



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

N/A

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

9. หน่วยสมรรถนะทั้งหมดในมาตรฐานอาชีพ (List of All Units of Competence within this Occupational Standards)

รหัสหน่วยสมรรถนะ

เนื้อหา

0115

จัดการ ดูแลมาตรฐานอาหารและเครื่องดื่ม

0116

กำกับ ควบคุม ดูแลงบกำไรขาดทุน

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขารัฐกิจอาหาร อาชีพผู้จัดการร้าน ระดับ 6

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

0115 จัดการ ดูแลมาตรฐานอาหารและเครื่องดื่ม

0116 กำกับ ควบคุม ดูแลงบกำไรขาดทุน

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีความภาพ และยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์ และวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน	01	บริหารจัดการงานที่พักท้องถิ่น	0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

ตาราง 2 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY FUNCTION , UNIT OF COMPETENCE , ELEMENT OF COMPETENCE

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พนักงานต้องถึง	0115	จัดการ ดูแลมาตรฐานอาหารและเครื่องดื่ม	01151	ประเมินขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรให้ถูกต้อง
				01152	จัดการพื้นที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มให้ปลอดภัย
				01153	ควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของอาหารและเครื่องดื่ม
		0116	กำกับ ควบคุม ดูแลงบกำไรขาดทุน	01161	จัดการเอกสารการเงินที่เกี่ยวข้องในธุรกิจอาหาร
				01162	ควบคุมต้นทุนของสินค้า
				01163	วิเคราะห์งบกำไรขาดทุน

คำอธิบาย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ (ต่อ) เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานหลังจากได้หน้าที่หลัก (Key Function) เพื่อให้ได้ หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และหน่วยสมรรถนะย่อย (Element of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ0115
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะจัดการ ดูแลมาตรฐานอาหารและเครื่องดื่ม
3. ทบทวนครั้งที่N/A
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
01151 ประเมินขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรให้ถูกต้อง	1. พนักงานทำงานให้สอดคล้องกับวิธีการขององค์กร 2. พนักงานปฏิบัติงานตามแผนงานและงานประจำรวมไปถึงงานที่ได้รับมอบหมายเพิ่มเติม 3. การขึ้นค่าจ้างและการบริหารงานด้านอื่นๆ เป็นไปตามผลการประเมินที่ผู้บริหารเห็นชอบ	
01152 จัดการพื้นที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มให้ปลอดภัย	1. พื้นที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มมีความพร้อมในให้บริการ 2. พื้นที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มมีความสะอาดในการให้บริการ 3. พื้นที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มมีความปลอดภัยในการให้บริการ	
01153 ควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของอาหารและเครื่องดื่ม	1. ควบคุมคุณภาพและมาตรฐานอาหารและเครื่องดื่มตามที่องค์กรกำหนด 2. ควบคุมคุณภาพและมาตรฐานอาหารและเครื่องดื่มตามกฎหมายกำหนด	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
 - (ข) ความต้องการด้านความรู้
- N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 0116
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำกับ ควบคุม ดูแลงบกำไรขาดทุน
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
01161 จัดการเอกสารการเงินที่เกี่ยวข้องในธุรกิจอาหาร	1. จัดการเอกสารเกี่ยวกับรับสินค้า 2. จัดการเอกสารเกี่ยวกับจัดส่งสินค้า 3. จัดการใบเสร็จรับเงิน	
01162 ควบคุมต้นทุนของสินค้า	1. รวบรวมข้อมูลต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร 2. ประเมินต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร 3. ควบคุมต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร	
01163 วิเคราะห์งบกำไรขาดทุน	1. รวบรวมข้อมูลรายรับรายจ่าย 2. ประเมินข้อมูลงบกำไรขาดทุน 3. ควบคุมรายรับรายจ่าย งบกำไรขาดทุน เป็นไปตามคาดการณ์	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A