



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร
สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ -

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2562

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

มาตรฐานอาชีพสาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถีมีแผนภาพหน้าที่งาน ประกอบด้วย 1 ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose) 2 บทบาทหลัก (Key Role) 3 หน้าที่หลัก (Key Function) 7 หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และ 20 สมรรถนะย่อย (Element of Competence)

จัดทำหน่วยสมรรถนะ ที่มีรายละเอียดตามองค์ประกอบจำนวน 7 หน่วยสมรรถนะ แต่ละหน่วยสมรรถนะ ประกอบด้วยองค์ประกอบหลัก ได้แก่ สมรรถนะย่อย (Element of Competence) เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) ขอบเขต (Range Statement) หลักฐานที่ต้องการทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ (Evidence Requirements) แนวทางการประเมิน (Assessment Guidance)

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2562

6. ครั้งที่

ครั้งที่ 1: โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2562 (รายละเอียดของชุดฝึกอบรมที่ได้รับการรับรองตามการปรับปรุงในแต่ละครั้ง แสดงในตารางข้างล่าง ข้อมูลครั้งล่าสุดจะแสดงอยู่ในบรรทัดบนสุด)
ครั้งที่ (อื่น ๆ) : N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

สาขาการให้บริการอาหาร

อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี ระดับ 5

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

คุณวุฒิวิชาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
2011	บริหารจัดการและควบคุมการปฏิบัติงานปรุงอาหาร
2012	บริหารจัดการงานบริการอย่างถูกต้อง

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะในการบริหารจัดการอาหารริมบาทวิถี ธุรกิจอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) หรือธุรกิจรถเข็นอาหาร แก้ปัญหาที่พบเป็นประจำได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถประยุกต์ใช้ข้อมูลพื้นฐาน และอุปกรณ์เครื่องมือในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

บุคคลทั่วไปที่เป็นผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

เจ้าของกิจการที่ขายอาหารหรือปรุงอาหารริมบาทวิถี กิจการอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) และกิจการรถเข็นอาหาร

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิจานวิชาชีพนี้)

2011 บริหารจัดการและควบคุมการปฏิบัติงานปรุงอาหาร

2012 บริหารจัดการงานบริการอย่างถูกต้อง

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 03/07/2566

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
กำหนดมาตรฐานพัฒนาผู้ปฏิบัติงาน ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี(Street food) ให้ตระหนัก (Awareness) และปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร (Food safety) มีการปฏิบัติที่ถูกสุขอนามัยและคำนึงถึงมาตรฐานสิ่งแวดล้อม (Environment) ของชุมชน	20	บริหารจัดการงานปรุงอาหารและงานบริการธุรกิจ อาหารริมบาทวิถี	201	บริหารจัดการงานปรุงอาหารและงานบริการ

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 03/07/2566

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
201	บริหารจัดการงานปรุงอาหารและงานบริการ	2011	บริหารจัดการและควบคุมการปฏิบัติงานปรุงอาหาร	20111	บริหารจัดการงานปรุงอาหารให้มีประสิทธิภาพ
				20112	วางแผนการจัดซื้อและตรวจสอบวัตถุดิบตามมาตรฐานที่กำหนด
				20113	การจัดทำเลที่ตั้งของร้าน
				20114	การดำเนินการตามข้อกำหนดของกฎหมาย
		2012	บริหารจัดการงานบริการอย่างถูกต้อง	20121	สร้างความเชื่อมั่นในมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร
				20122	บริการอย่างถูกสุขลักษณะ

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 2011
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บริหารจัดการและควบคุมการปฏิบัติงานปรุงอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566
4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี คุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 5
ISCO-08 รหัสอาชีพ 5212 ผู้จำหน่ายอาหารตามถนน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องบริหารจัดการและควบคุมการปฏิบัติงานปรุงอาหาร เพื่อให้การบริหารจัดการงานปรุงอาหารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้ที่เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะในการบริหารจัดการและควบคุมการปฏิบัติงานปรุงอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาชีพอาหารริมบาทวิถี

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550
2. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
3. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560
4. ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545
5. ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2546 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2551

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20111 บริหารจัดการงานปรุงอาหารให้มีประสิทธิภาพ	1.กำหนดหน้าที่การทำงานที่ชัดเจน 2. ให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหาแก่ผู้ปฏิบัติงานปรุงอาหาร 3.ตรวจสอบความถูกต้องของงานที่ผู้ปฏิบัติงานปรุงอาหารได้รับมอบหมาย	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์
20112 วางแผนการจัดซื้อและตรวจสอบวัตถุดิบตามมาตรฐานที่กำหนด	1.กำหนดรายการการจัดซื้อวัตถุดิบ 2. ประเมินปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้ตามที่กำหนดไว้ในรายการอาหาร 3. ควบคุมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัตถุดิบ 4. ตรวจสอบวัตถุดิบตามปริมาณและคุณภาพที่กำหนดไว้	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์

สมรรถนย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20113 การจัดทำเลตที่ตั้งของร้าน	1. จัดสภาพแวดล้อมบริเวณร้านให้สะอาดถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล 2. จัดที่นั่งให้เพียงพอให้เป็นระเบียบเรียบร้อย 3. จัดพื้นที่ร้านไม่กีดขวางบาทวิถี 4. ขั้นตอนการปฏิบัติงานเป็นไปอย่างปลอดภัยและสอดคล้องตามหลักสุขาภิบาล	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์
20114 การดำเนินกิจการตามข้อกำหนดของกฎหมาย	1. อธิบายข้อกำหนดหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี 2. ควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการบริหารจัดการงานปรุงอาหาร
2. ทักษะในการจัดซื้อและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการงานปรุงอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดซื้อและตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ
3. ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการรายรับ-รายจ่าย
4. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกและจัดทำเลตที่ตั้งของร้าน
5. ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมการดำเนินกิจการให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบรับรองการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
- การประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
- วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและสอบถามชี้ทวนความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- บริหารจัดการงานปรุงอาหารให้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการกำหนดหน้าที่การทำงานที่ชัดเจน สามารถให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหาแก่ผู้ปฏิบัติงานครัว และตรวจสอบความถูกต้องของงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
 - สามารถวางแผนการจัดซื้อและตรวจสอบวัตถุดิบตามมาตรฐานที่กำหนดได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีกำหนดรายการการจัดซื้อวัตถุดิบ และควบคุมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ
 - สามารถบริหารจัดการรายรับ-รายจ่ายอย่างมีประสิทธิภาพ
 - สามารถจัดทำเลตต์ตั้งของร้านได้อย่างเหมาะสม จัดสภาพแวดล้อมบริเวณร้านให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล
- ออกแบบผังในการปฏิบัติงานให้เป็นไปอย่างปลอดภัยและถูกหลักสุขาภิบาล
- สามารถบริหารจัดการรายรับ-รายจ่ายอย่างมีประสิทธิภาพ
 - สามารถควบคุมการดำเนินงานให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. หลักฐานความรู้ที่ต้องการ ประเมินจากการสัมภาษณ์และประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
2. วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ2012
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะบริหารจัดการงานบริการอย่างถูกต้อง
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี คุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 5
ISCO-08 รหัสอาชีพ 5212 ผู้จำหน่ายอาหารตามถนน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องบริหารจัดการงานบริการอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้การบริการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
สร้างความเชื่อมั่นในมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร มีการบริการอย่างถูกสุขลักษณะ และสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะในบริหารจัดการงานบริการให้มีประสิทธิภาพและสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550
2. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
3. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560
4. ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545
5. ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2546 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2551

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20121 สร้างความเชื่อมั่นในมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร	1.เตรียมอาหารในพื้นที่ที่สะอาดเป็นระเบียบพื้นผิวที่สัมผัสอาหารทำมาจากวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารไม่เป็นที่สะสมของเชื้อโรค 2.เลือกใช้ภาชนะที่สัมผัสกับอาหารที่ทำจากวัสดุที่ปลอดภัยไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารทนต่อการกัดกร่อนได้ดี ไม่เป็นสนิม 3.ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองของหน่วยงานราชการ	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20122 บริการอย่างถูกสุขลักษณะ	1. ภาชนะที่ใส่อาหารสำหรับบริการมีความสะอาด 2. มีมาตรการป้องกันสัตว์บริเวณที่ตั้งของร้าน 3. พนักงานและเจ้าของร้านแต่งกายสะอาด สุภาพ เรียบร้อยสวมเสื้อมีแขน และมีลักษณะส่วนบุคคลที่ดี	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการเตรียมอาหารในพื้นที่ที่สะอาด ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร
2. ทักษะในการเลือกใช้ภาชนะใส่อาหารที่ปลอดภัย
3. ทักษะในการเลือกวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ได้มาตรฐาน
4. ทักษะในการบริการอย่างถูกสุขลักษณะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมอาหารในพื้นที่ที่สะอาด ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับภาชนะใส่อาหารที่ปลอดภัย
3. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ได้มาตรฐาน
4. ความรู้เกี่ยวกับการบริการอย่างถูกสุขลักษณะ
5. ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบรับรองการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
- การประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
- วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและสอบถามชี้ทวนความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- สามารถสร้างความเชื่อมั่นในมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารให้ลูกค้าเกิดความมั่นใจและปลอดภัยในการบริโภค โดยมีการเตรียมอาหารในพื้นที่ที่เหมาะสมและสะอาด เลือกใช้ภาชนะที่ทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย และใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ได้มาตรฐาน
- สามารถให้บริการอย่างถูกสุขลักษณะตั้งแต่ภาชนะที่ใส่อาหาร มีมาตรการป้องกันสัตว์บริเวณที่ตั้งของร้าน พนักงานและเจ้าของร้านสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี

เพื่อให้ผู้บริโภคมองเกิดความปลอดภัยและพึงพอใจต่อการบริการ

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. ชุดสาหรณ์รวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. หลักฐานความรู้ที่ต้องการ ประเมินจากการสัมภาษณ์และประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
2. วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ