

by Chef Sunny for Food Magazine

မြန်မာစားဖိုဖိုများအတွက် လုပ်ငန်းခွင် လက်တွေ့အသုံးချပညာရပ်များကို “Myanmar Chefs Development Centre” ရဲ့ “Chefs Education Page” မှာ လစဉ် ဖော်ပြပေးနေပါတယ်။ ဒီလမှာလည်း မြန်မာနိုင်ငံ အပါအဝင် အာဆီယံ အဖွဲ့ဝင်နိုင်ငံတိုင်းမှာ သင်ကြားသင်ကြားလိုက်နာနေပြီး ခရီးသွားလုပ်ငန်းနှင့် ဆက်စပ်နေသောလုပ်ငန်းများမှာ လုပ်ကို လုပ်ကိုင်နေတော့ ဝန်ထမ်းများသိရှိနေပြီး လက်တွေ့အသုံးချဆောင်ရွက်ကြရမည့် အသိပညာ အတတ်ပညာများကို အခန်းဆက်ပုံစံမျိုးဖြင့် မြန်မာပြန် ရေးသားပေးပေးသွားမှာ ဖြစ်ပါတယ်။ အထူးသဖြင့် “ဟိုတယ်နှင့် စားသောက်ဆိုင်ဝန်ဆောင်မှုလုပ်ငန်းများ” နှင့် သက်ဆိုင်သော အပို အပိုင်းများကို အထူးပြုဖော်ပြပေးသွားမှာ ဖြစ်ပါတယ်။ ယခုဖော်ပြပေးမယ့် အချက်အလက်များကို ဩစတြေးလျနိုင်ငံရှိ “Australian AID” နှင့် အရှေ့တောင်အာရှနိုင်ငံများအသင်း “ASEAN” အဖွဲ့အစည်းနှစ်ခု၏ အာဆီယံနိုင်ငံများအတွင်းရှိ ခရီးသွားလုပ်ငန်းဆိုင်ရာ ပူးပေါင်း ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်မှု အစီအစဉ်များအတွက် “Willian Angliss Institute of TAFE” တက္ကသိုလ်မှ “ASEAN Australia Development Cooperation Program (AADCP) Phase II:” Toolbox Development for Tourism Divisions: Front Office, Food & Beverages Services, Food Production “Project” အတွက် အထူး ပြင်ဆင်ထုတ်ဝေပေးထားသည့် “Booklet” မှ တိုက်ရိုက်မြန်မာဘာသာပြန်ဆိုရေးသား ဖော်ပြပေးနေတာဖြစ်ပါတယ်။ ဒီလအတွက် ဆက်လက်ဖော်ပြပေးလို ပြပေးလိုတဲ့ “စွမ်းဆောင်နိုင်သော စံနှုန်းသတ်မှတ်ချက်” (Competency Standard) ရဲ့ ခေါင်းစဉ်ကတော့ “စားဖိုဆောင်သုံး ကိရိယာများနှင့် ဆက်စပ်ပစ္စည်းများအား သန့်စင်ခြင်းနှင့် ထိန်းသိမ်းခြင်း” “Clean and Maintain Equipment & Utensils (D1.HRS.CL1.03)” နှင့် သက်ဆိုင်သော အသိပ အသိပညာများကို ယခင်လမှအဆက်အဖြစ် ဖော်ပြပေးသွားမှာဖြစ်ပါတယ်။

စွမ်းဆောင်နိုင်သော စံနှုန်းသတ်မှတ်ချက်ပေါင်း (၂၄၂) မျိုးကို “ခရီးသွားလုပ်ငန်း နှင့် ဟိုတယ် ဟိုတယ်၊ စားသောက်ဆိုင်များဆိုင်ရာ ဝန်ဆောင်မှုလုပ်ငန်းများ” အတွက် အာဆီယံဒေသအတွင်း ဘက်စုံဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်နိုင်စေရန်နှင့် အာဆီယံနိုင်ငံများအားလုံးရဲ့ အဆင့်အတ လုံးရဲ့ အဆင့်အတန်းနှင့်ကိုက်ညီနိုင်အောင် ဆောင်ရွက်ထားသော လုပ်ငန်းခွင်အတွင်း အမှန်တကယ် လိုအ အမှန်တကယ် လိုအပ်သည့် လုပ်ငန်းအတွေ့အကြုံ (Knowledge)၊ အတတ်ပညာပိုင်း (Skill)၊ စိတ်ပိုင်းဆိုင်ရာ အတွေးအခေါ်ယူဆချက်များ (Attitude) များအား လုပ်ဆောင်နိုင်မည့် လုပ်င လုပ်ငန်းဆိုင်ရာဌာနများ၊ ဧရိယာများကို အောက်မှာဖော်ပြပေးလိုက်ပါတယ်။



- (၁) အိပ်ခန်းဆောင်ဝန်ဆောင်မှုများဆိုင်ရာဌာန (Housekeeping Department)
- (၂) အစားအစာပိုင်းဆိုင်ရာ ဝန်ဆောင်မှုများဌာန (Food Production)
- (၃) အစားအစာနှင့် အဖျော်ယမကာ တည်ခင်းဧည့်ခံမှုပိုင်းဆိုင်ရာ ဝန်ဆောင်မှုဌာန (Food Production)
- (၄) ဧည့်ကြို၊ ခရီးသွားလုပ်ငန်းနှင့် ပြန်ကြားရေးပိုင်းဆိုင်ရာ ဝန်ဆောင်မှုဌာန (Front Office)
- (၅) ခရီးသွားလုပ်ငန်း ကိုယ်စားလှယ်များဆိုင်ရာ ဝန်ဆောင်မှုများ (Travel Agencies)
- (၆) ခရီးသွားလုပ်ငန်းဆိုင်ရာ ဝန်ဆောင်မှုများ (Tour Operation) တို့ဖြစ်ပါတယ်။

စွမ်းဆောင်နိုင်သော စံနှုန်းသတ်မှတ်ချက်များကို သက်ဆိုင်ရာဌာန၊ လုပ်ငန်းအလိုက် အချိန်မဝ အချိန်မရွေး၊ နေရာမရွေး ကြည့်ရှုလေ့လာမှတ်သားလိုက်နာနိုင်စေရန် အထူးပြု အထူးပြုဖော်ပြပေးထားပါတယ်။ သတ်မှတ်ထားသည့် စံနှုန်းများကို ဖော်ပြပေးပုံမှာလည်း “လေ့လာ သင်ယူသူများ လက်စွဲညွှန်းတမ်း” (Training Manual) တွင် “ဘာသာရပ်ခေါင်းစဉ်” (Unit Descriptor) ကို အသေးစိတ်အချက်အလက်များနှင့်တကွ ဖော်ပြပေးထားပါတယ်။ “ဘာသာရပ်ခေါင်းစဉ်” (Unit Descriptor) အောက်မှာ သင်ယူလေ့လာရမည့် “လိုအပ် သည့် သတ်မှတ်စံနှုန်းများ” (Competency Standard) ကို အသေးစိတ် အချက်အလက်များအနေဖြင့် “လုပ်ငန်းဆိုင်ရာအပိုင်းလိုက် ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာထားသော” (Elements) ခေါင်းစဉ်များနှင့်တကွ “လက်တွေ့လုပ်ဆောင်ရန် လိုအပ်သည့် အသေးစိတ်ခေါင်းစဉ်ငယ်များ” (Performance Criteria) များကို “သင်ကြားလေ့လာရန် လိုအပ်သည့် ကြာမြင့်ချိန် နာရီစုစုပေါင်း” (Norminal Hours) အနေဖြင့် ဖော်ပြပေးထားပြီး သင်ကြားလေ့လာရန် အမှန်တကယ်ကြာမြင့်ချိန်များမှာ သင်ယူသူများ၏ ရှိနှင့်ပြီ ရှိနှင့်ပြီးသော လုပ်ငန်းအတွေ့အကြုံ၊ အသိပညာ၊ အတတ်ပ အတတ်ပညာများအပေါ် မူတည်ပြီး ပြောင်းလဲချက်များရှိနိုင်ပါတယ်။ ဖော်ပြပေးထားသည့် ကြာမြင့်ချိ ကြာမြင့်ချိန်ထက်စော၍သော်လည်းကောင်း၊ ပိုမိုကြာမြင့်၍သော်လည်းကောင်း ပြောင်းလဲမှုအနည်းငယ်ခန့် ရှိန

မူအနည်းငယ်ခန့် ရှိနိုင်ပါတယ်။ ထို့ပြင် “ခေါင်းစဉ်၏ သတ်မှတ်အမှတ်စဉ်နံပါတ်” (Unit Code) တို့ဖြင့်လည်း လေ့လာလိုသည့် သတ်မှတ်စံနှုန်းများကို အလွယ်တကူ ရှာဖွေလေ့လာနိုင်စေရန် ထပ်မံဖော်ပြပေးထားပါသည်။

“လုပ်ငန်းဆိုင်ရာ အပိုင်းလိုက် ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာထားသော” (Elements) များသည် လုပ်ငန်းခွင်အတွင်းအပိုင်းလိုက် မည်သည့် စွမ်းဆောင်ရည်များ ရရှိနိုင်မည်ကို ဖော်ပြပေးထားပြီး “လက်တွေ့လုပ်ဆောင်ရန် လိုအပ်သည့် အသေးစိတ်ခေါင်းစဉ်ငယ်များ” (Performance Criteria) မှ ဝန်ထမ်းများ၏ ရာထူးအဆင့်အလိုက် ဖြည့်စွမ်းဆောင်ရွက်ရမည့် အချက်အလက် အချက်အလက်များကို အသေးစိတ် ဖော်ပြပေးထားပါသည်။

“စွမ်းဆောင်နိုင်သော စံနှုန်းသတ်မှတ်ချက်များ” ကို ဖော်ပြတဲ့အခါမှာ “သင်ယူသူများ လက်စွဲညွှန်းတမ်း” ကို မဖော်ပြမီကတည်းက “စွမ်းဆောင်ရည် စစ်ဆေးဆောင်ရွက်ခြင်း စနစ်ပုံစံ” (Assessment Matrix) ကို သင်ယူသူများ ကြိုတင်သိရှိလေ့လာထားနိုင်စေရန် ဖော်ပြပေးထားပါသည်။ “စွမ်းဆောင်နိုင်သော စံနှုန်း စံနှုန်းသတ်မှတ်ချက် အခြေခံ စစ်ဆေးခြင်း စနစ်ပုံစံ” (Competency Base Assessment) တွင် သင်ယူသူများအား အရည်အချင်း စစ်ဆေးရန် မတူညီသော စစ်ဆေးခြင်းပုံစံ အနည်းဆုံး (၂) နည်းမှ (၃) နည်းမှ (၃) နည်းအထိ စစ်ဆေးလေ့ရှိတတ်ပါတယ်။ အဲဒီစစ်ဆေးနည်းတွေထဲက တစ်ခုကတော့... လက်တွေ့ စစ်ဆေးသည့်စနစ်ပုံစံ (Practical) ဖြစ်ပြီး အခြားလိုအပ်သည့် စစ်ဆေးနည်းစနစ်ပုံစံတွေကတော့ ရေးဖြေစစ်ဆေးခြင်း (Written Questions) နှင့် နှုတ်ဖြေစစ်ဆေးခြင်း (Oral Questions) တို့ ဖြစ်ပါတယ်။ စစ်ဆေးခြင်းစနစ်ပုံစံတို့ကို လေ့လာ

လေ့လာရာမှာ မည်သည့်အချက်များ သိရှိလေ့လာဖြည့်စွမ်းထားရမည်ကို သိရှိစေရန်နှင့် မည်သို့စစ်ဆေးမည်ကို ကြိုတင်သိရှိနိုင်စေရန်ဆိုသည့် ရည်ရွယ်ချက်ဖြင့် ဝိရောဓိမဖြစ်စေရန် ဖော်ပြပေးထားဖော်ပြပေးထားပါသည်။ အရည်အချင်းစစ်ဆေးသူများနှင့် သင်ကြားသူဆရာများအနေဖြင့်လည်း အရည်အချင်းအရည်အချင်းစစ်ဆေးသည့်အခါ အခြားသောစစ်ဆေးနည်းများဖြစ်သည့် လေ့လာ အကဲဖြတ်ခြင်းနည်း (Observation Checklist) ဟုခေါ်သည့် အစစ်ဆေးခံယူသူအား အသံသွင်းစနစ်တစ်မျိုးဖြင့်သော် လည်းကောင်း၊ လည်းကောင်း၊ လုံခြုံရေးကင်မရာများဖြင့်သော် လည်းကောင်း တစ်လည်းကောင်း တစ်စေ့တစ်စောင်း လေ့လာအကဲဖြတ်ခြင်းနည်းနှင့် သင်ကြားသူဆရာများ၊ စစ်ဆေးသူများနှင့် စစ်ဆေးသူများနှင့် လုံးဝမသက်ဆိုင်သူတစ်ဦး (သို့) တစ်ဖွဲ့၏ ကြားဝင်စစ်ဆေးနည်းစနစ် (Third-Party Statement) ဟုခေါ်သည့် အစစ်ဆေးခံယူသူ၏ အထက်အရာရှိကသော်လည်းကောင်း၊ လုပ်ငန်းလုပ်ငန်းရှင်ကသော်လည်းကောင်း ထောက်ခံချက်ပေးခြင်းတို့ဖြင့် စစ်ဆေးနိုင်ကြောင်းလည်း ဖော်ပြပေးထားပါသည်။ ဖော်ပြပေးထားပါသည်။ အဲဒီ

အဲဒီ စစ်ဆေးနည်းတွေကိုတော့ အရည်အချင်းစစ်ဆေးခံယူသူ၏ လုပ်ငန်းခွင်သို့ လာရောက်၍ လာရောက်၍ အကဲဖြတ်စစ်ဆေးခြင်းသော်လည်းကောင်း၊ လုပ်ဖော်ကိုင်ဘက်များ၏ အမြင်နှင့် ထောက်ခံချက်များ ထောက်ခံချက်များဖြင့်သော်လည်းကောင်း စစ်ဆေးမှု ပြုနိုင်ပါတယ်။ အရည်အချင်းစစ်ဆေးသူများ (Assessors) အနေဖြင့် အခြားသောစစ်ဆေးနည်းများလည်း ဆောင်ရွက်နိုင်ကြောင်း အောက်မှာ ဖော်ပြပေးလိုက်ပါတယ်။

- (၁) နေ့စဉ်မှတ်တမ်းများ၊ စာရွက်စာတမ်းများအား အခြေခံ၍ စစ်ဆေးနည်း (Journals)
- (၂) လက်တွေ့ဟောပြောပြသခြင်း၊ ဟန်အမူအရာဖြင့် ရှင်းလင်းတင်ပြခြင်းနည်းဖြင့် စစ်ဆေးနည်း။ (Oral Presentation)
- (၃) အစုအဖွဲ့ဖြင့် ကဏ္ဍအလိုက်ပါဝင်ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်ခြင်းနည်းဖြင့် စစ်ဆေးနည်း (Roll Play)

- (၄) အသေးစိတ်မှတ်တမ်းစာအုပ်များဖြင့် စစ်ဆေးနည်း (Log Book)
- (၅) အဖွဲ့လိုက်မှတ်တမ်းပြုစုခြင်း၊ စီမံကိန်းရေးဆွဲခြင်းနည်းဖြင့် စစ်ဆေးနည်း (Group Project)
- (၆) လက်တွေ့သရုပ်ပြခြင်းနည်းဖြင့် စစ်ဆေးနည်း (Practical Demonstration) တို့ ဖြစ်ပါတယ်။

သင်ယူသူများအနေဖြင့် အထူးသိရှိထားရမည့်အချက်ကတော့ သင်ကြားပေးသူ ဆရာ၊ ဆရာမများသည် သင်ယူသူများအား လိုအပ်နေသည့်အရည်အသွေးများကို ဖြည့်ဆည်းသင်ကြားပေးပြီး လုပ်ငန်းခွင်အတွင်း ပူးပေါင်း ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်ခြင်းဖြင့် အောင်အောင်မြင်မြင်မှုများ ရရှိနိုင်စေရန် ကူညီသင်ကြားပေးခြင်းဖြစ်သည်ကို သိရှိနားလည်သိရှိနားလည်ထားရမည်။ သင်ကြားသူများအား မိမိသိလိုသမျှ မေးမြန်းလေ့လာနိုင်ပြီး လွတ်လပ်စွာ ဆွေးနွေးသင်ယူနိုင်ပါသည်။ (ရှေ့လတွင် ဆက်လက်တင်ပြပေးပါမည်။)

မြန်မာစားဖိုဖုများ ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးစင်တာ ရန်ကုန်မြို့ (Myanmar Chefs Development Centre-MCDC, Yangon) ရဲ့ "Chef Education Page"ကို လစဉ် လက်တွေ့လုပ်ငန်းခွင် အသုံးပြုအတတ်ပညာ၊ အသိပညာများအား ရေးသားဖော်ပြပေးနေပါတယ်။ လာမယ့်လတွေမှာလည်း အထက်မှာဖော်ပြခဲ့တဲ့ "ဟိုတယ်နှင့် စားသောက်ဆိုင် ဝန်ဆောင်မှုလုပ်ငန်းများ" နှင့် သက်ဆိုင်သောအပိုင်းများကို အထူးပြု ဖော်ပြပေးဖော်ပြပေးသွားမှာ ဖြစ်ပါတယ်။ ယခုဖော်ပြခဲ့တဲ့ အချက်အလက်များကို သြစတြေးလျနိုင်ငံရှိ "Australian AID" နှင့် "အရှေ့တောင်အာရှနိုင်ငံများအသင်း" ASEAN "အဖွဲ့အစည်းနှစ်ခု၏ အာဆီယံနိုင်ငံများအတွင်းရှိ ခရီးသွားလုပ်ငန်းဆိုင်ရာ ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်မှုအစီအစဉ်များ စဉ်များအတွက် "William Angliss Institute of TAFE" တက္ကသိုလ်မှ "ASEAN Australia Development Cooperation Program (AADCP) Phase II." Toolbox Development for Tourism Divisions: Front Office, Food & Beverages Services, Food Production "Project" အတွက် အထူးပြင်ဆင်ထုတ်ဝေပေးထားသည့် "Booklet" မှ တိုက်ရိုက် မြန်မာဘာသာ ပြန်ဆိုရေးသားဖော်ပြပေးနေတာ ဖြစ်ပါတယ်။ ဒီလအတွက် ဆက်လက်ဖော်ပြပေးခဲ့တဲ့ "စွမ်းဆောင်နိုင်သောစံနှုန်းသတ်မှတ်ချက်" (Competency Standard) ရဲ့ ခေါင်းစဉ်ကတော့ "စားဖိုဆောင်သုံး ကိရိယာများနှင့် ဆက်စပ်ပစ္စည်းများအား သန့်စင်ခြင်းနှင့် ထိန်းသိမ်းခြင်း" "Clean and Maintain Kitchen Equipment & Utensils (D1.HRS.CL1.03)" နှင့်သက်ဆိုင်သော အသိပညာများအား ဆက်လက်ဖော်ပြပေးသွားခဲ့တာ ဖြစ်ပါတယ်။ ရှေ့လတွေမှာ ဆက်လက်ဖော်ပြပေးသွားမှာမို့ လေ့လာဖတ်ရှုနိုင်ပါတ်ရှုနိုင်ပါတယ်။

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)