



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม
ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2566

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

ประเทศไทยมีบริบทที่เปลี่ยนแปลงไป การเข้าสู่ประชาคมอาเซียน และกรอบทางการค้า แรงงานที่เปลี่ยนแปลง ทำให้เกิดความตื่นตัว การโยกย้ายแรงงาน และการกีดกันแรงงาน เริ่มเกิดขึ้นในหลายภาคส่วน ทำให้แรงงานไทยเกิดความเสียเปรียบ และไม่สามารถตอบสนองต่ออุปสงค์แรงงานได้อย่างชัดเจน จึงมีความจำเป็นอย่างเร่งด่วนในอันที่จะต้องกับมาทบทวน กระบวนการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์

แต่เดิมการพัฒนากำลังคน หรือ ทรัพยากรมนุษย์ ทำในหลายภาคส่วน โดยมีภาคการศึกษาเป็นแกนหลักสำคัญในการพัฒนา การจัดการศึกษาในยุคก่อนเน้นการส่งเสริมความงอกงามในพุทธิพิสัย (ความรู้) และ การวัดผลสัมฤทธิ์ในมิติของความจำ และ ความเข้าใจเป็นเรื่องหลัก ซึ่งจะพบว่าในหลายอาชีพ ความรู้ ความเข้าใจเป็นเพียงองค์ประกอบส่วนหนึ่ง หากแต่ความสามารถ ทักษะ ประสบการณ์เป็นองค์ประกอบสำคัญในคุณภาพของแรงงาน ในขณะที่ประเทศที่พัฒนาแล้วในหลายๆประเทศ ต่างมีแกนในการจัดการศึกษา แบบคู่ขนาน คือ การจัดการศึกษาสายวิชาการ ควบคู่กับการจัดการศึกษาสายอาชีพ เพื่อสร้างแรงงานที่มีคุณภาพทั้งเชิงทฤษฎีในกลุ่มหนึ่ง และเชิงปฏิบัติการในกลุ่มหนึ่ง

นอกจากเรื่องดังกล่าวการที่ประเทศไทยเน้นการวัดคุณภาพคน และโอกาสในการศึกษาต่อจากผู้จบในภาคการศึกษาเป็นหลัก จึงเป็นส่วนที่ทำให้โอกาสการเรียนรู้ของคนไทยอยู่ในกรอบที่จำกัด ผู้ที่ไม่มีโอกาสได้เรียนตามระบบยากที่จะสามารถกลับเข้าสู่ภาคการศึกษาตามระบบได้อีกครั้ง จากสาเหตุและปัญหาดังกล่าว จึงเป็นที่มาของความเป็นในการจัดทำ เครื่องมือวัดสมรรถนะของคนในสายอาชีพ ที่เรียกว่า มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อใช้ในการกลั่นกรอง ยกระดับ พัฒนา แรงงานในสายอาชีพต่างๆให้มีมาตรฐาน สามารถพัฒนาต่อยอดทางการพัฒนาทุนมนุษย์ อีกทั้งได้รับสิทธิอันพึงมีศักยภาพของตน อนึ่ง จากนโยบายครัวไทยครัวโลก ประกอบกับศักยภาพในการประกอบอาหารของคนไทย และอาหารไทย อันเป็นที่ยอมรับชื่นชอบของคนทั้งในระดับประเทศ ภูมิภาค และนานาชาติ “มาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร” จึงเป็นอีกสาขาวิชาชีพที่มีความจำเป็นอย่างเร่งด่วนในการจัดทำมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อส่งเสริมการมีงานทำทั้งในและต่างประเทศของคนในสายอาชีพนี้

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

ครั้งที่ 1 โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2562 ครั้งที่ 2 โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2566

6. ครั้งที่

2/2566

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

สาขาผู้ประกอบอาหาร

อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
1010	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
1011	เตรียม จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
1012	บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

1013	เตรียม จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
1014	ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและครัว ให้ถูกสุขลักษณะ
2011	จัดรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ
2012	ซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2021	ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน
2031	ประกอบอาหารตามตำรับ

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้มีทักษะในการปฏิบัติงานประจำ เพื่อเป็นจุดเริ่มต้นสำหรับการทำงานในสายงานผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร สามารถแก้ปัญหาในการปฏิบัติได้ ตลอดจนมีทักษะฝีมือ ในการปฏิบัติงานที่ถูกกำหนดไว้แล้ว สามารถผลิตงานในสถานประกอบการ แก้ปัญหาเฉพาะหน้า โดยประยุกต์ใช้ทฤษฎี ข้อมูลต่าง ๆ และวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำงานประจำได้อย่างถูกต้อง และทำงานภายใต้คำอธิบายที่ชัดเจนของผู้บังคับบัญชาได้

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหารทุกประเภท (ร้านอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่)

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

1010	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
1011	เตรียม จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
1012	บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
1013	เตรียม จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
1014	ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและครัว ให้ถูกสุขลักษณะ
2011	จัดรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ
2012	ซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2021	ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน
2031	ประกอบอาหารตามตำรับ

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 18/01/2567

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
พัฒนาผู้ประกอบการ ในร้านอาหาร ให้มีมาตรฐานในระดับสากล	10	เตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบและดูแลรักษา	101	จัดหาเครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
	20	ประกอบอาหาร	201	กำหนดรายการอาหาร
			202	วางแผน เตรียมการประกอบอาหาร
			203	ประกอบอาหาร

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 18/01/2567

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
101	จัดหาเครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	1010	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย	10101	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัย
				10102	ปฏิบัติงานครัวอย่างมีสุขอนามัย
		1011	เตรียม จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	10111	เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ได้เหมาะสมกับการใช้งาน
				10112	แยกประเภทของเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
				10113	จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ให้พร้อมกับการใช้งาน
		1012	บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	10121	วางแผนการตรวจสอบ การบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
				10122	ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
		1013	เตรียม จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	10131	เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้ตามที่กำหนด
				10132	จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
		1014	ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและครัว ให้ถูกสุขลักษณะ	10141	ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
201	กำหนดรายการอาหาร			10142	ทำความสะอาดพื้นครัว
				10143	กำจัดของเสียภายในครัว
		2011	จัดรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ	20111	ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ
				20112	กำหนดลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ตามรายการอาหารที่ ออกแบบ
				20113	กำหนดอุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามรายการอา หารที่ออกแบบ
		2012	ซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	20121	วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบ
				20122	ควบคุมการจัดซื้อวัตถุดิบ
				20123	ตรวจสอบวัตถุดิบตามมาตรฐานที่กำหนด

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
202	วางแผน เตรียมการประกอบอาหาร	2021	ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน	20211	ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน
				20212	ตรวจสอบความพร้อมของวัตถุดิบใช้ในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน
203	ประกอบอาหาร	2031	ประกอบอาหารตามตำรับ	20311	ประกอบอาหาร
				20312	จัดตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1010
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566
4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องการปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย เพื่อให้งานครว้นนั้นดำเนินงานไปอย่างเป็นระเบียบแบบแผน ควบคุมกับความปลอดภัยที่ได้จากการปฏิบัติตนของผู้ปฏิบัติงานในครัว หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ และเทคนิค ภายใต้การควบคุมดูแลช่วยเหลือจากผู้ที่มีตำแหน่งงานที่สูงกว่า

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- กฎหมายเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร
- พระราชบัญญัติอาหาร 2522
- กฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10101 ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัย	- ปฏิบัติตามระเบียบที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอุบัติเหตุต่าง ๆ - ใช้งานเครื่องครัวและอุปกรณ์ต่างๆ อย่างถูกต้อง และถูกประเภท - ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน - ติดตั้งและตรวจสอบความพร้อมของถังดับเพลิง และชุดปฐมพยาบาล จัดเตรียมไว้ในที่ที่สะดวกต่อการนำมาใช้ - มีความรู้ ความสามารถใช้เครื่องมือดับเพลิงได้ถูกประเภท และสามารถปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10102 ปฏิบัติงานครัวอย่างมีสุขอนามัย	1. รักษาสุขภาพให้แข็งแรง, รักษาความสะอาดส่วนบุคคลสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด ป้องกันการปนเปื้อน และถูกสุขอนามัย 2. ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน 3. กำจัดสัตว์และแมลงด้วยวิธีการที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ 4. กำจัดและแยกขยะอย่างถูกวิธีเพื่อลดมลพิษกับสิ่งแวดล้อม 5. รักษาความสะอาดพื้นที่ปฏิบัติงานอยู่เสมอ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆได้อย่างถูกวิธี
2. ทักษะในการเตรียมอาหารตามกรรมวิธีต่างๆ
3. ทักษะในการเก็บรักษาอาหารก่อนและหลังปรุง
4. ทักษะในการเลือกภาชนะเครื่องมือ อุปกรณ์
5. ทักษะในการกำจัดเศษอาหารและของเสียได้ถูกวิธี
6. ทักษะในการปรุงอาหารได้ปลอดภัยจากเชื้อโรค
7. ไม่ชิมอาหารจากทัพพี หรือใช้นิ้วมือแตะอาหารเพื่อชิม
8. ตัดเล็บมือได้สั้นอยู่เสมอ
9. มีสุขนิสัยที่ดี รักษาความสะอาดของร่างกาย เส้นผม เสื้อผ้าและเครื่องแต่งกายและรองเท้าที่สวมใส่
10. ล้างมือและแขนด้วยสบู่ทุกครั้ง
11. การเก็บอาหารก่อนปรุง ต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะตามประเภทของอาหารนั้นๆ และเก็บในที่สะอาด ไม่มีฝุ่นละอองหรือสัตว์และแมลงนำโรค

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
2. ความรู้เรื่องการเตรียมอาหารตามกรรมวิธีต่าง ๆ เช่น ขอบ หั่น สับ เป็นต้น
3. ความรู้เรื่องสถานที่ประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
4. ความรู้การกำจัดเศษอาหารและของเสีย
5. ความรู้เรื่องการป้องกันและควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค
6. ความรู้เรื่องปฐมพยาบาลเบื้องต้น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- (ค) คำแนะนำในการประเมิน

คณะกรรมการควรสัมภาษณ์เพิ่มเติม เพื่อให้ผู้รับการประเมินได้แสดงผลงานที่แสดงว่ามีความรู้

- (ง) วิธีการประเมิน
- การสอบถามปากเปล่า/การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
 - แฟ้มสะสมผลงาน หลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

- สภาพแวดล้อมและสถานที่ควรมีความสะอาด เช่น พื้นครัวที่สะอาด ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ อากาศถ่ายเทได้สะดวก แสงสว่างเพียงพอ มีอุณหภูมิที่เหมาะสม ปราศจากแมลงและสัตว์พาหะนำโรค
- สถานการณ์ที่ไม่ปกติต่อการทำงาน เช่น ไฟไหม้ น้ำร้อนลวก มีบาดเจ็บ หรือเกิดอัคคีภัย แก๊สรั่ว สามารถแก้ไขปัญหาและปฐมพยาบาลได้ทันที
- เครื่องมืออุปกรณ์อยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งาน มีจำนวนเพียงพอ อุปกรณ์มีความหลากหลายต่อการเลือกใช้งานแต่ละประเภท เช่น หม้อสแตนเลสใช้สำหรับอาหารที่มีฤทธิ์เป็นกรด แกงส้อม ต้มยำ
- ศึกษาและใช้งานวัสดุอุปกรณ์งานครัวที่ใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ ได้ เช่น ไมโครเวฟ เครื่องบดสับ เตaubอบิเล็คทรอนิกส์ เป็นต้น
- สามารถใช้ทรัพยากรในครัวได้อย่างถูกสุขลักษณะและปลอดภัย เช่น การล้างผักหรือเนื้อสัตว์ก่อนหั่น การแยกวัตถุดิบของสดและสุก การเก็บรักษาที่เหมาะสมกับวัตถุดิบนั้น ๆ

- (ก) คำแนะนำ

- หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ให้ผู้ประเมินใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมินและผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและนำไปแก้ไข

- (ข) คำอธิบายรายละเอียด

- สภาพแวดล้อมและสถานที่ภายในห้องครัว พื้นครัวต้องสะอาดปราศจากคราบสกปรก เช่น คราบไขมัน น้ำ ขี้ดิน เป็นต้น ไม่มีการปนเปื้อนอันเกิดจากเศษอาหาร
 - มีช่องระบายอากาศและอากาศถ่ายเทได้สะดวก ในกรณีที่มีครัวอยู่ภายในอาคารต้องมีเครื่องดูดควัน แสงสว่างจะต้องเพียงพอทุกจุดภายในครัว
 - อุณหภูมิภายในครัวจะต้องอยู่ในระดับที่ผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติงานได้อย่างปกติ
 - สามารถปฐมพยาบาลเบื้องต้น ได้อย่างถูกต้อง ได้แก่ มีบาดแผล ชันแผล แผลให้สะอาด ใส่ยาฆ่าเชื้อ ใส่ยารักษาแผล แต่ถ้าเลือดไหลไม่หยุดควรรีบนำส่งโรงพยาบาล
 - การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ครัวใช้ให้เหมาะสมกับการใช้งาน เช่น ไม่ควรนำวัสดุที่ทำจากอลูมิเนียม หรือพลาสติก มาใส่อาหารที่มีความเป็นกรด
- ไม่ให้ทัพพีหรือตะหลิวในการชิมอาหารโดยตรง แยกเขียงประกอบอาหารโดยอาหารสดและอาหารสุก
- ศึกษาคู่มือ ขั้นตอนการใช้อุปกรณ์เทคโนโลยีอย่างละเอียด เช่น เตาอบอิเล็กทรอนิกส์ ไมโครเวฟ เครื่องสับบด เครื่องทอดไฟฟ้า
 - วัตถุดิบที่ใช้ต้องล้างก่อนนำมาประกอบอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ การจัดเก็บต้องถูกต้องเหมาะสมกับวัตถุดิบแต่ละชนิด เช่น
- ผักจัดใส่ถุงหรือกล่องเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการสลายคุณค่าทางโภชนาการ และไม่ควรรวไปเก็บรวมกับอาหารที่มีกลิ่นเช่นเนื้อสัตว์ ควรแยกกันชัดเจน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. หลักฐานความรู้ที่ต้องการ ประเมินจากการสัมภาษณ์
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) หลักฐานเอกสารต่างๆ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ1011
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะเตรียม จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการเตรียม จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ในการเตรียมการประกอบอาหารได้เหมาะสมต่อการใช้งาน
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้ที่รับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ และเทคนิค ภายใต้การควบคุมดูแลช่วยเหลือจากผู้ที่มีตำแหน่งงานที่สูงกว่า

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

1. กฎหมายเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร
2. พระราชบัญญัติอาหาร 2522
3. กฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10111 เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ได้เหมาะสมกับการใช้งาน	1. สวมใส่ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผมทุกครั้งที่ใช้ปฏิบัติงาน 2. กำหนดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้ตามรายการอาหารที่ออกแบบไว้ 3. จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการเตรียมอาหารได้ครบถ้วน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
10112 แยกประเภทของเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	1. แยกประเภทของเครื่องมือ อุปกรณ์แต่ละประเภทของการเตรียม ผสม ประกอบและจัดเสิร์ฟ 2. แยกประเภทของเครื่องมือเพื่อทำความสะอาด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
10113 จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ให้พร้อมกับการใช้งาน	1. ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ได้ถูกต้องตามชนิดของวัสดุที่ใช้ผลิตเครื่องมือ อุปกรณ์นั้น 2. จัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์แยกตามชนิด จัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในที่เก็บให้เหมาะสมกับการใช้งานอย่างปลอดภัย	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการประเมินเพื่อพิจารณาคุณภาพของวัสดุที่ใช้ทำเครื่องมือและอุปกรณ์งานครัว
2. ทักษะการอ่านออกเขียนได้
3. ทักษะการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารอย่างถูกวิธีและปลอดภัย
4. ทักษะในการจัดการตนเอง เพื่อดูแลรักษาสุขภาพและความปลอดภัย
5. ทักษะการดูแล จัดเก็บอุปกรณ์
6. ทักษะการนับเลข เพื่อประมาณการในเรื่องน้ำหนัก ขนาด จำนวน
7. ทักษะในการดูแลทำความสะอาดพื้น
8. ทักษะการกำจัดของเสียที่เหมาะสม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ทำเครื่องมือและอุปกรณ์งานครัว
2. ความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์งานครัว
3. รู้วิธีการดูแลรักษา จัดเก็บอุปกรณ์งานครัว
4. รู้วิธีการกำจัดขยะ ของเสีย
5. รู้วิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
6. รู้เรื่องสุขาภิบาลอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แฟ้มสะสมผลงาน/ภาพถ่าย
2. รายงานการใช้ การจัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์งานครัว

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์งานครัวและการใช้งาน
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดเก็บ การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

คณะกรรมการควรสัมภาษณ์เพิ่มเติม เพื่อให้ผู้รับการประเมินได้แสดงผลงาน ที่แสดงว่ามีความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสอบถามปากเปล่า/การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
2. แฟ้มสะสมผลงาน หลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

- เตรียมสุขอนามัยส่วนบุคคล สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าเช็ดมือ
- ศึกษารายการอาหารให้ถูกต้องและครบถ้วน เพื่อการจัดเตรียมอุปกรณ์
- แยกประเภทของเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เช่น หม้อ กระทะ ตะหลิว ทัพพี เขียง มีด และอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟ เช่น จาน ชาม
- แยกประเภทของเครื่องมือในการทำความสะดวกอุปกรณ์ น้ำยาล้างจาน ฟอยล์ห่อ ฟองน้ำ ผ้าเช็ดจาน ผ้าขาวบาง ผ้าเช็ดจาน ผ้าเช็ดโต๊ะ ผ้าเช็ดพื้น
- การจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์แยกตามชนิด เก็บให้เหมาะสมกับการใช้งานอย่างปลอดภัย เช่น อุปกรณ์ประเภทมีด เขียง ทัพพี ตะหลิว กระทะ

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ประเมินใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและนำไปแก้ไข

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

คู่มือการใช้งานเครื่องมือและอุปกรณ์ สำหรับการประกอบอาหาร อธิบายให้ผู้ใช้งานรู้เกี่ยวกับ

วิธีการใช้งาน ข้อระวังในการใช้งาน การดูแลรักษา และการจัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์

- เตรียมสุขอนามัยส่วนบุคคล สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าเช็ดมือ ให้ครบถ้วนก่อนการปฏิบัติงานทุกครั้ง และมีความสะอาดทุกครั้งก่อนการสวมใส่

- ศึกษารายการอาหารให้อุณหภูมิและครบถ้วน เพื่อการจัดเตรียมอุปกรณ์ที่แม่นยำ ทำให้ไม่เกิดข้อผิดพลาดเวลาปฏิบัติงาน

- แยกประเภทของเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เช่น หม้อ กระทะ ตะหลิว ทัพพี เขียง มีด และอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟ เช่น จาน ชาม

ให้เป็นหมวดหมู่เพื่ออำนวยความสะดวกการใช้งาน

- แยกประเภทของเครื่องมือในการทำความสะดวกอุปกรณ์ น้ำยาล้างจาน ผอยขัดหม้อ ฟองน้ำ ผ้าเช็ดจาน ผ้าขาวบาง ผ้าเช็ดจาน ผ้าเช็ดโต๊ะ ผ้าเช็ดพื้น

ให้เหมาะสมกับการใช้งานในแต่ละประเภท

- การจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์แยกตามชนิด เก็บให้เหมาะสมกับการใช้งานอย่างปลอดภัย เช่น อุปกรณ์ประเภท เขียง ทัพพี ตะหลิว กระทะ

ของมีคมควรจะมีการเก็บที่ปลอดภัยและแยกกันอย่างชัดเจน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. หลักฐานความรู้ที่ต้องการ ประเมินจากการสัมภาษณ์
2. แฟ้มสะสมผลงาน(Portfolio) หลักฐานเอกสารต่างๆ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1012
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566
4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะ ในการวางแผนตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตามมาตรฐานของอุปกรณ์นั้น ๆ

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ และเทคนิค ภายใต้การควบคุมดูแลช่วยเหลือจากผู้ที่มีตำแหน่งงานที่สูงกว่า

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- กฎหมายเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร
- พระราชบัญญัติอาหาร 2522
- กฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10121 วางแผนการตรวจสอบ การบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	1. วางแผนการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์ 2. บำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ 3. กำหนดระยะเวลาในการตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
10122 ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	1. จัดทำรายการเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร 2. ตรวจนับเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตามรายการที่มี 3. ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ให้มีสภาพพร้อมใช้งาน 4. ทำความสะอาด บำรุงรักษา เครื่องมืออุปกรณ์ตามระยะเวลาที่วางแผนไว้	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการประเมินเพื่อพิจารณาคุณภาพของวัสดุที่ใช้ทำเครื่องมือและอุปกรณ์งานครัว
2. ทักษะการอ่านออกเขียนได้
3. ทักษะการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารอย่างถูกวิธีและปลอดภัย
4. ทักษะการดูแล จัดเก็บอุปกรณ์

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ทำเครื่องมือและอุปกรณ์งานครัว
2. ความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์งานครัว
3. รู้วิธีการดูแลรักษา จัดเก็บอุปกรณ์งานครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ผลของการปฏิบัติ เรื่องการเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์งานครัว
2. รายการเครื่องมือ อุปกรณ์งานครัว

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์งานครัวและการใช้งาน
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดเก็บ การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

คณะกรรมการควรสัมภาษณ์เพิ่มเติม เพื่อให้ผู้รับการประเมินได้แสดงผลงาน ที่แสดงว่ามีความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบถามปากเปล่า/การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
- แฟ้มสะสมผลงาน หลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

- วางแผนการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์
- จัดทำรายการเครื่องมืออุปกรณ์

(ก) คำแนะนำ

- หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ประเมินใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและนำไปแก้ไข

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- วางแผนการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์ โดยกำหนดระยะเวลาการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์ อย่างชัดเจน เช่น 3 เดือน 6 เดือน หรือ 1 ปี เป็นต้น
- จัดทำรายการเครื่องมืออุปกรณ์ โดยระบุจำนวนว่ามีปริมาณ และอายุการใช้งานของแต่ละเครื่องมืออุปกรณ์

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. หลักฐานความรู้ที่ต้องการ ประเมินจากการสัมภาษณ์
2. แฟ้มสะสมผลงาน(Portfolio) หลักฐานเอกสารต่างๆ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ1013
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะเตรียม จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องการเตรียม จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร แต่ละรายการและตำรับมาตรฐาน โดยเลือกวัตถุดิบตามลำดับการใช้งานเพื่อประกอบอาหารที่มีความสดใหม่และมีคุณค่าทางโภชนาการ
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ และเทคนิค ภายใต้การควบคุมดูแลช่วยเหลือจากผู้ที่มีตำแหน่งงานที่สูงกว่า

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

1. กฎหมายเกี่ยวกับสุขภาพอาหาร
2. พระราชบัญญัติอาหาร 2522
3. กฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10131 เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้ตามที่กำหนด	1. เตรียมวัตถุดิบตามตำรับที่ได้กำหนดไว้ 2. ใช้วัตถุดิบตามลำดับการใช้งาน 3. ใช้อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสม 4. รักษาความสะอาด ในขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบได้ถูกสุขอนามัย ป้องกันการปนเปื้อนข้าม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
10132 จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	1. แยกชนิดและประเภทวัตถุดิบในการประกอบอาหารออกเป็นหมวดหมู่ตามหลักการ 2. เลือกสถานที่และอุณหภูมิในการเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ 3. ใช้วัตถุดิบแบบมีลำดับการใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการเลือกคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. ทักษะการแยกประเภทของวัตถุดิบ
3. ทักษะการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การหั่น การซอย การสับ
4. ทักษะการดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
5. ทักษะการกำจัดของเสียที่เหมาะสม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. รู้คุณสมบัติของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. รู้วิธีการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารตามตำรับอาหาร
3. รู้วิธีการดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
4. รู้วิธีการแยกประเภทของวัตถุดิบ
5. รู้วิธีการคัดแยกขยะของเสีย
6. รู้หลักการประกอบอาหาร
7. รู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แสดงวิธีเตรียม ล้างวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. แสดงวิธีการดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. แสดงวิธีการคัดแยกวัตถุดิบ
4. แสดงวิธีการจัดการกับเศษวัตถุดิบที่เหลือใช้

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. การเตรียม ล้างวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. การดูแลรักษาและจัดเก็บวัตถุดิบ การแยกประเภทวัตถุดิบ
3. การจัดการเศษวัตถุดิบที่เหลือใช้
4. คู่มือการสุขาภิบาลอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

คณะกรรมการควรสัมภาษณ์เพิ่มเติม เพื่อให้ผู้รับการประเมินได้แสดงผลงาน ที่แสดงว่ามีความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสอบถามปากเปล่า/การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
2. ตรวจสอบผลงานจริง
3. พัมสะสมผลงาน หลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

- เตรียมวัตถุดิบตามตำรับที่ได้กำหนดไว้
- ใช้วัตถุดิบตามลำดับการใช้งาน
- ใช้อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสม
- แยกชนิดและประเภทวัตถุดิบในการประกอบอาหารออกเป็นหมวดหมู่ตามหลักการ
- เลือกสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ
- ใช้วัตถุดิบแบบมีลำดับการใช้งาน

(ก) คำแนะนำ

- หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ประเมินใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและนำไปแก้ไข

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- เตรียมวัตถุดิบตามตำรับที่ได้กำหนดไว้ เช่น ทำความสะอาดล้างเนื้อสัตว์ก่อน เพราะจะมีการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการมากที่สุด จากนั้นทำการเตรียมผัก เครื่องปรุงรส
- ใช้วัตถุดิบตามลำดับการใช้งาน คือเลือกวัตถุดิบตามการใช้งานก่อนหลัง เช่น วัตถุดิบที่ซื้อมาก่อนควรใช้ให้หมดก่อน
- ใช้อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสม เช่น การเลือกหม้อสแตนเลสสำหรับประกอบอาหารที่มีกรดเป็นส่วนประกอบ
- แยกชนิดและประเภทวัตถุดิบในการประกอบอาหารออกเป็นหมวดหมู่ตามหลักการ เช่น เก็บเนื้อสัตว์ แยกออกจากผักและผลไม้ ของแห้งควรเก็บรวมกับของแห้ง เครื่องปรุงรสควรเก็บรวมกัน
- เลือกสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ คือสถานที่เก็บต้องมีความสะอาด ปราศจากแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรค และความชื้น
- ใช้วัตถุดิบแบบมีลำดับการใช้งาน คือการรู้จักใช้วัตถุดิบก่อนหลังเช่น การผัดผักก่อนการใส่ผักต้องใส่กระเทียมก่อนเพื่อป้องกันการกระเทียมไม่สุก และรู้จักการปรุงรสหลังสุดเพื่อป้องกันการไหม้ในขณะที่ผักยังไม่สุก

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. ชุดสาธิตรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. หลักฐานความรู้ที่ต้องการ ประเมินจากการสัมภาษณ์
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) หลักฐานเอกสารต่างๆ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ1014
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและครัว ให้ถูกสุขลักษณะ
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการทำทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและครัว ให้ถูกสุขลักษณะ
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ และเทคนิค ภายใต้การควบคุมดูแลช่วยเหลือจากผู้ที่มีตำแหน่งงานที่สูงกว่า

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

1. กฎหมายเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร
2. พระราชบัญญัติอาหาร 2522
3. กฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10141 ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	1. แยกประเภทเครื่องมือ อุปกรณ์ ชนิดอาหารคาว อาหารหวาน 2. กวาดเศษอาหารทิ้งในถังขยะให้หมด 3. ล้างภาชนะ 3 ตอนหรือกะละมัง 3 ใบวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. 4. ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน เพื่อล้างไขมันและสิ่งสกปรก 5. ล้างน้ำสะอาด เพื่อล้างน้ำยาล้างจานและสิ่งสกปรกตกค้างออก 6. ล้างน้ำสะอาดหรือน้ำผสมคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อโรคตามสัดส่วน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
10142 ทำความสะอาดพื้นครัว	1. ผ่นังครัว ล้างทำความสะอาดบริเวณเตาไฟ 2. พื้นห้องครัว กวาด ล้าง ทำความสะอาดทุกวัน 3. การระบายอากาศ เปิดพัดลมดูดอากาศ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10143 กำจัดของเสียภายในครัว	1. ควรมีถังใส่เศษอาหาร ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดมิดชิด แยกขยะประเภทต่างๆ 2. ล้างถังทุกครั้งที่เทขยะออก 3. ควรมีบอดักไขมันและดักไขมันทิ้งบ่อย ๆ 4. ล้างและทำความสะอาด รวบรวมไขมันใส่โครกทุกวัน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. ทักษะการดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. ทักษะการนับเลข เพื่อประมาณการในเรื่องน้ำหนัก ขนาด จำนวน
4. ทักษะการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การหั่น การซอย การสับ
5. ทักษะการแยกประเภทของวัตถุดิบ
6. ทักษะการกำจัดของเสียที่เหมาะสม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. รู้คุณสมบัติของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. รู้วิธีการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารตามตำรับอาหาร
3. รู้วิธีการดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
4. รู้วิธีการแยกประเภทของวัตถุดิบ
5. รู้วิธีการคัดแยกขยะของเสีย
6. รู้หลักการประกอบอาหาร
7. รู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แสดงวิธีเตรียม ล้างวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. แสดงวิธีการดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. แสดงวิธีการคิดแยกวัตถุดิบ
4. แสดงวิธีการจัดการกับเศษวัตถุดิบที่เหลือใช้

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. การเตรียม ล้างวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. การดูแลรักษาและจัดเก็บวัตถุดิบ การแยกประเภทวัตถุดิบ
3. การจัดการเศษวัตถุดิบที่เหลือใช้
4. คู่มือการสุขาภิบาลอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

คณะกรรมการประเมินสัมภาษณ์เพิ่มเติม เพื่อให้ผู้รับการประเมินได้แสดงผลงาน ที่แสดงว่ามีความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสอบถามปากเปล่า/การสัมภาษณ์ผู้รับการประเมิน
2. ตรวจสอบผลงานจริง
3. แฟ้มสะสมผลงาน หลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

- แยกประเภทเครื่องมือ อุปกรณ์ ชนิดอาหารคาว อาหารหวาน
- กวาดเศษอาหารทิ้งในถังขยะให้หมด
- ล้างภาชนะ 3 ตอนหรือกะละมัง 3 ใบวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
- ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน เพื่อล้างไขมันและสิ่งสกปรก
- ล้างน้ำสะอาด เพื่อล้างน้ำยาล้างจานและสิ่งสกปรกตกค้างออก
- ล้างน้ำสะอาดหรือน้ำผสมคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อโรคตามสัดส่วน
- ผึ่งครีว ล้างทำความสะอาดบริเวณเตาไฟ
- พื้นห้องครัว กวาด ล้าง ทำความสะอาดทุกวัน
- การระบายอากาศ เปิดพัดลมดูดอากาศ
- ควรมีถังใส่เศษอาหาร ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดมิดชิด แยกขยะประเภทต่าง ๆ
- ล้างถังทุกครั้งที่เทขยะออก
- ควรมีบ่อดักไขมันและดักไขมันทั้งบ่อ
- ล้างและทำความสะอาด รางระบายน้ำโสโครกทุกวัน

(ก) คำแนะนำ

- หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ประเมินใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้น ๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและนำไปแก้ไข

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- แยกประเภทเครื่องมือ อุปกรณ์ ชนิดอาหารคาว อาหารหวาน เช่น ถ้วยขนมหวาน ไม่ควรนำมาใส่แกงที่เป็นของคาวเพราะจะทำให้ภาชนะมีกลิ่น
- กวาดเศษอาหารทิ้งในถังขยะให้หมด เพราะป้องกันการเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรค
- ล้างภาชนะ 3 ตอนหรือกะละมัง 3 ใบวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. คือขั้นตอนการล้างจะต้องมีความสะอาด
- ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน เพื่อล้างไขมันและสิ่งสกปรก โดยใช้ฟองน้ำหรือฟอยขัดหม้อ
- ล้างน้ำสะอาด เพื่อล้างน้ำยาล้างจานและสิ่งสกปรกตกค้างออกโดยล้างอุปกรณ์จนหมดฟอง
- ล้างน้ำสะอาดหรือน้ำผสมคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อโรคตามสัดส่วนตามฉลากที่กำหนด
- ผึ่งครีว ล้างทำความสะอาดบริเวณเตาไฟโดยใช้น้ำทำความสะอาดที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้เพื่อล้างความมันและสิ่งสกปรก

- พื้นห้องครัว กวาด ล้าง ทำความสะอาดทุกวัน
- การระบายอากาศ เปิดพัดลมดูดอากาศทุกครั้งที่มีการประกอบอาหารเพื่อระบายอากาศ
- ควรมีถังใส่เศษอาหาร ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดมิดชิด แยกขยะประเภทต่าง ๆ โดยแยกถังใส่ขยะแต่ละประเภทและมีฝาปิดมิดชิด
- ล้างถังทุกครั้งทีเเทขยะออก
- ควรมีบ่อดักไขมันและดักไขมันทั้งบ่อย ๆ เพื่อป้องกันการเกิดสิ่งไม่พึงประสงค์
- ล้างและทำความสะอาด ร้างละบายน้โสโครกทุกวัน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสอบถามปากเปล่า / การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
2. ตรวจสอบผลงานจริง แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) หลักฐานเอกสารต่าง ๆ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ2011
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะจัดรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องการจัดอาหาร มีเจตคติในงานออกแบบรายการอาหารให้เหมาะสมกับธุรกิจ ฤดูกาล และความนิยมของลูกค้า
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ และเทคนิค ภายใต้การควบคุมดูแลช่วยเหลือจากผู้ที่มีตำแหน่งงานที่สูงกว่า

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

1. กฎหมายเกี่ยวกับสุขภาพอาหาร
2. พระราชบัญญัติอาหาร 2522
3. กฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20111 ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ	1. ตรวจสอบความต้องการของลูกค้า 2. ตรวจสอบวัตถุดิบที่จะใช้ในการประกอบอาหาร 3. ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ 4. ตรวจสอบต้นทุนและคุณภาพของวัตถุดิบตามรายการอาหารที่ออกแบบให้สอดคล้องต่อความต้องการของลูกค้าและรูปแบบธุรกิจ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
20112 กำหนดลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ตามรายการอาหารที่ออกแบบ	1. กำหนดลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ตามรายการอาหารที่ออกแบบ 2. เลือกลักษณะของวัตถุดิบได้ถูกต้องตามที่กำหนด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
20113 กำหนดอุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามรายการอาหารที่ออกแบบ	1. กำหนดอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตามรายการอาหารที่ออกแบบ 2. เลือกใช้อุปกรณ์ได้ถูกต้องเหมาะสมกับการใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ความรู้ ทักษะและเจตคติของผู้ประกอบอาหารในร้านอาหารระดับคุณวุฒิขั้นที่ 1

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

มีประสบการณ์ในการออกแบบ / กำหนดรายการอาหาร อย่างน้อย 1 ปี

(ข) ความต้องการด้านความรู้

เรื่องหลักการออกแบบรายการอาหารเพื่อธุรกิจ หลักการประกอบอาหาร ตำรับอาหาร หลักโภชนาการ ความปลอดภัยด้านอาหาร การเลือกใช้อุปกรณ์ภาชนะ การตกแต่งอาหารฯ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการกำหนดรายการอาหาร
2. ทักษะการจัดทำตำรับอาหารมีรายละเอียดส่วนประกอบ เครื่องปรุง วิธีทำ ปริมาณอาหาร
3. ทักษะการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
4. ทักษะในการชั่ง ตวง วัด

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. หลักการประกอบอาหาร
2. คุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ
3. คุณลักษณะและเอกลักษณ์ของอาหารในแต่ละตำรับ
4. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ ได้แก่ ฤดูกาล คุณภาพ ราคาวัตถุดิบ คุณสมบัติและคุณลักษณะของวัตถุดิบ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงการจัดรายการอาหาร
2. เอกสารรายงานการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. หลักการจัดอาหารในโอกาสต่างๆ
2. ตำรับอาหาร
3. หลักการตลาด
4. หลักการจัดทำรายการอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

คณะกรรมการประเมินสัมภาษณ์เพิ่มเติม เพื่อให้ผู้รับการประเมินได้แสดงผลงาน ที่แสดงว่ามีความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสอบถามปากเปล่า/การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
2. ตรวจสอบผลงานจริง
3. แฟ้มสะสมผลงาน หลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

- สืบหาความต้องการของลูกค้า
- สืบหาวัตถุดิบที่จะใช้ในการประกอบอาหาร
- ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ
- กำหนดลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ตามรายการอาหารที่ออกแบบ

- เลือกลักษณะของวัตถุดิบได้ถูกต้องตามที่กำหนด
- กำหนดอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตามรายการอาหารที่ออกแบบ
- เลือกใช้อุปกรณ์ได้ถูกต้องเหมาะสมกับการใช้งาน

(ก) คำแนะนำ

คณะกรรมการประเมินควรสัมภาษณ์เพิ่มเติมเพื่อให้ผู้รับการประเมินได้แสดงผลงานที่แสดงถึง ความรู้ ทักษะ เจตคติในเรื่องของออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบของธุรกิจ

- หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ประเมินใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและนำไปแก้ไข

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

ผู้ประเมินต้องคำนึงถึงรูปแบบของธุรกิจ ขนาดของธุรกิจ เอกลักษณะของรายการอาหาร/ร้านอาหาร เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบในการประกอบอาหาร และระยะเวลาในการสอบ

- รูปแบบธุรกิจหมายถึง ประเภทการดำเนินธุรกิจอาหาร ซึ่งสถานประกอบการอาจดำเนินงานได้หลายธุรกิจ เช่น ร้านขายข้าวมันไก่และขายก๋วยเตี๋ยวไก่ด้วย หรืออาหารตามสั่งขายข้าวขาหมูด้วย หรืออาจเป็นรูปแบบธุรกิจเดียว เช่น ร้านขายก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเพียงอย่างเดียว เป็นต้น
- สำรวจความต้องการของลูกค้า สอบถามสังเกตว่ามีความต้องการอาหารประเภทไหนที่นิยมบริโภค เช่น วัยรุ่น อาหารส่วนใหญ่ก็จะเป็นอาหารที่รสชาติกลางๆ อาหารมีความรวดเร็วทันใจ
- สำรวจวัตถุดิบที่จะใช้ในการประกอบอาหาร หาแหล่งของวัตถุดิบที่มีความสดใหม่และถูก เช่น ตลาดสี่มุมเมือง หรือตลาดไท
- ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ เช่น ถ้าขายอาหารของกลุ่มคนที่รักสุขภาพ เมนูอาหารควรจะเป็นอาหารที่มีไขมันน้อย มีโภชนาการที่ดีสูง ใช้วัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติ
- กำหนดลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ตามรายการอาหารที่ออกแบบ เลือกวัตถุดิบตามที่ผู้ประกอบการกำหนด เช่น ปลาทอด 1 ตัว มีขนาดเท่าไรและต้องเท่ากันทุกครั้ง
- กำหนดอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตามรายการอาหารที่ออกแบบ เช่น การทอดปลาควรใช้น้ำมันก้นลึก

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสอบถามปากเปล่า / การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
2. ตรวจสอบผลงานจริง แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) หลักฐานเอกสารต่าง ๆ

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

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารที่มีอยู่ตามฤดูกาล
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ และเทคนิค ภายใต้การควบคุมดูแลช่วยเหลือจากผู้ที่มีตำแหน่งงานที่สูงกว่า

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

1. กฎหมายเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร
2. พระราชบัญญัติอาหาร 2522
3. กฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20121 วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบ	1. กำหนดรายการการจัดซื้อวัตถุดิบ 2. เลือกแหล่งวัตถุดิบได้ 3. ประเมินการใช้วัตถุดิบได้ตามที่กำหนดไว้ในตำรับอาหารมาตรฐาน 4. กำหนดขั้นตอนการส่งซื้อวัตถุดิบอาหารได้ 5. กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต 6. เปรียบเทียบราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
20122 ควบคุมการจัดซื้อวัตถุดิบ	1. กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต 2. เปรียบเทียบราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น 3. ควบคุมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัตถุดิบ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
20123 ตรวจสอบวัตถุดิบตามมาตรฐานที่กำหนด	1. จำแนกคุณภาพของวัตถุดิบอาหารได้ 2. บอกคุณลักษณะของวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ 3. ตรวจสอบวัตถุดิบตามปริมาณคุณภาพตามที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการเลือกซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. ทักษะการดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. ทักษะการนับเลข เพื่อประมาณการในเรื่องน้ำหนัก ขนาด จำนวน
4. ทักษะการแยกประเภทของวัตถุดิบ
5. ทักษะการกำจัดของเสียที่เหมาะสม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. รู้คุณสมบัติของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. รู้วิธีการแยกประเภทของวัตถุดิบ
3. รู้วิธีการคัดแยกขยะของเสีย
4. รู้หลักการประกอบอาหาร
5. รู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงการจัดรายการอาหาร
2. เอกสารรายงานการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. หลักการจัดอาหารในโอกาสต่างๆ
2. ตำรับอาหาร
3. หลักการตลาด
4. หลักการจัดทำรายการอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

คณะกรรมการประเมินสัมภาษณ์เพิ่มเติม เพื่อให้ผู้รับการประเมินได้แสดงผลงาน ที่แสดงว่ามีความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสอบถามปากเปล่า/การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
2. ตรวจสอบผลงานจริง
3. แฟ้มสะสมผลงาน หลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัตถุดิบ หมายถึง งบประมาณทุกชนิดที่เกี่ยวข้องได้แก่ ค่าจ้างในการจัดซื้อจัดส่งค่าพาหนะ ค่าภาษีและค่าอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

- กำหนดรายการการจัดซื้อวัตถุดิบ
- เลือกแหล่งวัตถุดิบได้
- ประมาณการใช้วัตถุดิบได้ตามที่กำหนดไว้ในตำรับอาหารมาตรฐาน
- กำหนดขั้นตอนการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารได้
- กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต
- เปรียบเทียบราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น
- กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต
- เปรียบเทียบราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น
- ควบคุมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัตถุดิบ
- จำแนกคุณภาพของวัตถุดิบอาหารได้

- บอกคุณลักษณะของวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้
- ตรวจสอบวัตถุดิบตามปริมาณ คุณภาพตามที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อ

(ก) คำแนะนำ

คณะกรรมการประเมินควรสัมภาษณ์เพิ่มเติมเพื่อให้ผู้รับการประเมินได้แสดงผลงานที่แสดงถึง ความรู้ ทักษะ

เจตคติในงานประมาณการจัดซื้อวัตถุดิบที่ใช้ตามรายการอาหารที่ออกแบบ

- หากผู้รับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ประเมินใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน

และผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้รับการประเมินมีความเข้าใจและนำไปแก้ไข

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

ผู้ประเมินต้องคำนึงถึงรูปแบบของธุรกิจ ขนาดของธุรกิจ เอกลักษณะของรายการอาหาร ร้านอาหาร เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบในการประกอบอาหาร

และระยะเวลาในการสอบ

- กำหนดรายการการจัดซื้อวัตถุดิบ เขียนรายการแยกประเภทอาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส ปริมาณที่จัดซื้อให้ชัดเจน เช่นเนื้อหมู 5 กิโลกรัม
- เลือกแหล่งวัตถุดิบได้ สามารถเปรียบเทียบราคาขายของตลาดที่จัดซื้อได้
- ประมาณการใช้วัตถุดิบได้ตามที่กำหนดไว้ในตำรับอาหารมาตรฐาน
- กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต เช่น ขนาดของวัตถุดิบต้องมีความสม่ำเสมอ มีขนาดและน้ำหนักที่เท่ากัน
- ควบคุมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัตถุดิบ คือการจัดซื้อวัตถุดิบตามปริมาณที่ต้องการโดยอยู่ภายในกรอบงบประมาณที่กำหนด
- บอกคุณลักษณะของวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ เช่น การเลือกซื้อปลาสด ได้แก่ ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นเหม็น
- ตรวจสอบวัตถุดิบตามปริมาณ คุณภาพตามที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อ สามารถเช็คปริมาณของตามใบสั่งซื้อ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสอบถามปากเปล่า / การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
2. ตรวจสอบผลงานจริง แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) หลักฐานเอกสารต่าง ๆ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ2021
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องการตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ และเทคนิค ภายใต้การควบคุมดูแลช่วยเหลือจากผู้ที่มีตำแหน่งงานที่สูงกว่า

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

1. กฎหมายเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร
2. พระราชบัญญัติอาหาร 2522
3. กฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20211 ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน	1. ความพร้อมของสถานที่ครัว ตำแหน่งการติดตั้งเตา บริเวณจัดเก็บวัตถุดิบ บริเวณเตรียมอาหาร อ่างล้าง การระบาย พัดลมดูดอากาศ แสงสว่าง 2. เลือกขนาดของภาชนะที่จะใช้หุงต้มได้เหมาะสมกับเตาโดยคำนึงถึงความปลอดภัย 3. การเปิดวาล์วแก๊ส 4. ปุ่มจุดไฟที่หัวเตา และระบบป้องกันความปลอดภัย 5. ความสะอาด และการจัดเก็บ เครื่องมือ อุปกรณ์งานครัว	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
20212 ตรวจสอบความพร้อมของวัตถุดิบใช้ในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน	1. การตรวจปริมาณของวัตถุดิบที่เตรียมไว้พร้อมปรุงในปริมาณที่เหมาะสม 2. ตรวจคุณภาพของวัตถุดิบ ความสด สะอาด มีการติดวันที่จัดเตรียมวัตถุดิบ 3. ตรวจสอบวัตถุดิบ ส่วนผสมตามตำรับ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร
2. ทักษะการดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. ทักษะการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร การหั่น การซอย การสับ
4. ทักษะการนับเลข เพื่อประมาณการในเรื่องน้ำหนัก ขนาด จำนวน
5. ทักษะการแยกประเภทของวัตถุดิบ
6. ทักษะการตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
7. ทักษะการจัดลำดับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. รู้คุณสมบัติของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. รู้วิธีการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหารตามตำรับอาหาร
3. รู้วิธีการดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
4. รู้วิธีการแยกประเภทของวัตถุดิบ
5. รู้วิธีการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แสดงการตรวจสอบความถูกต้องของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร
2. แสดงการตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. การเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. การดูแลรักษาและจัดเก็บวัตถุดิบ การแยกประเภทวัตถุดิบ
3. การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
4. การดูแลรักษา และจัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

คณะกรรมการประเมินสัมภาษณ์เพิ่มเติม เพื่อให้ผู้รับการประเมินได้แสดงผลงาน ที่แสดงว่ามีความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสอบถามปากเปล่า/การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
2. ตรวจสอบผลงานจริง
3. แฟ้มสะสมผลงาน หลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน ได้แก่ ทัพพีปิ้ง กระจับวย ตะแกรง กระทะทองเหลือง หม้อตุ๋น เตาอบ หม้ออัดความดัน หม้อก๋วยเตี๋ยว อุปกรณ์ลูกเล่นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น

- เลือกขนาดของภาชนะที่จะใช้หุงต้มได้เหมาะสมกับเตา
- ความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์งานครัว
- การตรวจปริมาณของวัตถุดิบที่เตรียมไว้พร้อมปรุงตามตำรับมาตรฐาน

(ก) คำแนะนำ

คณะกรรมการประเมินควรสัมภาษณ์เพิ่มเติมเพื่อให้ผู้รับการประเมินได้แสดงผลงานที่แสดงถึง ความรู้ ทักษะในการตรวจสอบความพร้อมของวัตถุดิบตามประเภทของอาหาร และความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารแต่ละประเภท

- หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ประเมินใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน

และผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและนำไปแก้ไข

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

ผู้ประเมินต้องคำนึงถึงรูปแบบของธุรกิจ ขนาดของธุรกิจ เอกลักษณ์ของรายการอาหาร ร้านอาหาร (Signature) เครื่องมือ อุปกรณ์ วัตถุดิบในการประกอบอาหาร และระยะเวลาในการสอบ

- เลือกขนาดของภาชนะที่จะใช้หุงต้มได้เหมาะสมกับเตา เช่น เลือกขนาดของหม้อ หรือกระทะให้มีขนาดเหมาะสมกับหัวเตา
- ความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์งานครัว จะต้องสะอาดไม่มีคราบสกปรกจากเศษอาหาร
- การตรวจปริมาณของวัตถุดิบที่เตรียมไว้พร้อมปรุงตามตำรับมาตรฐาน ต้องมีปริมาณที่ถูกต้องตามตำรับมาตรฐาน เช่น กำหนดส่วนผสมเนื้อหมู 1 กิโลกรัม เมื่อตรวจสอบต้องได้น้ำหนัก 1 กิโลกรัม

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสอบถามปากเปล่า / การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
2. ตรวจสอบผลงานจริง แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) หลักฐานเอกสารต่าง ๆ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ2031
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะประกอบอาหารตามตำรับ
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน ได้ถูกต้องตามประเภทของอาหาร
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ และเทคนิค ภายใต้การควบคุมดูแลช่วยเหลือจากผู้ที่มีตำแหน่งงานที่สูงกว่า

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

1. กฎหมายเกี่ยวกับสุขภาพอาหาร
2. พระราชบัญญัติอาหาร 2522
3. กฎหมายอาหารตามมาตรฐานสากล

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20311 ประกอบอาหาร	1. รุส่วนผสมของอาหารตำรับมาตรฐาน 2. รู้ลักษณะและรสชาติของอาหารตำรับมาตรฐาน 3. ประกอบอาหารตำรับมาตรฐานได้ถูกต้องตามลำดับขั้นตอนและถูกสุขอนามัย	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
20312 จัดตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ	1. รู้ลักษณะและรสชาติของอาหารตำรับมาตรฐาน 2. กำหนดปริมาณการจัดเสิร์ฟ ได้ตรงตามตำรับมาตรฐาน 3. จัดอาหารใส่ภาชนะที่ สะอาด เหมาะสม 4. ตรวจสอบความถูกต้องและความสวยงามของอาหาร 5. ตกแต่ง และเสิร์ฟตามประเภทของอาหารได้อย่างเหมาะสม 6. เสิร์ฟอาหารใน ระยะเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสมตามประเภทของอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการประกอบอาหารประเภทต่างๆ ต้ม ผัด แกง ทอด ลวก นึ่ง ปิ้งย่าง ตุ่น ตำ
2. ทักษะในการประกอบอาหารตามตำรับ
3. ทักษะในการใช้เครื่องมือช่าง ตวง วัด
4. ทักษะในการใช้เตาหุงต้ม
5. ทักษะในการประมาณการ ในเรื่องน้ำหนัก ขนาด จำนวน
6. ทักษะเรื่องความปลอดภัยในการประกอบอาหาร
7. ทักษะในการจัดตกแต่งอาหารพร้อมเสิร์ฟ
8. ทักษะในการเตรียม วัสดุเพื่อใช้ในการตกแต่ง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. รู้หลักการประกอบอาหารประเภทต่างๆ
2. รู้วิธีการใช้เครื่องมือช่าง ตวง วัด
3. รู้วิธีการใช้เตาหุงต้มอาหาร
4. รู้วิธีการรักษาความปลอดภัยในการประกอบอาหาร
5. รู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร
6. รู้เรื่องหลักโภชนาการ
7. รู้หลักการจัดตกแต่งอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แสดงวิธีการประกอบอาหารประเภทต่างๆ
2. แสดงวิธีการประกอบอาหารตามตำรับ
3. แสดงวิธีการใช้เตาหุงต้มอาหาร
4. แสดงวิธีการประมาณการในเรื่องน้ำหนัก ขนาด จำนวน
5. แสดงวิธีการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องวิธี
6. แสดงวิธีการเตรียมวัสดุสำหรับการจัดตกแต่งอาหาร
7. แสดงวิธีการจัดตกแต่งอาหารพร้อมเสิร์ฟ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. การใช้วิธีการประกอบอาหารประเภทต่างๆ
2. การประกอบอาหารตามตำรับ และตามขั้นตอน
3. ความหมายของตำรับอาหาร

ตำรับอาหาร หมายถึง คำแนะนำและขั้นตอนการประกอบอาหาร ประกอบด้วยสิ่งสำคัญ 2 อย่าง คือ

- รายการเครื่องปรุง
 - คำอธิบายวิธีการปรุง
4. ลักษณะของตำรับมาตรฐานที่ดี
 5. วิธีใช้ตำรับมาตรฐาน
 - อ่านตำรับให้เข้าใจ
 - ตรวจสอบว่ามีเครื่องปรุงตามที่ระบุไว้ในตำรับหรือเปล่า
 - พยายามอย่าใช้เครื่องปรุงทดแทนกัน นอกจากระบุเอาไว้
 - แน่ใจว่ามีอุปกรณ์เครื่องใช้ตามที่ระบุไว้ในตำรับ
 - แน่ใจว่าเวลาเพียงพอในการทำอาหารชนิดนั้น
 6. การจัดตกแต่งอาหารพร้อมเสิร์ฟ

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

คณะกรรมการประเมินสัมภาษณ์เพิ่มเติม เพื่อให้ผู้รับการประเมินได้แสดงผลงาน ที่แสดงว่ามีความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสังเกตการประกอบอาหารประเภทต่างๆ
2. การประเมินจากการสัมภาษณ์ ตอบคำถามปากเปล่า
3. การประเมินจากแฟ้มสะสมงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

การประกอบอาหารหมายถึงการปรุง การเตรียมหรือการทำให้สุกด้วยความร้อนหรือวิธีอื่นๆ โดยใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์ และศิลปะ

ให้มีรสชาติกลิ่นสีลักษณะและคุณภาพที่ดี และต้องคำนึงถึงการจัดตกแต่งให้สวยงาม

- รู้ส่วนผสมของอาหารตำรับมาตรฐาน
- รู้ลักษณะและรสชาติของอาหารตำรับมาตรฐาน
- ประกอบอาหารตำรับมาตรฐานได้ถูกต้องตามลำดับขั้นตอน
- รู้ลักษณะและรสชาติของอาหารตำรับมาตรฐาน
- กำหนดปริมาณการจัดเสิร์ฟ
- จัดอาหารใส่ภาชนะที่เหมาะสม
- ตรวจสอบความถูกต้องและความสวยงามของอาหาร
- เสิร์ฟตามประเภทของอาหารได้อย่างเหมาะสม

(ก) คำแนะนำ

- หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ประเมินใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน

และผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและนำไปแก้ไข

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- รู้ส่วนผสมของอาหารตำรับมาตรฐาน ซึ่งบอกปริมาณเป็นกรัม ถ้วยตวง ช้อนตวง
- รู้ลักษณะและรสชาติของอาหารตำรับมาตรฐาน อาหารบางชนิดมีลักษณะกรอบนุ่ม เป็นต้น
- ประกอบอาหารตำรับมาตรฐานได้ถูกต้องตามลำดับขั้นตอน 1 2 3 4 ตามลำดับ
- กำหนดปริมาณการจัดเสิร์ฟ
- จัดอาหารใส่ภาชนะที่เหมาะสม เช่น แกงใส่ชาม ผัด ทอดใส่จาน
- ตรวจสอบความถูกต้องและความสวยงามของอาหาร สังเกตลักษณะของอาหาร และปริมาณ
- เสิร์ฟตามประเภทของอาหารได้อย่างเหมาะสม อาหารร้อนเสิร์ฟร้อน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- การสอบถามปากเปล่า / การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
- ตรวจสอบผลงานจริง แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) หลักฐานเอกสารต่าง ๆ