



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

N/A

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
3010	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
5011	จัดการผู้ปฏิบัติงานครัว
5012	จัดทำค่าใช้จ่ายในครัว
5013	ปฏิบัติงานครัวให้มีประสิทธิภาพ

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

3010 ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย

5011 จัดการผู้ปฏิบัติงานครัว

5012 จัดทำค่าใช้จ่ายในครัว

5013 ปฏิบัติงานครัวให้มีประสิทธิภาพ

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

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

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ และยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์ และวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน	01	บริหารจัดการงานที่พกท้องถิ่น	0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พกท้องถิ่น

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

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

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	3010	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย	30101	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัย
				30102	ปฏิบัติงานครัวอย่างมีสุขอนามัย
		5011	จัดการผู้ปฏิบัติงานครัว	50111	คัดเลือกผู้ปฏิบัติงานในครัว
				50112	กำหนดผู้ปฏิบัติงานในครัว
				50113	วางกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัว
				50114	สอนงานผู้ปฏิบัติงานในครัว
		5012	จัดทำค่าใช้จ่ายในครัว	50121	วางแผนการใช้จ่ายในครัว
				50122	คำนวณค่าใช้จ่าย คิดต้นทุนกำไร
				50123	ทำบันทึกการใช้จ่าย
		5013	ปฏิบัติงานครัวให้มีประสิทธิภาพ	50131	กำกับดูแลผู้ปฏิบัติงานครัวให้เป็นไปตามขั้นตอน
				50132	ควบคุมการปฏิบัติงานในครัวให้มีความปลอดภัย ถูกต้องตามสุขอนามัย

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3010
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30101 ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัย	<ol style="list-style-type: none"> ปฏิบัติตามระเบียบที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอุบัติเหตุต่างๆ ใช้งานเครื่องครัวและอุปกรณ์ต่างๆอย่างถูกต้อง ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ติดตั้งถังดับเพลิงและชุดปฐมพยาบาลไว้ที่สะดวกต่อการนำมาใช้ 	
	<ol style="list-style-type: none"> ปฏิบัติตามระเบียบที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอุบัติเหตุต่างๆ ใช้งานเครื่องครัวและอุปกรณ์ต่างๆอย่างถูกต้อง ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ติดตั้งถังดับเพลิงและชุดปฐมพยาบาลไว้ที่สะดวกต่อการนำมาใช้ 	
	<ol style="list-style-type: none"> ปฏิบัติตามระเบียบที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอุบัติเหตุต่างๆ ใช้งานเครื่องครัวและอุปกรณ์ต่างๆอย่างถูกต้อง ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ติดตั้งถังดับเพลิงและชุดปฐมพยาบาลไว้ที่สะดวกต่อการนำมาใช้ 	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30102 ปฏิบัติงานครัวอย่างมีสุขอนามัย	<ol style="list-style-type: none"> รักษาสุขภาพให้แข็งแรงและสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอทั้งก่อนก่อนและหลังปฏิบัติงาน กำจัดสัตว์และแมลงด้วยวิธีการที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ กำจัดขยะอย่างถูกวิธีเพื่อลดมลพิษกับสิ่งแวดล้อม 	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 5011
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดการผู้ปฏิบัติงานครัว
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
50111 คัดเลือกผู้ปฏิบัติงานในครัว	1. กำหนดคุณสมบัติผู้ปฏิบัติงานในครัวได้เหมาะสม 2. ประกาศรับสมัครผู้ปฏิบัติงานในครัวโดยวิธีที่เหมาะสม 3. สัมภาษณ์ผู้สมัครงานปฏิบัติงานในครัวได้ 4. เลือกผู้สมัครที่มีคุณสมบัติเป็นผู้ปฏิบัติงานในครัวตรงตามที่กำหนด	
50112 กำหนดผู้ปฏิบัติงานในครัว	1. กำหนดผู้ปฏิบัติงานในครัวได้เหมาะสม 2. กำหนดผู้ปฏิบัติงานในครัวตามคุณสมบัติและความสามารถตรงกับตำแหน่งหน้าที่ที่ต้องการ	
50113 วางกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัว	1. กำหนดเวลาเปิด-ปิดครัว 2. กำหนดข้อควรปฏิบัติในขณะที่ปฏิบัติงานในครัว 3. กำหนดบทลงโทษสำหรับผู้กระทำความผิดหรือฝ่าฝืนกฎระเบียบ	
50114 สอนงานผู้ปฏิบัติงานในครัว	1. ให้ความรู้และเพิ่มทักษะการทำงานให้กับผู้ปฏิบัติงานในครัว 2. สอนงานขณะปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง 3. ตรวจสอบความถูกต้องของงานที่ได้ทำการสอนหรือเพิ่มทักษะ	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 5012
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดทำค่าใช้จ่ายในครัว
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
50121 วางแผนการใช้จ่ายในครัว	1.กำหนดรายการเครื่องมืออุปกรณ์ในครัว 2.กำหนดรายการอาหารที่จัดจำหน่าย 3.กำหนดรายการจัดซื้อวัตถุดิบ 4.กำหนดปริมาณการจำหน่ายอาหารในแต่ละวัน	
50122 คำนวณค่าใช้จ่าย คิดต้นทุนกำไร	1.ราคาวัตถุดิบอาหารสดแห่งต้นทุนอาหาร 2.กำหนดราคาขายต่อชุดต่อจาน 3.ความเหมาะสมและปริมาณอาหารที่จัดเสิร์ฟ	
50123 ทำบันทึกการใช้จ่าย	1.การบันทึกรายการจ่ายอาหารสดแห่ง 2.การบันทึกรายการอาหารที่ขายปริมาณต่อวัน/สัปดาห์/เดือน 3.การบันทึกรายการจ่ายเบ็ดเตล็ดภายในร้าน	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 5013
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานครัวให้มีประสิทธิภาพ
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
50131 กำกับดูแลผู้ปฏิบัติงานครัวให้เป็นไปตามขั้นตอน	1. กำหนดแผนผังการทำงานที่ชัดเจนให้ผู้ปฏิบัติงานในครัวทราบ 2. ให้คำปรึกษาแก่ผู้ปฏิบัติงานในครัว 3. ตรวจสอบความถูกต้องของงานที่ผู้ปฏิบัติงานในครัวได้รับมอบหมาย	
50132 ควบคุมการปฏิบัติงานในครัวให้มีความปลอดภัย ถูกต้องตามสุขอนามัย	1. ให้ความรู้และวิธีการใช้งานเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ให้กับผู้ปฏิบัติงานในครัวเพื่อให้ทำงานได้อย่างปลอดภัย ถูกต้อง ตามสุขอนามัย 2. ประเมินผลการให้ความรู้แก่ผู้ปฏิบัติงานในครัว	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A