1.1. การเตรียมงานรอบเช้า ถึงร้านเปิดบริการ | 1.1.1.ทำความสะอาดพื้นที่ปฏิบัติงานทำก่อนเตรียมงาน<br>1.1.2.เตรียมสินค้าชนิดต่างๆ โดยคลายความเย็น ถูกต้อง เหมาะสำหรับการขายตามลักษณะของสินค้าแต่ละประเภท | | |
| | 1.2. การจัดอาหารประเภทต่างๆปริมาณแต่ละชนิด รูปแบบสวยงาน ดูเหมาะสม | 1.2.1.ประเภทชั่งน้ำหนัก<br>1.2.2.ประเภทชิ้น 3 ชิ้น/ 4ชิ้น/ 5ชิ้น/ 6ชิ้น/ 7ชิ้น/ 8ชิ้น<br>1.2.3.ประเภทผัก ผักกาด/ ผักบุ้ง/ คื่นไฉ่/ ต้นหอม/กวางตุ้ง ปวยเล้ง/ ตั้งอ้อ /ชุดผักสุขภาพ | | |
| | 1.3. การรับสินค้าจากครัวกลางและเก็บรักษาถูกต้อง ตามอุณหภูมิที่กำหนด จัดเก็บ FIFO | 1.3.1.ประเภทอาหารสด<br>1.3.2.ประเภทผักต่างๆ<br>1.3.3.การจัดเก็บ FIFO | | |
| | 1.4.การทำความสะอาดบริเวณจุดต่างๆ | 1.4.1.สเตชั่นต่างๆที่ใช้งานในพื้อนที่รับผิดชอบ<br>1.4.2.อุปกรณ์ใช้งานอื่นๆ<br>1.4.3.พื้นสะอาด ไม่มีเศษอาหาร ไม่มีคราบมัน<br>1.4.4.ผ้าต่างๆจัดแยกประเภทให้ชัดเจน สะอาด<br>1.4.5.ร่องน้ำ/ ฝาปิดร่องน้ำ<br>1.4.6.ซิงค์ต่างๆ สะอาด เงา | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| | 1.5.ขั้นตอนการปฏิบัติงานระหว่างวัน | 1.5.1.การเตรียมอาหารสด อาหารแระเภทของแห้ง ประเภทผักต่างๆ และการรักษาคุณภาพอาหาร<br>1.5.2.การจัดอาหารขึ้นช่องตู้สุกี้<br>1.5.3.จัดผักทุกชนิดขึ้นช่อง ตู้ออกผัก<br>1.5.4.จัดผักชุดสุขภาพ<br>1.5.5.การคลายความเย็นของอาหารสด<br>1.5.6.จัดชุดผักต่างๆรอลูกค้า | | |
| | 1.6.การทำความสะอาดอุปกรณ์ ตู้เย็นและพื้นต่างๆ | 1.6.1.เก็บล้างอุปกรณ์ตามความเหมาะสม ไม่กระทบลูกค้า<br>1.6.2.ขัดทำความสะอาดอุปกรณที่ใช้เช่น เขียง มีด กรรไกร | | |
| | 1.7.อื่นๆ | 1.7.1.เริ่มตรวจนับสินค้าต่างๆ ก่อนร้านปิด 30 นาที<br>1.7.2.เก็บรักษาอาหารสด ผักต่างๆ ผักชุดที่เหลือจาก การขายตามอุณหภูมิแต่ละชนิดถูกต้อง | | |
| 2.การปฏิบัติงานครัวขนม | 2.1. การแต่งกาย<br>2.2. การเตรียมงานรอบเช้า | 2.1.1.แต่งกายสะอาด รีดเรียบร้อย ไม่มีกลิ่นเหม็น<br>2.2.1.จัดทำความสะอาดพื้นที่ที่ขณะปฏิบัติงาน<br>2.2.2.เตรียมงานผลไม้<br>2.2.3.เตรียมงานขนมทุกประเภทใส่ภาชนะที่สะอาด เก็บแช่ตู้เย็นทันที | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| | | 2.2.4.เตรียมขนมประเภทวุ้น<br>2.2.5.เตรียมส่วนผสมของขนมหวานทุกชนิด<br>2.2.6.เตรียมเครื่องแต่งหน้าไอศครีม | | |
| | 2.3. การจัดเก็บสินค้าจาก CK3 /CK4 | 2.3.1.ภาชนะใส่สินค้าและอาหารต้องสะอาด<br>2.3.2.การจัดเก็บขนมหวาน ขนมหวานที่แช่ฟรีช และขนมประเภทชนิดต่างๆ<br>2.3.3.การจัดเก็บผลไม้ที่แช่ตู้และแช่เย็น | | |
| | 2.4. ขั้นตอนการทำขนมหวานแต่ละชนิด ออกบริการลูกค้า | 2.4.1.การทำขนมทุกชนิดถูกต้องต่มขั้นตอน<br>2.4.2.การทำเครื่องดื่มทุกชนิด ต้องตามสูตร<br>2.4.3.การทำไอศครีม รูปทรงสาวงามได้มาตรฐาน | | |
| | 2.5. ขั้นตอนการตรวจเติมอาหารระหว่างวัน มีขายต่อเนื่อง | 2.5.4.ตู้เย็นทุกชนิดต้องสะอาดไม่มีเศษอาหารสะสม<br>2.5.5.อาหารผลิตเองในสาขา ถูกต้องตามสูตร ได้มาตรฐาน<br>2.5.6.อาหารประเภทคลายความเย็น | | |
| | 2.6. ขั้นตอนการเก็บงานรอบปิดร้าน | 2.6.1.ซักผ้า ให้ขาวสะอาด<br>2.6.2.ขัดทำความสะอาดตู้เย็นทุกชนิด<br>2.6.3.เก็บทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชนิด | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| | 2.7. ขั้นตอนการเก็บงานช่วง 21.00 น. ถึงร้านปิดบริการ | 2.7.1.เปลี่ยนภาชนะใส่ขนมหวาน<br>2.7.2.ตรวจเช็คยอดสิรค้าเหลือลงบันทึกในแบบฟอร์มให้ครงกับของเหลือจริง<br>2.7.3การจัดเก็บสินค้าถูกต้องตามอุณหภูมิที่กำหนด | | |
| | 2.8. การทำความสะอาดพื้นที่และอุปกรณ์ต่างๆ | 2.8.1. ตู้เย็นทุกชนิดต้องสะอาดไม่มีเศษอาหาร<br>2.8.2. อุปกรณ์ใช้งานอื่น | | |
| | 2.9. ขั้นตอนการเก็บงานรอบปิดร้าน | 2.9.1. ซักผ้าให้ขาวสะอาด<br>2.9.2. เก็บทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชนิด | | |
| | 2.10. อื่นๆ | 2.10.1. ความมีอนามัยในการปฏิบัติงาน<br>2.10.2. ห้ามเปปลี่ยนแปลงสูตรอาหาร<br>2.10.3. ก่อนทิ้งอาหารทุกชนิดให้แจ้งหัวหน้างานรับทราบ<br>2.10.4. การลงบันทึกแบบฟอร์มต่างๆถูกต้อง<br>2.10.5. ปฏิบัติตามเอกสารแจ้งเพื่อทราบทันทีที่ได้รับ | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| 3. การปฏิบัติงานครัวเปิด | 3.1.ขั้นตอนการเตรียมงานรอบเช้าถึงร้านเปิดบริการ | 3.1.1. ทำความสะอาดสะเตชั่น พื้นที่ส่วนที่เกี่ยวข้องโดยใช้ฟองน้ำและน้ำยา<br>3.1.2. นำน้ำมันกระเทียมเจียว/กระเทียมเจียว/ขิงดอง ใส่ภาชนะสะอาดนำออกมาใช้เป็นช่วง<br>3.1.3. เตรียมน้ำลวกบะหมี่ อุ่นน้ำราดเป็ด อุ่นตัวเป็ดตามสูตร จุดแขวนเป็ดโชว์ให้แขวนอย่างน้อย 2 ตัว<br>3.1.4. การเตรียมงานปฏิบัติถูกต้องทันเวลาพร้อมบริการ | | |
| | 3.2. การรับสินค้าจากการขนส่งสินค้าครัวกลาง | 3.2.1. จัดภาชนะ ขนถ่ายสินค้า ตรวจสอบคุณภาพสินค้า<br>3.2.2. จัดเก็บสินค้า อาหารประเภทถูกต้องตามที่กำหนด<br>3.2.3. การจัดเก็บผักต่างๆถูกต้องตามที่กำหนด | | |
| | 3.3. ขั้นตอนการปฏิบัติงานระหว่างวัน | 3.3.1. การเป่าเป็ด อุณหภูมิ-เวลาที่กำหนด<br>3.3.2. ขั้นตอนการย่างหมูแดง<br>3.3.3. การนำอาหารคลายความเย็นเตรียมขาย<br>3.3.4. การหุงข้าว<br>3.3.6. การเลาะเป็ดถูกต้องตามขั้นตอน การต้มน้ำราดเป็ด<br>3.3.7. การอุ่นอาหาร การรักษาคุณภาพอาหารระหว่างวัน<br>3.3.8. การทำบิลอาหาร การบันทึกแบบฟอร์มต่างๆ ถูกต้อง | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| | 3.4. ปริมาณอาหาร รูปแบบอาหาร การจัดเรียง สูตรอาหารถูกต้อง | 3.4.1. ประเภทเป็ดย่าง สับชิ้นขาดจากกัน ประเภทหมูแดง หั่นชิ้นขาดจากกัน ประเภทหมูกรอบ สับชิ้นขาดจากกัน ขนาดชิ้นได้มาตรฐาน เครื่องเคียง<br>3.4.2. ประเภทจานเล็ก/จานใหญ่ และใส่กล่อง จำนวนชิ้น/การสับขาดจากกัน/ ขนาดชิ้นมาตรฐาน/ เครื่องเคียง (จำนวนชิ้น,นำหนัก,ปริมาณชิ้นต่อจาน)<br>3.4.3. ประเภทบะหมี่, ประเภทข้าวหน้าต่างๆ ใส่จาน/ ใส่กล่อง เครื่องเคียงต่างๆ ปริมาณชิ้นหรือน้ำหนักรวมกันต่อจาน<br>3.4.4. ประเภทเกี๊ยวต่างๆ และใส่กล่อง ปริมาณเกี๊ยว/ เครื่องเคียงต่างๆ ปริมาณชิ้นหรือนำหนักรวมต่อจาน | | |
| | 3.5. การทำความสะอาดอุปกรณ์ระหว่างวัน | 3.5.1. อุปกรณ์มี เสี้ยวพระจันทร์, หม้อลวกบะหมี่, ภาชนะคลุกบะหมี่, หม้อต้มน้ำเป็ด, หม้อทอดหมูกรอบ, เบมารีน, หม้อกระเทียมเจียว หม้อใส่ซี่โครงเนื้อเปื่อย เป็นต้น<br>3.5.2. ความมีอนามัยในการปฏิบัติงาน<br>3.5.3. การปฏิบัติกิจกรรมประจำสัปดาห์ ต้องปฏิบัติอย่างเคร่องครัด | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| | 3.6. การปฏิบัติงานช่วงปิดครัว | 3.6.1. ก่อนร้านปิดให้ทยอยเก็บงาน หากมีการขายอย่างต่อเนื่องให้บริการ<br>3.6.2. การตรวจสอบอาหารคงเหลือ<br>3.6.3. การสั่งอาหารให้เพียงพอกับการขาย<br>3.6.4. การย่างเป็ดเหลือตามจำนวน<br>3.6.5. การแก้ไขปัญหาเมื่ออุปกรณ์ชำรุด<br>3.6.6. ความรับผิดชอบในหน้าที่ การปฏิบัติตามระเบียบ | | |
| 4. การปฏิบัติงานครัวล้าง | 4.1. ขั้นตอนการทำความสะอาดรอบเช้า ถึงร้านเปิดบริการ ปฏิบัติได้ถูกต้อง | 4.1.1. การเตรียมอุปกรณ์ใช้งานพร้อมก่อนเปิดร้าน<br>4.1.2. ผสมน้ำยาให้ถูกต้องตามสูตร<br>4.1.3. ทำความสะอาดในแต่ละจุดของพื้นที่ปฏิบัติงาน | | |
| | 4.2. การปฏิบัติงานตลอดทั้งวัน | 4.2.1. การล้างอุปกรณ์แต่ละชนิด ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการล้างถูกต้องทุกชนิด<br>4.2.2. การล้าง การจัดเรียง | | |
| | 4.3. ความมสะอาดของอุปกรณ์ทุกชนิด | 4.3.1. ตรวจสอบไม่มีคราบอาหาร การติดขัดของอุปกรณ์ระบบการทำงานเครื่องล้างจานปกติ การเปลี่ยนน้ำเครื่องล้างจานตามเวลาที่กำหนด<br>4.3.2. กิจกรรมประจำสัปดาห์ปฏิบัติงานพื้น ผนัง สเตชั่น ซิงค์ล้าง ฝาปิดร่องน้ำ ร่องน้ำ ทิ้งขยะ รถเข็นขยะมีฝาปิด | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| | 4.4. การเก็บงานรอบปิดร้าน | 4.4.1. การล้างอุปกรณ์หมดวันต่อวัน<br>4.4.2. ทำความสะอาดพื้นปฏิบัติงานให้สะอาด<br>4.4.3. ล้างบ่อดักไขมัน ให้สะอาดตามขั้นตอน<br>4.4.4. ทำความสะอาดเครื่องล้างจานตามขั้นตอน<br>4.4.5. กฎระเบียบหรืออื่นๆ ตามใบประเมิน | | |
| 5. การปฏิบัติงานครัวซาลาเปา | 5.1. การเตรียมงานรอบเช้า | 5.1.1. ทำความสะอาดสเตชั่น พื้นที่ปฏิบัติงาน<br>5.1.2. การคลายความเย็น<br>5.1.3. การเตรียมเตานึ่ง<br>5.1.4. เตรียมเครื่องเคียง<br>5.1.5. การเตรียมนึ่งเข่งอาหาร<br>5.1.6. เตรียมน้ำซุปต่างๆ<br>5.1.7. การตัดแต่งปอเปี๊ยะสด<br>5.1.8. ความสะอาดหลังเตรียมงาน | | |
| | 5.2. การปฏิบัติงานระหว่างวัน | 5.2.1. การจัดเรียงอาหารใส่เข่ง<br>5.2.2. การนึ่งอาหาร, การทอดอาหาร<br>5.2.3. การอุ่นอาหาร(ของนึ่ง,ของทอด)<br>5.2.4. การอุ่นปอเปี๊ยะสด<br>5.2.5. การเก็บงานรอบปิดครัว | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| 6. Quality Control (QC) | 6.1. แผนกเสิร์ฟ | 6.1.1. ตรวจความสะอาดอุปกรณ์ใช้งานทุกแผนก<br>6.1.2. ตรวจสอบขั้นตอนเตรียมงานก่อนเปิดร้าน<br>6.1.3. ตรวจปฏิบัติงานเสิร์ฟอาหารตามขั้นตอน WI-QP<br>6.1.4. ตรวจสอบขั้นตอนการเก็บงานรอบปิดร้าน<br>6.1.5. ตรวจสอบคุณภาพอาหาร<br>6.1.7. ตรวจสอบการชี้บ่งอาหารทุกชนิดอย่างถูกต้อง | | |
| | 6.2. แผนกจดบิล | 6.2.1. ตรวจขั้นตอนการทำความสะอาดสถานที่ต่างๆ<br>6.2.2. ตรวจสอบการเตรียมงานก่อนเปิดร้าน<br>6.2.3. ตรวจสอบการปฏิบัติงานให้ยริการลูกค้า<br>6.2.4. ตรวจขั้นตอนการเก็บงานรอบปิดร้าน<br>6.2.5. ตรวจสอบการรัดษาคุณภาพอาหาร<br>6.2.6. ตรวจสอบการบันทึกคุณภาพต่างๆอย่างถูกต้อง | | |
| | 6.3. แผนกตอนรับ | 6.3.1. ตรวจสอบขั้นตอนการทำความสะอาดสถานที่ต่างๆ<br>6.3.2. ตรวจการเตรียมงานก่อนร้านเปิดและระหว่างวัน<br>6.3.3. ตรวจการปฏิบัติงานระหว่างวันได้อย่างถูกต้อง<br>6.3.4. ตรวจขั้นตอนการเก็บงานรอบปิดร้านตามมาตรฐาน | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| | 6.4. แผนกล็อคน้ำชา | 6.4.1. ตรวจขั้นตอนการทำความสะอาดสถานที่ต่างๆ<br>6.4.2. ตรวจการเตรียมงานก่อนร้านเปิดและระหว่างวัน<br>6.4.3. ตรวจการปฏิบัติงานระหว่างวันได้อย่างถูกต้อง<br>6.4.4. ตรวจขั้นตอนการเก็บงานรอบปิดร้านตามมาตรฐาน<br>6.4.5. ตรวจสอบคุณภาพ น้ำแข็ง ใบชา ใบเตย<br>6.4.6. ตรวจสอบการบันทึกคุณภาพต่างๆ อย่างถูกต้อง | | |
| | 6.5. แผนกครัวล้าง | 6.5.1. ความสะอาดก่อนลูกค้านำไปใช้บริการ<br>6.5.2. ตรวจสภาพความเรียบร้อยของอุปกรณ์พร้อมใช้งาน<br>6.5.3. ตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงาน | | |
| | 6.6. แผนกครัวสุกี้ | 6.6.1. การตรวจสอบคุณภาพอาหารสดต่างๆ<br>6.6.2. การตรวจจัดเก็บการจัดเก็บอาหารสด และผักต่างๆ | | |
| | 6.7. แผนกครัวซาลาเปา | 6.6.3. การตรวจเตรียมอาหารสด และผักชนิดต่างๆ<br>6.7.1. ตรวจคุณภาพประเภทขนมจีบ และซาลาเปา<br>6.7.2. ตรวจคุณภาพประเภทน้ำ<br>6.7.3. ตรวจคุณภาพประเภทของทอด<br>6.7.4. ตรวจคุณภาพน้ำราดต่างๆ<br>6.7.5. ตรวจคุณภาพ เครื่องเคียง | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| | 6.8. แผนกครัวขนม | 6.8.1. ประเภทผลไม้<br>6.8.2. ขนมหวาน<br>6.8.3. ขนมหวานที่ออกบริการลูกค้า<br>6.8.4 เครื่องดื่มออกบริการลูกค้า<br>6.8.5. เครื่องดื่มประเภทปั่น<br>6.8.6. การทำไอศกรีม<br>6.8.7. การจัดเก็บสินค้าแช่ตู้เย็น | | |
| | 6.9. แผนกครัวเป็ด | 6.9.1. คุณภาพของอาหารสด<br>6.9.2. คุณภาพเป็ดย่าง<br>6.9.3. คุณภาพของผักสด | | |
| | 6.10. แผนกแคชเชียร์ | 6.10.1. การตรวจนับเงินทอน และการตรวจนับเงินทิป<br>6.10.2. ขั้นตอนการเช็คบิล ตรวจเบอร์โต๊ะ<br>6.10.3. ทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้าทุกชนิด สะอาด | | |
| | 6.11. แผนกล็อคน้ำจิ้ม | 6.11.1. ตรวจสอบการนำอาหารออกใช้<br>6.11.2. ตรวจสอบการชี้บ่งคุณภาพอาหารทุกชนิด<br>การบันทึกคุณภาพต่างๆอย่างถูกต้อง | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| 7. การปฏิบัติงานล๊อคน้ำจิ้ม-ล็อคน้ำชา | 7.1. การเสิร์ฟน้ำจิ้มสุกี้ | 7.1.1. กล่าวทักทายลูกค้าก่อนเสิร์ฟ<br>7.1.2. เทน้ำจิ้มสุกี้โดยให้ปากน่ำจิ้มชิดกับขอบถ้วย<br>7.1.3. ทำการเสิร์ฟให้ลูกค้าจากด้านในออกมาด้านนอก<br>7.1.4. กรณีมีลูกค้าเล็ก ต้องจัดชุดเด็กและอุปกรณ์<br>7.1.5. พนักงานที่นำน้ำจิ้มเด็กไปเติมต้องกล่าวขออนุญาต | | |
| | 7.2. การเสิร์ฟ พริก-กระเทียม-มะนาวให้ลูกค้า | 7.2.1. พนักงานต้องเข็นรถเข้าไปใกล้โต๊ะลูกค้า<br>7.2.2. การเสิร์ฟโดยจัดใส่จานรอง กล่าวขออนุญาตลูกค้า<br>7.2.3. เสิร์ฟด้วยจานรองปฏิบัติงานรวดเร็ว | | |
| | 7.3. ล็อคน้ำชา | 7.3.1. เตรียมแผ่นรองกันกระแทกหรือวัสดุตามที่กำหนด<br>7.3.2. เตรียมถาเสแตนเลสที่สะอาด<br>7.3.3. หยิบแก้วเปล่าจากแล็คครั้งละ 1-2 ใบ | | |
| | 7.4. การจัดเตรียมอุปกรณ์ใช้งาน และแก้วน้ำชาใส่รถเข็นบริการ | 7.4.1. นำผ้าขนหนูหรือวัสดุอื่นๆ วางบนรถเข็นบริการ<br>7.4.2. จัดแก้วน้ำชาใส่บนรถเข็นบริการ พร้อมใช้งาน<br>7.4.3. จัดเรียงแก้วบนรถเข็นชั้นที่ 3 วางเป็นระเบียบ<br>7.4.4. จัดเตรียมเหยือกน้ำชา, น้ำแข็ง ไว้บนรถเข็นบริการ | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| | 7.5. การเตรียมน้ำแข็งใส่แก้ว | 7.5.1. เตรียมอุปกรณ์ ให้พร้อม<br>7.5.2. สวมถุงมือและจับประคองน้ำแข็งใส่แก้ว<br>7.5.3. การเตรียมน้ำแข็งใส่แก้ว | | |
| | 7.6. การรินน้ำชาใส่แก้วให้ลูกค้า | 7.6.1. . ใช้เหยือกน้ำตักน้ำชาเทใส่แก้วที่เติมน้ำแข็งไว้แล้ว | | |
| | 7.7. การเสิร์ฟน้ำชา โดยรถเข็นบริการ | 7.7.1. เข็นรถห่างจากคนข้างหน้า 1 เมตร<br>7.7.2. กรณีลูกค้าเดินสวนทาง หลีกทางให้ลูกค้าไปก่อน<br>7.7.3. เสิร์ฟน้ำชาให้ลูกค้าบนบนต๊ะ กล่าวคำทักทายลูกค้า | | |
| | 7.8. การเสิร์ฟน้ำชา โดยใช้ถาดเสิร์ฟ | 7.8.1. เตรียมถาดกลม กระดาษรองแก้ว ไว้พร้อมใช้<br>7.8.2. เตรียมน้ำชาจัดใส่ถาด<br>7.8.3. ใช้มือข้างที่ไม่ถนัดรองใต้ถาดมืออีกข้องประคองถาด<br>7.8.4. ขณะเดินยกถาดไปเสิร์ฟให้ห่างคนข้างหน้า 1 เมตร<br>7.8.5. ยืนห่างจากขอบโต๊ะ กล่าวคำทักทายลูกค้า<br>7.8.6. เมื่อเสิร์ฟน้ำหมดแล้ว ถือถาดนำไปเก็บ | | |
| | 7.9. การเสิร์ฟน้ำชาร้อน | 7.9.1. เตรียมกาน้ำชา ถาดกลม สะอาดพร้อมใช้<br>7.9.2. ตวงน้ำชาใส่กา เปิดน้ำร้อนใส่กา เตรียมให้พร้อม<br>7.9.3. เตรียมกระดาษรองแก้ว แก้วน้ำชา กาน้ำชาใส่ถาด<br>7.9.4. การถือการเดิน ปฏิบัติเช่นเดียวกับการเสิร์ฟน้ำชา<br>7.9.5. กล่าวคำ"สวัสดี ขออนุญาตเสิร์ฟชาร้อนด้านใน" | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| | 7.10. การเสิร์ฟน้ำดื่มเป็นขวด | 7.10.1. เตรียมถาดกลม เตรียมขวดน้ำ แก้วน้ำแข็ง กระดาษรองแก้ว ตามจำนวลที่ระบุในบิล<br>7.10.2. วางขวดน้ำบนถาดในลักษณะที่ตั้งขวดน้ำดื่มขึ้น<br>7.10.3. ตรวจเช็คราย การที่จัดใส่ถาด<br>7.10.4. มือข้างที่ไม่ถนัดรองใต้ถาด มือข้างที่ถนัดพร้อมกับจับขวดน้ำดื่มไม่ให้ล้ม นำไปเสิร์ฟให้ลูกค้าถึงโต๊ะ<br>7.10.5. เปิดขวดน้ำรินใส่แก้ว หยิบแก้วน้ำดื่มเสิร์ฟลูกค้า | | |
| 8. การปฏิบัติการจดบิล | 8.1. เตรียมผ้าและอุปกรณ์ใช้สำหรับทำความสะอาด | 8.1.1. เตรียมผ้าที่ต้องใช้ทำความสะอาดให้พอกับการใช้<br>8.1.2. เตรียมน้ำยาที่ใช้ทำความสะอาดใส่ภาชนะให้พอใช้<br>8.1.3. ผ้าเปียกไปตากหรืออบให้แห้ง | | |
| | 8.2. การทำความสะอาดโต๊ะรอบเช้า | 8.2.1. นำผ้าสะอาด ชุบน้ำ บิดให้หมาด<br>8.2.2. พับผ้าสำหรับทำความสะอาด<br>8.2.3. ฉีดน้ำยาใส่ผ้า ก่อนเช็ดหน้าโต๊ะทุกโต๊ะ<br>8.2.4. เช็ดทำความสะอาดหน้าโต๊ะทุกโต๊ะ<br>8.2.5. กำหนดผ้า 1 เช็ดหน้าโต๊ะได้ไม่เกิน 10 โต๊ะ | | |
| | 8.3. การจัดอุปกรณ์ลงโต๊ะ ให้ครบถ้วนและถูกต้อง | 8.3.1. นำอุปกรณ์ต่างๆ สำหับจัดชุดบนโต๊ะ ตามขนาดโต๊ะ<br>8.3.2. วางกล่องทิชชู่ไว้บริเวณกึ่งกลางหัวโต๊ะ<br>8.3.3. จัดอุปกรณ์ต่างๆให้ถูกต้องและครบถ้วน | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| | 8.4. การเตรียมน้ำซุป | 8.4.1. เปิดน้ำใส่หม้อน้ำซุป<br>8.4.2. เปิดเบรกเกอร์ เปิดสวิตช์ไฟ ตามเวลาที่กำหนด | | |
| | 8.5. เตรียมเครื่องปรุง | 8.5.1. จัดเตรียมเครื่องปรุงน้ำซุป ตามสูตร | | |
| | 8.6. การเตรียมสเตชั่นบริการ | 8.6.1. เช็ดทำความสะอาดสเตชั่นบริการ<br>8.6.2. เตรียมอุปกรณ์ที่ต้องใช้งานให้พร้อม และพอใช้ | | |
| | 8.7. การเตรียมรถเข็นบริการต่างๆ | 8.7.1. ทำความสะอาด เช็ด ให้สะอาดทุกครั้ง<br>8.7.2. ปูผ้าต่างๆ บนรถให้เรียบร้อย ตามชั้นที่กำหนด<br>8.7.3. เตรียมอุปกรณ์ต่างๆ ให้เรียบร้อย บนรถเข็นบริการ<br>8.7.4. รถเข็นบริการ นำไปไว้ยังจุดต่างๆ ที่กำหนด<br>8.7.5. เตรียมรถเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด | | |
| | 8.8. การเตรียมความพร้อมจุดบริการแต่ละจุดสะอาด | | | |
| | 8.9. การปฏิบัติงานตามขั้นตอน 11 ขั้นตอน ของพนักงานจดบิล | | | |
| | 8.10. ขั้นตอนการทอนเงินให้ลูกค้า | 8.10.1. ตรวจสอบเงินทอนให้ตรง นำเงินทอนให้ลูกค้า<br>8.10.2. กรณีบัตรเครดิต ทำการตรวจสลิปก่อนให้ลูกค้า<br>8.10.3. นำถาดเช็คบิลกลับไปที่จุดแคชเชียร์ | | |

# แผนการฝึกอาชีพตลอดหลักสูตร บริษัท เอ็มเค เรสโตรอง กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

ฝอ.1

**นักศึกษาระบบทวิภาคี วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย**

**ระดับ ปวส ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ**

**ฝึกอาชีพปีการศึกษา 2561 ระหว่างวันที่ 1 มีนาคม 2561 ถึงวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562 (40 สัปดาห์)**

| สมรรถนะ/ อาชีพ ที่ต้องการ | งานหลัก | งานย่อย | ครูฝึก | เวลาฝึก |
|---|---|---|---|---|
| | 8.11. การรับสั่งอาหารจากลูกค้าและการรับสั่งอาหารใส่กล่องนอกร้าน | 8.11.1. กล่าวคำทักทายลูกค้าด้วยใบหน้ายิ้มแย้ม ยื่นเมนูให้<br>8.11.2. เตรียมหมายเลขอาหารนอกร้าน ให้พร้อม<br>8.11.3. รับออเดอร์ตามที่ลูกค้าสั่ง ลงรายละเอียดในบิล<br>8.11.4. ทวนรายการอาหารเมื่อลูกค้าสั่งเสร็จ<br>8.11.5. การลงบันทึกให้ถูกต้อง | | |
| | 8.12. การปฏิบัติงานช่วงบ่าย | 8.12.1. เตรียมงานรอบบ่าย และเตรียมขายในรอบเย็น ถึงร้านเปิดบริการ มาตรฐานเหหมือนงานรอบเช้า | | |
| | 8.13. การปฏิบัติก่อนร้านปิด 1 ชั่วโมง | 8.13.1. การดูแลลูกค้า<br>8.13.2. การเก็บงาน<br>8.13.3. การทำความสะอาดหม้อซุป และอุปกรณ์ต่างๆ<br>8.13.4. การทำความสะอาดหน้าโต๊ะ<br>8.13.5. การทำความสะอาดเตาอินดักชั่น<br>8.13.6. การทำความสะอาดกล่องใส่กระดาษทิชชู่<br>8.13.7. การทำความสะอาดขาโต๊ะ ขาเก้าอี้ ขาโซฟา<br>8.13.8. การทำความสะอาดรถเข็นบริการ<br>8.13.9. การทำความสะอาดอุปกรณในรถเก็บอุปกรณ์<br>8.13.10. การทำความสะอาดกระจก<br>8.13.11. การทำความสะอาดเมนู | | |