



**សញ្ញាបត្រខ្លីធុរ្យាផ្នែកគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ  
ការពិពណ៌នានៃវគ្គសិក្សា**





# កម្មវិធីសញ្ញាបត្រឌីផ្លូម៉ាយ:ពេល ២ ឆ្នាំ ការគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ: អាជីពសម្រាប់អ្នកជំនាញនាពេលអនាគតក្នុងវិស័យម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ:

កម្មវិធីសញ្ញាបត្រឌីផ្លូម៉ាយនៅក្នុងការគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ គឺជាកម្មវិធីសិក្សាពេញម៉ោងរយៈពេល ២ ឆ្នាំ ដែលផ្តោតលើភាពល្អឥតខ្ចោះក្នុងផ្នែកសេវាកម្មជួរមុខ (Front-of-House), ជំនាញផ្នែកភេសជ្ជៈ និងប្រតិបត្តិការភោជនីយដ្ឋាន។ វាបណ្តុះបណ្តាលនិស្សិតឲ្យមានសមត្ថភាពត្រៀមខ្លួនសម្រាប់តួនាទីដឹកនាំនៅក្នុងបរិយាកាសសេវាកម្មសណ្ឋាគារ និងបដិសណ្ឋារកិច្ចដែលផ្អែកលើសេវាកម្ម។

កម្មវិធីនេះផ្តោតសំខាន់លើការគ្រប់គ្រងបទពិសោធន៍របស់ភ្ញៀវ បច្ចេកទេសសេវាកម្មប្រកបដោយវិជ្ជាជីវៈ ចំណេះដឹងផ្នែកភេសជ្ជៈ និងការគ្រប់គ្រងប្រតិបត្តិការ ដើម្បីធានាថានិស្សិតបញ្ចប់ការសិក្សាមានសមត្ថភាពត្រៀមខ្លួនរួចរាល់ក្នុងការរីកចម្រើនទៅកាន់មុខតំណែងត្រួតពិនិត្យ និងគ្រប់គ្រង នៅក្នុងបរិយាកាសបដិសណ្ឋារកិច្ចទាំងក្នុងស្រុក និងអន្តរជាតិ។

## បរិយាកាសសិក្សា និងវិធីសាស្ត្របង្រៀនបែបស្តង់ដារស្វីស

កម្មវិធីគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ រយៈពេល ២ ឆ្នាំ អនុវត្តតាមគំរូសិក្សាដែលបំផុសគំនិតដោយស្វីស ដោយបញ្ចូលទ្រឹស្តីក្នុងថ្នាក់រៀនជាមួយនឹងការបណ្តុះបណ្តាលអនុវត្តយ៉ាងទូលំទូលាយ។ និស្សិតទទួលបានបទពិសោធន៍នៅក្នុងបរិយាកាសសិក្សាចម្រុះ រួមមាន៖

- ភោជនីយដ្ឋានក្នុងការបណ្តុះបណ្តាល
- បរិបទពិធីជប់លៀង និងព្រឹត្តិការណ៍ផ្សេងៗ
- បន្ទប់ស្រា និង បារ
- បារីស្តា និង ភេសជ្ជៈ

ការគាំទ្រផ្នែកសិក្សាអប់រំនិងការសម្របសម្រួលកម្មវិធីសិក្សាត្រូវបានផ្តល់ជូនតាមរយៈភាពជាដៃគូជាមួយ SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern ដើម្បីធានាបាននូវស្តង់ដារគុណភាព និងភាពសមស្របក្នុងកម្រិតអន្តរជាតិ។





# ឆមាសទី ០១

## មូលដ្ឋានគ្រឹះអនុវត្តនៃសេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ

FU ០១

វគ្គសិក្សានេះណែនាំនិស្សិតឲ្យស្គាល់ស្តង់ដារសេវាកម្មវិជ្ជាជីវៈ និងដំណើរនៃបទពិសោធន៍របស់ភ្ញៀវ។ តាមរយៈការបង្ហាញគំរូ និងការអនុវត្តជាក់ស្តែង និស្សិតរៀនអំពីរចនាបទសេវាកម្ម ការរៀបចំឧបករណ៍មុនបម្រើការ សុវត្ថិភាពលើតុអាហារ និងគោលការណ៍នៃការទំនាក់ទំនងជាមួយភ្ញៀវ ខណៈពេលដែលអភិវឌ្ឍន៍វិន័យ ការធ្វើការជាក្រុម និងវិជ្ជាជីវៈក្នុងការផ្តល់សេវាកម្មស្តង់ដារ។

## មូលដ្ឋាននៃប្រតិបត្តិការភោជនីយដ្ឋាន

FU ០២

និស្សិតនឹងសិក្សាអំពីប្រតិបត្តិការស្នូលនៃភោជនីយដ្ឋាន រួមមានការរៀបចំតុអាហារ ការទទួលការកម្រង ការសម្របសម្រួលជាមួយផ្នែកផ្ទះបាយ និងការដោះស្រាយស្ថានភាពសេវាកម្មទូទៅ។ វគ្គសិក្សានេះជួយបង្កើតទំនុកចិត្ត ភាពត្រឹមត្រូវ និងវិជ្ជាជីវៈក្នុងតួនាទីដែលមានការបម្រើភ្ញៀវផ្ទាល់។

## ការគ្រប់គ្រងការបញ្ជាទិញ និងស្តុក

FU ០៣

វគ្គសិក្សានេះគ្របដណ្តប់លើនីតិវិធីទិញទំនិញដែលពាក់ព័ន្ធនឹងប្រតិបត្តិការផ្នែកម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ។ និស្សិតនឹងសិក្សាអំពីការគ្រប់គ្រងអ្នកផ្គត់ផ្គង់ នីតិវិធីទទួលទំនិញ ការគ្រប់គ្រងស្តុក ការផ្ទុកទំនិញ និងអនុវត្តន៍ការទិញប្រកបដោយសុចរិតភាព ដើម្បីគាំទ្រប្រតិបត្តិការសេវាកម្មមានប្រសិទ្ធភាព។

## ចំណេះដឹងផ្នែកភេសជ្ជៈ

GEN ០១

និស្សិតនឹងទទួលបានចំណេះដឹងមូលដ្ឋានអំពីប្រភេទភេសជ្ជៈផ្សេងៗ រួមមាន ការហ្វែត ស្រាទំពាំងបាយជូរ ស្រាបៀរ ស្រាមានជាតិអាសូរខ្ពស់ និងភេសជ្ជៈគ្មានជាតិអាសូរ។ ការបណ្តុះបណ្តាលការអនុវត្តន៍ផ្តោតលើវិធីសាស្ត្ររៀបចំឱ្យបានត្រឹមត្រូវបច្ចេកទេសនៃការបម្រើសេវាកម្មនិងគោលការណ៍មូលដ្ឋាននៃការសាករសជាតិ។

## ចំណេះដឹងផ្នែកម្ហូបអាហារ

GEN ០២

វគ្គសិក្សានេះអនុញ្ញាតឲ្យនិស្សិតយល់ដឹងអំពីរបៀបដែលគ្រឿងផ្សំវិធីសាស្ត្រចម្អិនអាហារនិងរចនាសម្ព័ន្ធមុនុមុខម្ហូបដែលមានឥទ្ធិពលលើបទពិសោធន៍របស់អតិថិជន។ និស្សិតនឹងអភិវឌ្ឍសមត្ថភាពក្នុងការពិពណ៌នាមុខម្ហូបយ៉ាងមានទំនុកចិត្ត និងគាំទ្រការជ្រើសរើសរបស់អតិថិជនដោយមានព័ត៌មានគ្រប់គ្រាន់

## សុវត្ថិភាព និងអនាម័យផ្នែកម្ហូបអាហារ

FU ០៤

និស្សិតនឹងសិក្សាអំពីអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពបែបស្តង់ដារអន្តរជាតិ ពីទស្សនៈនៃការបម្រើសេវាកម្ម។ ប្រធានបទរួមមាន ការដោះស្រាយ និងដំណើរការការម្ហូបអាហារ ការយល់ដឹងអំពីអាឡែស៊ីម្ហូបអាហារ ការរក្សាអនាម័យ និងការថែរក្សាបរិយាកាសសេវាកម្មឲ្យមានសុវត្ថិភាពត្រឹមត្រូវ។

## ភាសាអង់គ្លេសមូលដ្ឋាននៃវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច

CO ០១

វគ្គសិក្សានេះអភិវឌ្ឍជំនាញទំនាក់ទំនងជាភាសាអង់គ្លេសសំខាន់ៗសម្រាប់បរិយាកាសការងារផ្នែកបដិសណ្ឋារកិច្ច។ តាមរយៈការដើរតួនាទី និងលំហាត់អនុវត្តផ្ទាល់ និស្សិតនឹងរៀនធ្វើអន្តរកម្មជាមួយអតិថិជនយ៉ាងមានវិជ្ជាជីវៈ និងមានទំនុកចិត្ត។

# ឆមាសទី ២

## ការចុះកម្មសិក្សាតាមសណ្ឋាគារលើកទី ១

GEN ១០

បន្ទាប់ពីបញ្ចប់ឆមាសដំបូងនៅសាលា និស្សិតនឹងចូលរួមចុះកម្មសិក្សាដែលមានការណែនាំ នៅតាមសណ្ឋាគារ ឬភោជនីយដ្ឋាននៅកម្ពុជា ដោយអនុវត្តជំនាញសេវាកម្មមូលដ្ឋានក្នុងបរិយាកាសបដិសណ្ឋារកិច្ចពិតប្រាកដ។ ការអនុវត្តការងារនឹងត្រូវបានតាមដានតាមរយៈការវាយតម្លៃ និងកំណត់ហេតុការងារប្រចាំថ្ងៃសម្រាប់ការឆ្លុះបញ្ចាំងរបស់សិស្សនីមួយៗ។



# ឆមាសទី ៣

## សេវាកម្មអាហារស្តង់ដារ និងបច្ចេកទេសក្នុងការរៀបចំ

FU ០៥

វគ្គសិក្សានេះលើកកម្ពស់ជំនាញដល់និស្សិតឲ្យឈានទៅកាន់បរិយាកាសសេវាកម្មកម្រិតខ្ពស់។ និស្សិតនឹងអនុវត្តបច្ចេកទេសសេវាកម្មកម្រិតខ្ពស់ រួមមាន សេវាកម្មចម្អិនអាហារផ្ទាល់ (Gueridon) ការផ្គុំផ្កាស្រា និងភេសជ្ជៈ និងការប្រាស្រ័យទាក់ទងជាមួយអតិថិជនយ៉ាងប្រណីត។ ការផ្តោតសំខាន់ត្រូវបានដាក់លើភាពសមរម្យ របៀបរៀបចំ និងការយកចិត្តទុកដាក់លម្អិត។

## ការត្រួតពិនិត្យ និងការគ្រប់គ្រងភោជនីយដ្ឋាន

FU ០៦

និស្សិតនឹងអភិវឌ្ឍជំនាញភាពជាអ្នកដឹកនាំ និងជំនាញត្រួតពិនិត្យក្នុងប្រតិបត្តិការសេវាកម្ម។ ប្រធានបទរួមមាន ការសម្របសម្រួលក្រុមការងារ ការត្រួតពិនិត្យ វេនការងារ ការដោះស្រាយបញ្ហាជាមួយអតិថិជន និងការតាមដានសមត្ថភាពការងារ ដើម្បីរៀបចំសម្រាប់តួនាទីផ្នែកគ្រប់គ្រង។

## ការគ្រប់គ្រងបារ និងសិល្បៈលាយភេសជ្ជៈ

GEN ០៣

និស្សិតនឹងសិក្សាអំពីប្រតិបត្តិការបារកម្រិតខ្ពស់ រួមមាន ការរៀបចំផ្នែកក្រឡុកស្រា ការជ្រើសរើសកែវសម្រាប់បម្រើភេសជ្ជៈ ការរៀបចំ និងគ្រប់គ្រងបារឲ្យមានរបៀបរៀបរយនិងការបម្រើភេសជ្ជៈដោយមានការទទួលខុសត្រូវ។ ក៏មានការផ្តោតសំខាន់លើការគណនាតម្លៃនៃភេសជ្ជៈនិងប្រសិទ្ធភាពប្រតិបត្តិការផងដែរ

## ការគ្រប់គ្រងថ្លៃដើម និងគណនេយ្យ

GEN ០៤

វគ្គសិក្សានេះផ្តល់ឲ្យនិស្សិតនូវចំណេះដឹងមូលដ្ឋានអំពីហិរញ្ញវត្ថុដែលចាំបាច់សម្រាប់ប្រតិបត្តិការភោជនីយដ្ឋាន។ និស្សិតនឹងសិក្សាអំពីការគណនាតម្លៃភេសជ្ជៈ ការគណនាប្រាក់ចំណេញ ការតាមដានការខូចខាត ឬការបាត់បង់ស្តុក និងការបកស្រាយរបាយការណ៍ហិរញ្ញវត្ថុមូលដ្ឋានដែលប្រើប្រាស់ក្នុងគ្រឹះស្ថានអាហារ និងភេសជ្ជៈ។

## អាហារូបត្ថម្ភ និងការតុល្យភាពម៉ឺនុយ

CO ០៣

និស្សិតនឹងសិក្សាអំពីមូលដ្ឋានគ្រឹះនៃអាហារូបត្ថម្ភ តម្រូវការរបបអាហារ និងការកែសម្រួលម៉ឺនុយឲ្យសមស្របតាមតម្រូវការផ្សេងៗរបស់អតិថិជន។ វគ្គសិក្សានេះបង្រៀនពីរបៀបប្រាស្រ័យទាក់ទងអំពីភាពសមស្របនៃមុខម្ហូប និងការណែនាំអតិថិជនឲ្យជ្រើសរើសអាហារបានត្រឹមត្រូវ។

## ការរៀបចំផែនការ និងរចនាម៉ឺនុយ

GEN ០៥

ផ្តោតលើផ្នែកច្នៃប្រឌិត និងប្រតិបត្តិការនៃការអភិវឌ្ឍម៉ឺនុយ និស្សិតនឹងសិក្សាអំពីវិស្វកម្មម៉ឺនុយ (menu engineering) ការរចនាលំដាប់នៃវត្ថុម្ហូប ការរៀបចំពាក្យសម្គាល់ក្នុងម៉ឺនុយ និងយុទ្ធសាស្ត្រកំណត់តម្លៃ។ ពួកគេក៏នឹងអនុវត្តការអភិវឌ្ឍគំនិតម៉ឺនុយគំរូមួយផងដែរ។

## ភាសាអង់គ្លេសកម្រិតមធ្យមបែបដ៏សណ្ឋារកិច្ច

CO ០២

វគ្គសិក្សានេះបង្កើនជំនាញទំនាក់ទំនងបែបវិជ្ជាជីវៈជាភាសាអង់គ្លេសរបស់និស្សិត ដើម្បីគាំទ្រភាពជាអ្នកដឹកនាំ ការប្រាស្រ័យទាក់ទងជាមួយអតិថិជន និងការត្រៀមខ្លួនសម្រាប់បរិយាកាសការងារក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ចខ្នាតអន្តរជាតិ។

# ឆមាសទី ៤

## ការចុះកម្មសិក្សាតាមសណ្ឋាគារលើកទី ២

GEN ១១

កម្មសិក្សាចុងក្រោយនេះអនុញ្ញាតឲ្យនិស្សិតអនុវត្តជំនាញសេវាកម្ម និងជំនាញគ្រប់គ្រងកម្រិតខ្ពស់ក្នុងបរិយាកាសការងារវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ចជាក់ស្តែង ដើម្បីរៀបចំខ្លួនសម្រាប់ការចូលធ្វើការងារ ឬការរីកចម្រើនក្នុងអាជីពរបស់ពួកគេ។