by Chef Sunny for Food Magazine

          ျမန္မာစားဖိုမွဴးမ်ားအတြက္ လုပ္ငန္းခြင္ လက္ေတြ႕အသံုးခ်ပညာရပ္မ်ားကို ‘‘Myanmar Chefs Development Centre’’  ရဲ႕  ‘‘Chefs Education Page’’ မွာ လစဥ္ ေဖာ္ျပေပးေနပါတယ္။ ဒီလမွာလည္း ျမန္မာႏိုင္ငံ အပါအဝင္  အာဆီယံ အဖြဲ႕ဝင္ႏိုင္ငံတိုင္းမွာ သင္ၾကားလိုက္နာေနၿပီး ခရီးသြားလုပ္ငန္းႏွင့္ ဆက္စပ္ေနေသာလုပ္ငန္းမ်ားမွာ လုပ္ကိုင္ေနေတာ့ ဝန္ထမ္းမ်ားသိရွိေနၿပီး လက္ေတြ႕အသံုးခ်ေဆာင္ရြက္ၾကရမည့္ အသိပညာ၊ အတတ္ပညာမ်ားကို အခန္းဆက္ပံုစံမ်ိဳးျဖင့္ ျမန္မာျပန္ ေရးသားမွ်ေဝေပးသြားမွာ ျဖစ္ပါတယ္။ အထူးသျဖင့္ “ဟိုတယ္ႏွင့္ စားေသာက္ဆိုင္ဝန္ေဆာင္မႈလုပ္ငန္းမ်ား” ႏွင့္ သက္ဆိုင္ေသာ အပိုင္းမ်ားကို  အထူးျပဳေဖာ္ျပေပးသြားမွာ ျဖစ္ပါတယ္။ ယခုေဖာ္ျပေပးမယ့္ အခ်က္အလက္မ်ားကို ဩစေၾတးလ်ႏိုင္ငံရွိ “Australian AID” ႏွင့္ အေရွ႕ေတာင္အာရွႏိုင္ငံမ်ားအသင္း “ASEAN” အဖြဲ႕အစည္းႏွစ္ခု၏ အာဆီယံႏိုင္ငံမ်ားအတြင္းရွိ ခရီးသြားလုပ္ငန္းဆိုင္ရာ ပူးေပါင္းေဆာင္ရြက္မႈ အစီအစဥ္မ်ားအတြက္ “Willian Angliss Institute of TAFE” တကၠသိုလ္မွ ‘‘ASEAN Australia Development Cooperation Program (AADCP) Phase II:’’ Toolbox Development for Tourism Divisions: Front Office, Food & Beverages Services, Food Production ‘‘Project’’ အတြက္  အထူး ျပင္ဆင္ထုတ္ေဝေပးထားသည့္ “Booklet” မွ တိုက္႐ိုက္ျမန္မာဘာသာျပန္ဆိုေရးသား  ေဖာ္ျပေပးေနတာျဖစ္ပါတယ္။ ဒီလအတြက္ ဆက္လက္ေဖာ္ျပေပးလိုတဲ့ “စြမ္းေဆာင္ႏိုင္ေသာ စံႏႈန္းသတ္မွတ္ခ်က္” (Competency Standard) ရဲ႕ ေခါင္းစဥ္ကေတာ့ “စားဖိုေဆာင္သံုး ကိရိယာမ်ားႏွင့္ ဆက္စပ္ပစၥည္းမ်ားအား သန္႔စင္ျခင္းႏွင့္ ထိန္းသိမ္းျခင္း” “Clean and Maintain Equipment & Utensils (D1.HRS.CL1.03)” ႏွင့္ သက္ဆိုင္ေသာ အသိပညာမ်ားကို ယခင္လမွအဆက္အျဖစ္ ေဖာ္ျပေပးသြားမွာျဖစ္ပါတယ္။

          စြမ္းေဆာင္ႏိုင္ေသာ စံႏႈန္းသတ္မွတ္ခ်က္ေပါင္း (၂၄၂) မ်ိဳးကို “ခရီးသြားလုပ္ငန္း ႏွင့္ ဟိုတယ္၊ စားေသာက္ဆိုင္မ်ားဆိုင္ရာ ဝန္ေဆာင္မႈလုပ္ငန္းမ်ား” အတြက္  အာဆီယံေဒသအတြင္း ဘက္စံုဖြံ႕ၿဖိဳးတိုးတက္ႏိုင္ေစရန္ႏွင့္ အာဆီယံႏိုင္ငံမ်ားအားလံုးရဲ႕ အဆင့္အတန္းႏွင့္ကိုက္ညီႏိုင္ေအာင္ ေဆာင္ရြက္ထားေသာ လုပ္ငန္းခြင္အတြင္း အမွန္တကယ္ လိုအပ္သည့္ လုပ္ငန္းအေတြ႕အၾကံဳ (Knowledge)၊ အတတ္ပညာပိုင္း (Skill)၊ စိတ္ပိုင္းဆိုင္ရာ အေတြးအေခၚယူဆခ်က္မ်ား (Attitude) မ်ားအား လုပ္ေဆာင္ႏိုင္မည့္ လုပ္ငန္းဆိုင္ရာဌာနမ်ား၊ ဧရိယာမ်ားကို ေအာက္မွာေဖာ္ျပေပးလိုက္ပါတယ္။

[](https://www.foodmagazinemyanmar.com/wp-content/uploads/2018/11/Stage-nyc.jpg)

(၁)     အိပ္ခန္းေဆာင္ဝန္ေဆာင္မႈမ်ားဆိုင္ရာဌာန (Housekeeping Department)

(၂)     အစားအစာပိုင္းဆိုင္ရာ ဝန္ေဆာင္မႈမ်ားဌာန (Food Production)

(၃)     အစားအစာႏွင့္ အေဖ်ာ္ယမကာ တည္ခင္းဧည့္ခံမႈပိုင္းဆိုင္ရာ ဝန္ေဆာင္မႈဌာန

          (Food Production)

(၄)     ဧည့္ႀကိဳ၊ ခရီးသြားလုပ္ငန္းႏွင့္ ျပန္ၾကားေရးပိုင္းဆိုင္ရာ ဝန္ေဆာင္မႈဌာန (Front Office)

(၅)     ခရီးသြားလုပ္ငန္း ကိုယ္စားလွယ္မ်ားဆိုင္ရာ ဝန္ေဆာင္မႈမ်ား (Travel Agencies)

(၆)     ခရီးသြားလုပ္ငန္းဆိုင္ရာ ဝန္ေဆာင္မႈမ်ား (Tour Operation) တိုု႔ျဖစ္ပါတယ္။

          စြမ္းေဆာင္ႏိုင္ေသာ စံႏႈန္းသတ္မွတ္ခ်က္မ်ားကို သက္ဆိုင္ရာဌာန၊ လုပ္ငန္းအလိုက္ အခ်ိန္မေရြး၊ ေနရာမေရြး ၾကည့္႐ႈေလ့လာမွတ္သားလိုက္နာႏိုင္ေစရန္ အထူးျပဳေဖာ္ျပေပးထားပါတယ္။ သတ္မွတ္ထားသည့္ စံႏႈန္းမ်ားကို ေဖာ္ျပေပးပံုမွာလည္း “ေလ့လာ သင္ယူသူမ်ား လက္စြဲညႊန္းတမ္း” (Training Manual) တြင္ “ဘာသာရပ္ေခါင္းစဥ္” (Unit Descriptor) ကို အေသးစိတ္အခ်က္အလက္မ်ားႏွင့္တကြ ေဖာ္ျပေပးထားပါတယ္။ “ဘာသာရပ္ေခါင္းစဥ္” (Unit Descriptor) ေအာက္မွာ သင္ယူေလ့လာရမည့္ “လိုအပ္ သည့္ သတ္မွတ္စံႏႈန္းမ်ား” (Competency Standard) ကို အေသးစိတ္ အခ်က္အလက္မ်ားအေနျဖင့္ “လုပ္ငန္းဆိုင္ရာအပိုင္းလိုက္ ခြဲျခမ္းစိတ္ျဖာထားေသာ” (Elements) ေခါင္းစဥ္မ်ားႏွင့္တကြ “လက္ေတြ႕လုပ္ေဆာင္ရန္ လိုအပ္သည့္ အေသးစိတ္ေခါင္းစဥ္ငယ္မ်ား” (Performance Criteria) မ်ားကို “သင္ၾကားေလ့လာရန္ လိုအပ္သည့္ ၾကာျမင့္ခ်ိန္ နာရီစုစုေပါင္း” (Norminal Hours) အေနျဖင့္ ေဖာ္ျပေပးထားၿပီး သင္ၾကားေလ့လာရန္ အမွန္တကယ္ၾကာျမင့္ခ်ိန္မ်ားမွာ သင္ယူသူမ်ား၏ ရွိႏွင့္ၿပီးေသာ လုပ္ငန္းအေတြ႕အၾကံဳ၊ အသိပညာ၊ အတတ္ပညာမ်ားအေပၚ မူတည္ၿပီး ေျပာင္းလဲခ်က္မ်ားရွိႏိုင္ပါတယ္။ ေဖာ္ျပေပးထားသည့္ ၾကာျမင့္ခ်ိန္ထက္ေစာ၍ေသာ္လည္းေကာင္း၊ ပိုမိုၾကာျမင့္၍ေသာ္လည္းေကာင္း ေျပာင္းလဲမႈအနည္းငယ္ခန္႔ ရွိႏိုင္ပါတယ္။ ထို႔ျပင္ “ေခါင္းစဥ္၏ သတ္မွတ္အမွတ္စဥ္နံပါတ္” (Unit Code) တို႔ျဖင့္လည္း ေလ့လာလိုသည့္ သတ္မွတ္စံႏႈန္းမ်ားကို အလြယ္တကူ ရွာေဖြေလ့လာႏိုင္ေစရန္ ထပ္မံေဖာ္ျပေပးထားပါတယ္။

          “လုပ္ငန္းဆိုင္ရာ အပိုင္းလိုက္ ခြဲျခမ္းစိတ္ျဖာထားေသာ” (Elements) မ်ားသည္ လုပ္ငန္းခြင္အတြင္းအပိုင္းလိုက္ မည္သည့္ စြမ္းေဆာင္ရည္မ်ား ရရွိႏိုင္မည္ကို ေဖာ္ျပေပးထားၿပီး “လက္ေတြ႕လုပ္ေဆာင္ရန္ လိုအပ္သည့္ အေသးစိတ္ေခါင္းစဥ္ငယ္မ်ား” (Performance Criteria) မွ ဝန္ထမ္းမ်ား၏ ရာထူးအဆင့္အလိုက္ ျဖည့္စြမ္းေဆာင္ရြက္ရမည့္ အခ်က္အလက္မ်ားကို အေသးစိတ္ ေဖာ္ျပေပးထားပါတယ္။

          “စြမ္းေဆာင္ႏိုင္ေသာ စံႏႈန္းသတ္မွတ္ခ်က္မ်ား” ကို ေဖာ္ျပတဲ့အခါမွာ “သင္ယူသူမ်ား လက္စြဲညႊန္းတမ္း” ကို မေဖာ္ျပမီကတည္းက “စြမ္းေဆာင္ရည္ စစ္ေဆးေဆာင္ရြက္ျခင္း စနစ္ပံုစံ” (Assessment Matrix) ကို သင္ယူသူမ်ား ႀကိဳတင္သိရွိေလ့လာထားႏိုင္ေစရန္ ေဖာ္ျပေပးထားပါတယ္။ “စြမ္းေဆာင္ႏိုင္ေသာ စံႏႈန္းသတ္မွတ္ခ်က္ အေျခခံ စစ္ေဆးျခင္း စနစ္ပံုစံ” (Competency Base Assessment) တြင္ သင္ယူသူမ်ားအား အရည္အခ်င္း စစ္ေဆးရန္ မတူညီေသာ စစ္ေဆးျခင္းပံုစံ အနည္းဆံုး (၂) နည္းမွ (၃) နည္းအထိ စစ္ေဆးေလ့ရွိတတ္ပါတယ္။ အဲဒီစစ္ေဆးနည္းေတြထဲက တစ္ခုကေတာ့… လက္ေတြ႕ စစ္ေဆးသည့္စနစ္ပံုစံ (Practical) ျဖစ္ၿပီး အျခားလိုအပ္သည့္ စစ္ေဆးနည္းစနစ္ပံုစံေတြကေတာ့ ေရးေျဖစစ္ေဆးျခင္း (Written Questions) ႏွင့္ ႏႈတ္ေျဖစစ္ေဆးျခင္း (Oral Questins) တို႔ ျဖစ္ပါတယ္။ စစ္ေဆးျခင္းစနစ္ပံုစံတို႔ကို ေလ့လာရာမွာ မည္သည့္အခ်က္မ်ား သိရွိေလ့လာျဖည့္စြမ္းထားရမည္ကို သိရွိေစရန္ႏွင့္ မည္သို႔စစ္ေဆးမည္ကို ႀကိဳတင္သိရွိႏိုင္ေစရန္ဆိုသည့္ ရည္ရြယ္ခ်က္ျဖင့္ ဝိေရာဓိမျဖစ္ေစရန္ ေဖာ္ျပေပးထားပါတယ္။ အရည္အခ်င္းစစ္ေဆးသူမ်ားႏွင့္ သင္ၾကားသူဆရာမ်ားအေနျဖင့္လည္း အရည္အခ်င္းစစ္ေဆးသည့္အခါ အျခားေသာစစ္ေဆးနည္းမ်ားျဖစ္သည့္ ေလ့လာ အကဲျဖတ္ျခင္းနည္း (Observation Checklist) ဟုေခၚသည့္ အစစ္ေဆးခံယူသူအား အသံသြင္းစနစ္တစ္မ်ိဳးျဖင့္ေသာ္ လည္းေကာင္း၊ လံုျခံဳေရးကင္မရာမ်ားျဖင့္ေသာ္ လည္းေကာင္း တစ္ေစ့တစ္ေစာင္း ေလ့လာအကဲျဖတ္ျခင္းနည္းႏွင့္ သင္ၾကားသူဆရာမ်ား၊ စစ္ေဆးသူမ်ားႏွင့္ လံုးဝမသက္ဆိုင္သူတစ္ဦး (သို႔) တစ္ဖြဲ႕၏ ၾကားဝင္စစ္ေဆးနည္းစနစ္ (Third-Party Statement) ဟုေခၚသည့္ အစစ္ေဆးခံသူ၏ အထက္အရာရွိကေသာ္လည္းေကာင္း၊ လုပ္ငန္းရွင္ကေသာ္လည္းေကာင္း ေထာက္ခံခ်က္ေပးျခင္းတို႔ျဖင့္ စစ္ေဆးႏိုင္ေၾကာင္းလည္း ေဖာ္ျပေပးထားပါတယ္။ အဲဒီ စစ္ေဆးနည္းေတြကိုေတာ့ အရည္အခ်င္းစစ္ေဆးခံယူသူ၏ လုပ္ငန္းခြင္သို႔ လာေရာက္၍ အကဲျဖတ္စစ္ေဆးျခင္းေသာ္လည္းေကာင္း၊ လုပ္ေဖာ္ကိုင္ဘက္မ်ား၏ အျမင္ႏွင့္ ေထာက္ခံခ်က္မ်ားျဖင့္ေသာ္လည္းေကာင္း စစ္ေဆးမႈ ျပဳႏိုင္ပါတယ္။ အရည္အခ်င္းစစ္ေဆးသူမ်ား (Assessors) အေနျဖင့္ အျခားေသာစစ္ေဆးနည္းမ်ားလည္း ေဆာင္ရြက္ႏိုင္ေၾကာင္း ေအာက္မွာ ေဖာ္ျပေပးလိုက္ပါတယ္။

(၁)     ေန႔စဥ္မွတ္တမ္းမ်ား၊ စာရြက္စာတမ္းမ်ားအား အေျခခံ၍ စစ္ေဆးနည္း (Journals)

(၂)     လက္ေတြ႕ေဟာေျပာျပသျခင္း၊ ဟန္အမူအရာျဖင့္ ရွင္းလင္းတင္ျပျခင္းနည္းျဖင့္ စစ္ေဆးနည္း။

          (Oral Presentation)

(၃)     အစုအဖြဲ႕ျဖင့္ က႑အလိုက္ပါဝင္ပူးေပါင္းေဆာင္ရြက္ျခင္းနည္းျဖင့္ စစ္ေဆးနည္း (Roll Play)

(၄)     အေသးစိတ္မွတ္တမ္းစာအုပ္မ်ားျဖင့္ စစ္ေဆးနည္း (Log Book)

(၅)     အဖြဲ ႕လိုက္မွတ္တမ္းျပဳစုျခင္း၊ စီမံကိန္းေရးဆြဲျခင္းနည္းျဖင့္ စစ္ေဆးနည္း (Group Project)

(၆)     လက္ေတြ႕သ႐ုပ္ျပျခင္းနည္းျဖင့္ စစ္ေဆးနည္း (Practical Demonstration) တို႔ ျဖစ္ပါတယ္။

          သင္ယူသူမ်ားအေနျဖင့္ အထူးသိရွိထားရမည့္အခ်က္ကေတာ့ သင္ၾကားေပးသူ ဆရာ၊ ဆရာမမ်ားသည္ သင္ယူသူမ်ားအား လိုအပ္ေနသည့္အရည္အေသြးမ်ားကို ျဖည့္ဆည္းသင္ၾကားေပးၿပီး လုပ္ငန္းခြင္အတြင္း ပူးေပါင္းေဆာင္ရြက္ျခင္းျဖင့္ ေအာင္ျမင္မႈမ်ား ရရွိႏိုင္ေစရန္ ကူညီသင္ၾကားေပးျခင္းျဖစ္သည္ကို သိရွိနားလည္းထားရမည္။ သင္ၾကားသူမ်ားအား မိမိသိလိုသမွ် ေမးျမန္းေလ့လာႏိုင္ၿပီး လြတ္လပ္စြာ ေဆြးေႏြးသင္ယူႏိုင္ပါသည္။ (ေရွ႕လတြင္ ဆက္လက္တင္ျပေပးပါမည္။)

          ျမန္မာစားဖိုမွဴးမ်ား ဖြံ႕ ၿဖိဳးတိုးတက္ေရးစင္တာ ရန္ကုန္ၿမိဳ႕ (Myanmar Chefs Development Centre-MCDC, Yangon) ရဲ႕ “Chef Education Page”ကို လစဥ္ လက္ေတြ႕လုပ္ငန္းခြင္ အသံုးခ်အတတ္ပညာ၊ အသိပညာမ်ားအား ေရးသားေဖာ္ျပေပးေနပါတယ္။ လာမယ့္လေတြမွာလည္း အထက္မွာေဖာ္ျပခဲ့တဲ့ “ဟိုတယ္ ႏွင့္ စားေသာက္ဆိုင္ ဝန္ေဆာင္မႈလုပ္ငန္းမ်ား” ႏွင့္ သက္ဆိုင္ေသာအပိုင္းမ်ားကို အထူးျပဳ ေဖာ္ျပေပးသြားမွာ ျဖစ္ပါတယ္။ ယခုေဖာ္ျပခဲ့တဲ့ အခ်က္အလက္မ်ားကို ဩစေၾတးလ်ႏိုင္ငံရွိ “Australian AID” ႏွင့္ “အေရွ႕ေတာင္အာရွႏိုင္ငံမ်ားအသင္း” ASEAN “အဖြဲ႕အစည္းႏွစ္ခု၏  အာဆီယံႏိုင္ငံမ်ားအတြင္းရွိ ခရီးသြားလုပ္ငန္းဆိုင္ရာ ပူးေပါင္းေဆာင္ရြက္မႈအစီအစဥ္မ်ားအတြက္ “William Angliss Institute of TAFE” တကၠသိုလ္မွ ‘‘ASEAN Australia Development Cooperation Program (AADCP) Phase II:’’ Toolbox Development for Tourism Divisions: Front Office, Food & Beverages Services, Food Production ‘‘Project’’ အတြက္ အထူးျပင္ဆင္ထုတ္ေဝေပးထားသည့္ “Booklet”  မွ တိုက္႐ိုက္ ျမန္မာဘာသာ ျပန္ဆိုေရးသားေဖာ္ျပေပးေနတာ ျဖစ္ပါတယ္။ ဒီလအတြက္ ဆက္လက္ေဖာ္ျပေပးခဲ့တဲ့ “စြမ္းေဆာင္ႏိုင္ေသာစံႏႈန္းသတ္မွတ္ခ်က္” (Competency Standard) ရဲ႕ ေခါင္းစဥ္ကေတာ့ “စားဖိုေဆာင္သံုး ကိရိယာမ်ားႏွင့္ ဆက္စပ္ပစၥည္းမ်ားအား သန္႔စင္ျခင္းႏွင့္ ထိန္းသိမ္းျခင္း” ‘‘Clean and Maintain Kitchen Equipment & Utensils (D1.HRS.CL1.03)’’ ႏွင့္သက္ဆိုင္ေသာ အသိပညာမ်ားအား ဆက္လက္ေဖာ္ျပေပးသြားခဲ့တာ ျဖစ္ပါတယ္။ ေရွ႕လေတြမွာ ဆက္လက္ေဖာ္ျပေပးသြားမွာမို႔ ေလ့လာဖတ္႐ႈႏိုင္ပါတယ္။

Welcome to MCDC, Yangon. !!! Be a Chef by your self !!! See you next month!!!!

Chef Sunny

Secretary General

Myanmar Chefs Development Centre Yangon

(MCDC, Yangon)