



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ  
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาอุตสาหกรรมเซรามิกและเครื่องเคลือบ สายงานผลิตเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)  
ร่วมกับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

## 1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาอุตสาหกรรมเซรามิกและเครื่องเคลือบ สายงานผลิตเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

## 2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

## 3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

## 4. ข้อมูลเบื้องต้น

อุตสาหกรรมเซรามิกจัดเป็นอุตสาหกรรมหนึ่งที่มีบทบาท และความสำคัญต่อประเทศ ทั้งในด้านการจ้างงาน การกระจายรายได้ การสร้างมูลค่าเพิ่ม และการสร้างรายได้ที่เป็นเงินตราต่างประเทศ อุตสาหกรรมเซรามิก นับเป็นอุตสาหกรรมที่เก่าแก่ที่สุดของประเทศ จากหลักฐานการค้นพบแหล่งเซรามิกตั้งแต่ก่อนสมัยสุโขทัย และเป็นอุตสาหกรรมพื้นฐาน ที่เชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมอื่นๆ เช่น อุตสาหกรรมก่อสร้าง ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์ คอมพิวเตอร์ การแพทย์ และอุตสาหกรรมยานยนต์ เป็นต้น อุตสาหกรรม เซรามิกยังมีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกับกิจการหลายประเภทด้วยกัน เช่น กลุ่มเหมืองแร่ ดิน หิน ทราย และเฟลด์สปาร์ กลุ่มผู้ผลิตและนำเข้าวัตถุดิบสำเร็จรูป สี สารเคมี ปูนปลาสเตอร์ กลุ่มผู้ผลิตและนำเข้าเครื่องจักร อุปกรณ์ และเครื่องมือวิเคราะห์ นอกจากนี้อุตสาหกรรมเซรามิก มีความสำคัญที่ภาครัฐให้การสนับสนุน และส่งเสริมเนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้วัตถุดิบภายในประเทศเป็นส่วนใหญ่ การผลิตใช้แรงงานเป็นจำนวนมาก เดิมมีการผลิต เพื่อทดแทนการนำเข้า ต่อมาได้พัฒนาเทคโนโลยีอย่างต่อเนื่อง จนเป็นหนึ่งในผู้ผลิตที่สำคัญในภูมิภาคเอเชีย

อุตสาหกรรมเซรามิกของไทยเป็นอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดเล็กเป็นส่วนใหญ่ กระจายอยู่ตามจังหวัดต่างๆ เช่น จังหวัดลำปาง เชียงใหม่ ราชบุรี สระบุรี สมุทรสาคร เป็นต้นและมีการใช้แรงงานจำนวนมากเกือบทุกกระบวนการผลิต เช่น การขึ้นรูป การเคลือบ การทำลวดลาย และการเผา เป็นต้น

ทำให้มีการจ้างงานในอุตสาหกรรมเซรามิกสูงถึงประมาณ 80,000 คน ซึ่งเป็นการสนับสนุนการจ้างงานและกระจายรายได้สู่ภูมิภาคได้เป็นอย่างดี

อุตสาหกรรมเซรามิกแบ่งออกเป็นกลุ่มใหญ่ๆ 2 กลุ่ม ดังนี้ (สภาอุตสาหกรรม. 2549: 1)

1) เซรามิกดั้งเดิม (Conventional Ceramic, Traditional Ceramic) เป็นกลุ่มเซรามิก ที่เน้นการใช้แรงงานในการผลิตค่อนข้างมาก และสามารถพึ่งตนเองได้เป็นส่วนใหญ่ ทั้งในเรื่องวัตถุดิบและเทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มนี้ แบ่งออกตามประเภทการใช้งาน ได้ดังนี้คือ

(1.1) กระเบื้องปูพื้น ปูนฉาบ

(1.2) เครื่องสุขภัณฑ์

(1.3) ถ้วยชาม เซรามิก

(1.4) ของชำร่วยและเครื่องประดับ

(1.5) ลูกถ้วยไฟฟ้า

2) เซรามิกสมัยใหม่ (New Ceramic, Fine Ceramic, Advanced Ceramic) ส่วนใหญ่เป็นเซรามิกที่นำไปใช้ในงานอุตสาหกรรมหรือผลิตภัณฑ์ที่ต้องการคุณสมบัติพิเศษ ได้แก่ เซรามิกอุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิกส์ อุตสาหกรรมยานยนต์ อุปกรณ์ทางการแพทย์ อุตสาหกรรมคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

## 5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

## 6. ครั้งที่

N/A

## 7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพอุตสาหกรรมเซรามิกและเครื่องเคลือบ

สาขาผลิตเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารเซรามิก

อาชีพผู้ปฏิบัติงานตกแต่งและเคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ระดับ 3

## 8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

คุณวุฒิวิชาชีพอุตสาหกรรมเซรามิกและเครื่องเคลือบที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ กลุ่มอุตสาหกรรมเซรามิก กลุ่มอุตสาหกรรมแก้วและกระจก กลุ่มอุตสาหกรรมโลหะเคลือบ กลุ่มอุตสาหกรรมก่อสร้าง และกลุ่มอุตสาหกรรมไฟฟ้า

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ

เนื้อหา

0341	ตกแต่งชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
0342	เคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
0343	ตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

## 10. ระดับคุณวุฒิ

### 10.1 สาขาวิชาชีพอุตสาหกรรมเซรามิกและเครื่องเคลือบ สาขาผลิตเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารเซรามิก อาชีพผู้ปฏิบัติงานตกแต่งและเคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ระดับ 3

#### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอุตสาหกรรมเซรามิกและเครื่องเคลือบ ในลักษณะงานสาขาผลิตเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร โดยบุคคลจะต้องมีคุณลักษณะดังนี้

1. ความสามารถในการสื่อสาร
2. ความสามารถในการทำงานเป็นทีม
3. ความสามารถในการแก้ปัญหาขั้นพื้นฐาน
4. ความสามารถในการเรียนรู้
5. ความปลอดภัยในการทำงาน
6. ความสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

#### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่จะได้รับคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพอุตสาหกรรมเซรามิกและเครื่องเคลือบ ชั้น 3 ในลักษณะงานสาขาผลิตเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินสมรรถนะอาชีพ ชั้น 3
2. ผู้ที่จะได้รับคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพอุตสาหกรรมเซรามิกและเครื่องเคลือบ ชั้น 3 ในลักษณะงานสาขาผลิตเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ต้องมีประสบการณ์ทำงานด้านอุตสาหกรรมเซรามิก ไม่น้อยกว่า 2 ปี หรือมีเอกสารรับรองจากหน่วยงาน

#### หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

#### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลในกลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมเซรามิกและเครื่องเคลือบ ซึ่งมีหน้าที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารเช่น บุคคลที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการตกแต่งชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร เคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร และตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

#### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 0341 ตกแต่งชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
- 0342 เคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
- 0343 ตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

#### ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

##### 1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 01/01/2564

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
ผลิตผลิตภัณฑ์เซรามิกอุตสาหกรรมให้มีมาตรฐานในระดับสากล	03	ผลิตเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร	034	ตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 01/01/2564

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
034	ตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร	0341	ตกแต่งชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร	03411	ตกแต่งผิวชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
				03412	ตรวจสอบผิวชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
		0342	เคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร	03421	จัดทำแว็กซ์ (Wax) ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
				03422	จัดทำเคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
				03423	ตรวจสอบชิ้นงานที่ผ่านการเคลือบ
		0343	ตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร	03431	ตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยรูปลอก
				03432	ตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการพิมพ์
				03433	ตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการเขียน
				03434	ตกแต่งสีผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการสเปรย์
				03435	ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตกแต่ง

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 0341
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตกแต่งชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปฏิบัติงานตกแต่งและเคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับ ตกแต่งผิวชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ตรวจสอบผิวชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมเซรามิกและเครื่องเคลือบ

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)
03411 ตกแต่งผิวชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร	1. อุปกรณ์ตกแต่งชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้จัดเตรียมอย่างถูกต้องตามข้อกำหนด 2. ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการตกแต่งผิวชิ้นงานตามมาตรฐาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน
03412 ตรวจสอบผิวชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร	1. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการตรวจสอบมาตรฐานตามข้อกำหนด 2. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการคัดแยกมาตรฐานตามข้อกำหนด 3. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้นำไปจัดเก็บตามมาตรฐาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- การตกแต่งชิ้นงาน
- การตรวจสอบชิ้นงาน

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ปฏิบัติการตกแต่งผิวชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
2. ปฏิบัติการตรวจสอบผิวชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. วัสดุศาสตร์
2. การตกแต่งผิวชิ้นงาน
3. การตรวจสอบชิ้นงาน
4. การอ่านแบบชิ้นงาน

#### 14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ
2. เอกสารการประเมินการปฏิบัติงานจริงตามรายการประเมิน
3. แบบบันทึกรายการจากการสังเกตจากการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารผ่านการอบรมเกี่ยวกับการตกแต่งชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
2. เอกสารรับรองหรือผลการประเมินจากสถานประกอบการ
3. เอกสารรับรองการผ่านการสอบข้อเขียนหรือการสัมภาษณ์ด้านความรู้
4. แฟ้มสะสมผลงาน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ประเมินเกี่ยวกับการตกแต่งชิ้นงานสำหรับผลิตเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

1. พิจารณาหลักฐานความรู้
2. พิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงาน

#### 15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. การตกแต่งผิวชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้กำหนดตามมาตรฐานการผลิต
2. การตรวจสอบผิวชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้กำหนดตามมาตรฐานการผลิต

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การตกแต่งผิวชิ้นงานสำหรับชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารตามมาตรฐานการผลิต ซึ่งประกอบด้วยเตรียมเครื่องมือสำหรับการตกแต่งชิ้นงาน และการตกแต่งผิวชิ้นงาน
2. การตรวจสอบผิวชิ้นงานสำหรับชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารตามมาตรฐานการผลิตซึ่งประกอบด้วยตรวจสอบว่าชิ้นงานได้ตกแต่งผิวชิ้นได้ถูกต้องตามมาตรฐาน เป็นต้น

#### 16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

#### 17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

#### 18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือการประเมิน

1. แบบทดสอบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก
2. แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน หรือการสัมภาษณ์
3. แบบการสังเกตจากการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

18.2 เครื่องมือการประเมิน

1. แบบทดสอบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก
2. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานหรือการสัมภาษณ์
3. แบบการสังเกตจากการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน



1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 0342
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปฏิบัติงานตกแต่งและเคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับ จัดทำแวกซ์ (Wax) ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร จัดทำการเคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร ตรวจสอบชิ้นงานที่ผ่านการเคลือบ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมเซรามิกและเครื่องเคลือบ

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)
03421 จัดทำแวกซ์ (Wax) ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร	1.แวกซ์ที่ใช้เคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการจัดเตรียมอย่างถูกต้องตามข้อกำหนด 2. ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้ทำความสะอาดและถูกจัดเตรียมสำหรับการแวกซ์ชิ้นงานตามข้อกำหนด 3.ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้ทำการแวกซ์ตามกระบวนการมาตรฐาน 4.ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการตรวจสอบชิ้นงานหลังจากกระบวนการแวกซ์ 5. ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้จัดเก็บตามข้อกำหนด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
03422 จัดทำเคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร	1. ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้ถูกทำความสะอาดและจัดเตรียมชิ้นงานเพื่อเตรียมเคลือบตามมาตรฐาน 2. ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้ถูกเคลือบด้วยวิธีการชุบโดยเจ้าหน้าที่ตามมาตรฐาน 3. ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้ถูกเคลือบด้วยวิธีการชุบโดยเครื่องจักรตามมาตรฐาน 4. ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้ถูกเคลือบด้วยวิธีการสเปรย์โดยเจ้าหน้าที่ตามมาตรฐาน 5. ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้ถูกเคลือบด้วยวิธีการสเปรย์โดยเครื่องจักรตามมาตรฐาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน
03423 ตรวจสอบชิ้นงานที่ผ่านการเคลือบ	1. ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารที่ผ่านการเคลือบได้รับการตรวจสอบค่าพิกัดตามมาตรฐาน 2. ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารที่ผ่านการเคลือบได้ทำการคัดแยกชิ้นงานตามมาตรฐาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน

**12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)**

1. ตกแต่งชิ้นงานด้วยวิธีการแวกซ์
2. การตรวจสอบชิ้นงาน
3. การเคลือบชิ้นงาน

**13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)**

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ปฏิบัติการจัดทำแวกซ์ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
2. ปฏิบัติการจัดทำเคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
3. ปฏิบัติการตรวจสอบชิ้นงานที่ผ่านการเคลือบ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. สารเคมีที่ใช้ในการเคลือบ
2. การเคลือบชิ้นงาน
3. การตรวจสอบชิ้นงาน
4. การจัดเก็บชิ้นงาน

**14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)**

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ
2. เอกสารการประเมินการปฏิบัติงานจริงตามรายการประเมิน
3. แบบบันทึกรายการจากการสังเกตจากการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารผ่านการอบรมเกี่ยวกับการเคลื่อนชิ้นงานสำหรับเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
2. เอกสารรับรองหรือผลการประเมินจากสถานประกอบการ
3. เอกสารรับรองการผ่านการสอบข้อเขียนหรือการสัมภาษณ์ด้านความรู้
4. แฟ้มสะสมผลงาน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ประเมินเกี่ยวกับการเคลื่อนชิ้นงานสำหรับผลิตเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

1. พิจารณาหลักฐานความรู้
2. พิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงาน

#### 15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. การจัดทำแกวซ์ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้กำหนดตามมาตรฐานการผลิต
2. การจัดทำเคลื่อนชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้กำหนดตามมาตรฐานการผลิต
3. การตรวจสอบชิ้นงานที่ผ่านการเคลื่อนได้กำหนดตามมาตรฐานการผลิต

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. จัดทำแกวซ์ชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารตามมาตรฐานการผลิต ซึ่งประกอบด้วยเตรียมเครื่องมือสำหรับการแกวซ์ชิ้นงาน และการเตรียมชิ้นงาน การแกวซ์ชิ้นงาน การตรวจสอบชิ้นงาน และการจัดเรียงชิ้นงาน ที่ผ่านการแกวซ์ เป็นต้น
2. การจัดทำเคลื่อนชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารตามมาตรฐานการผลิต ซึ่งประกอบด้วยเตรียมชิ้นงาน การเคลื่อนชิ้นงานด้วยวิธีการซุบสเปรย์ด้วยเครื่องหรือเจ้าหน้าที่ เป็นต้น
3. ตรวจสอบชิ้นงานที่ผ่านการเคลื่อนตามมาตรฐานการผลิต ซึ่งประกอบด้วยตรวจสอบตำหนิของชิ้นงาน และการคัดแยกชิ้นงาน เป็นต้น

#### 16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

#### 17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

#### 18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือการประเมิน

1. แบบทดสอบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก
2. แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน หรือการสัมภาษณ์
3. แบบการสังเกตจากการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

18.2 เครื่องมือการประเมิน

1. แบบทดสอบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก
2. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานหรือการสัมภาษณ์
3. แบบการสังเกตจากการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

18.3 เครื่องมือการประเมิน

1. แบบทดสอบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก
2. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานหรือการสัมภาษณ์
3. แบบการสังเกตจากการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 0343
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปฏิบัติงานตกแต่งและเคลือบชิ้นงานเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์ ตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการพิมพ์ ตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการเขียน ตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการสเปรย์ และตรวจสอบชิ้นงานที่ผ่านการตกแต่ง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพอุตสาหกรรมเซรามิกและเครื่องเคลือบ

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)
03431 ตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยรูปลอก	1. รูปลอกเซรามิกได้รับการผลิตตามข้อกำหนด 2. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารถูกทำความสะอาดและกำหนดตำแหน่งรูปลอกตามข้อกำหนด 3. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารถูกติตรูปลอกตามข้อกำหนด 4. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการตรวจสอบผลิตภัณฑ์หลังจากกระบวนการติตรูปลอก	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน
03432 ตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการพิมพ์	1. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการทำความสะอาดและถูกกำหนดตำแหน่งการวางลายตามแบบที่กำหนดอย่างถูกต้อง 2. เครื่องพิมพ์ที่ใช้พิมพ์ลายบนผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้จัดเตรียมตามข้อกำหนด 3. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการพิมพ์ลายลงบนผิวผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
03433 ตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการเขียน	1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการเขียนตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้จัดเตรียมอย่างถูกต้องตามข้อกำหนด 2. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้ผ่านการทำความสะอาดพร้อมกำหนดตำแหน่งการเขียนลวดลายอย่างครบถ้วน 3. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการเขียนลายลงบนผิวผลิตภัณฑ์ตามตำแหน่งที่กำหนดอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน
03434 ตกแต่งสีผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการสเปรย์	1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการสเปรย์สีผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้จัดเตรียมอย่างถูกต้องตามข้อกำหนด 2. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการทำความสะอาดพร้อมกำหนดตำแหน่งการสเปรย์สีตามแบบอย่างครบถ้วน 3. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการสเปรย์สีลงบนผิวผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนดอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน
03435 ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ผ่านการตกแต่ง	1. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการตรวจสอบชิ้นงานหลังการตกแต่งลวดลายถูกต้องตามแบบที่กำหนด 2. ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารได้รับการคัดแยกตามมาตรฐานที่กำหนด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน

## 12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. การตกแต่งชิ้นงาน
2. การตรวจสอบชิ้นงาน

## 13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ปฏิบัติการตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยรูปลูก
2. ปฏิบัติการตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการพิมพ์
3. ปฏิบัติการตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการเขียน
4. ปฏิบัติการตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการสเปรย์
5. ปฏิบัติการตรวจสอบชิ้นงานที่ผ่านการตกแต่ง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. วัสดุศาสตร์
2. การตกแต่งชิ้นงานโดยรูปลูก การพิมพ์ เขียน และสเปรย์
3. การตรวจสอบชิ้นงาน
4. สารเคมีที่ใช้

## 14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ
2. เอกสารการประเมินการปฏิบัติงานจริงตามรายการประเมิน
3. แบบบันทึกรายการจากการสังเกตจากการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารผ่านการอบรมเกี่ยวกับการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร
2. เอกสารรับรองหรือผลการประเมินจากสถานประกอบการ
3. เอกสารรับรองการผ่านการสอบข้อเขียนหรือการสัมภาษณ์ด้านความรู้
4. แฟ้มสะสมผลงาน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ประเมินเกี่ยวกับการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

1. พิจารณาหลักฐานความรู้
2. พิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงาน

#### 15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. การตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยรูปลอกได้กำหนดตามมาตรฐานการผลิต
2. การตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการพิมพ์ได้กำหนดตามมาตรฐานการผลิต
3. การตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการเขียนได้กำหนดตามมาตรฐานการผลิต
4. การตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการสเปรย์ได้กำหนดตามมาตรฐานการผลิต
5. การตรวจสอบชิ้นงานที่ผ่านการตกแต่งได้กำหนดตามมาตรฐานการผลิต

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยรูปลอกตามมาตรฐานการผลิตซึ่งประกอบด้วยจัดเตรียมชิ้นงาน การทำความสะอาดและกำหนดตำแหน่งลวดลายบนผลิตภัณฑ์ การติดรูปลอกบนผลิตภัณฑ์ และการตรวจสอบผลิตภัณฑ์
2. การตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการพิมพ์ตามมาตรฐานการผลิต ซึ่งประกอบด้วยการกำหนดตำแหน่งลวดลายบนผลิตภัณฑ์ การจัดเตรียมเครื่องพิมพ์ การพิมพ์ลายบนผลิตภัณฑ์
3. การตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการเขียนตามมาตรฐานการผลิต ซึ่งประกอบด้วยเตรียมอุปกรณ์ในการเขียน การกำหนดตำแหน่งลวดลายบนผลิตภัณฑ์ และการเขียนลวดลายบนผลิตภัณฑ์
4. การตกแต่งลวดลายผลิตภัณฑ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารโดยการสเปรย์ตามมาตรฐานการผลิต ซึ่งประกอบด้วยเตรียมอุปกรณ์ในการสเปรย์สี การกำหนดตำแหน่งของลายบนผลิตภัณฑ์ และการสเปรย์สีบนผลิตภัณฑ์
5. การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตกแต่งตามมาตรฐานการผลิต ซึ่งประกอบด้วยตรวจสอบตำแหน่งผลิตภัณฑ์ และตรวจสอบสีของผลิตภัณฑ์ พร้อมทำการคัดแยกผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

#### 16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

#### 17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

#### 18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือการประเมิน

1. แบบทดสอบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก
  2. แบบประเมินผลการปฏิบัติงาน หรือการสัมภาษณ์
  3. แบบการสังเกตจากการปฏิบัติงาน
- ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

18.2 เครื่องมือการประเมิน

1. แบบทดสอบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก
  2. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานหรือการสัมภาษณ์
  3. แบบการสังเกตจากการปฏิบัติงาน
- ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

18.3 เครื่องมือการประเมิน

1. แบบทดสอบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก
  2. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานหรือการสัมภาษณ์
  3. แบบการสังเกตจากการปฏิบัติงาน
- ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

18.4 เครื่องมือการประเมิน

1. แบบทดสอบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก
  2. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานหรือการสัมภาษณ์
  3. แบบการสังเกตจากการปฏิบัติงาน
- ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

18.5 เครื่องมือการประเมิน

1. แบบทดสอบปรนัย ชนิด 4 ตัวเลือก
  2. แบบประเมินผลการปฏิบัติงานหรือการสัมภาษณ์
  3. แบบการสังเกตจากการปฏิบัติงาน
- ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน