



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
0131	ปฏิบัติตามหลักของสุขอนามัยและสุขลักษณะในร้านอาหาร
0132	ทำความสะอาดอุปกรณ์ด้านอาหารและพื้นที่ทำงาน

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขารูรูกิจอาหาร อาชีพพนักงานร้าน ระดับ 1

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 0131 ปฏิบัติตามหลักของสุขอนามัยและสุขลักษณะในร้านอาหาร
- 0132 ทำความสะอาดอุปกรณ์ด้านอาหารและพื้นที่ทำงาน

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

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

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

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

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

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักรถท่องเที่ยว	0131	ปฏิบัติตามหลักของสุขอนามัยและสุขลักษณะในร้านอาหาร	01311	ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขอนามัยส่วนบุคคล
				01312	ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขลักษณะภายในร้านอาหาร
				01313	ปฏิบัติตัวโดยคำนึงถึงความปลอดภัยในการทำงาน
		0132	ทำความสะอาดอุปกรณ์ด้านอาหารและพื้นที่ทำงาน	01321	จัดแยกขยะตามแต่ละประเภท
				01322	ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ด้านอาหาร
				01323	จัดเก็บและแยกประเภทของอุปกรณ์ด้านอาหาร
				01324	ล้างทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ทำงาน
				01325	ปฏิบัติตัวโดยคำนึงถึงความปลอดภัยในการล้างทำความสะอาด

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 0131
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติตามหลักของสุขอนามัยและสุขลักษณะในร้านอาหาร
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)
01311 ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขอนามัยส่วนบุคคล	1. ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขอนามัยในการใช้มือสัมผัสอุปกรณ์เครื่องมืออาหาร 2. ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขอนามัยในการสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาดสุภาพและเหมาะสมสอดคล้องกับมาตรฐานองค์กร 3. ปฏิบัติตัวให้ถูกวิธีในร่างกายให้สะอาดสอดคล้องกับมาตรฐานขององค์กร 4. ปฏิบัติตัวเมื่อมีอาการเจ็บป่วยให้สอดคล้องกับมาตรฐานขององค์กร	
01312 ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขลักษณะภายในร้านอาหาร	1. ปฏิบัติตัวตามเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพในร้านอาหาร 2. ปฏิบัติตัวตามเกณฑ์มาตรฐานทางชีวภาพในร้านอาหาร	
01313 ปฏิบัติตัวโดยคำนึงถึงความปลอดภัยในการทำงาน	1. ประเภทของอันตรายในที่ทำงาน 2. จัดการอันตรายและทำให้ปลอดภัยในสถานที่ทำงาน 3. วิธีใช้น้ำยาเคมีในการทำงานอย่างปลอดภัยและการป้องกัน	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 0132
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำความสะอาดอุปกรณ์ด้านอาหารและพื้นที่ทำงาน
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)
01321 จัดแยกขยะตามแต่ละประเภท	1. แยกประเภทของขยะก่อนนำไปทิ้ง 2. เลือกใช้วิธีการจัดการขยะก่อนนำไปทิ้ง ให้ถูกสุขลักษณะ	
01322 ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ด้านอาหาร	1. เลือกใช้วิธีการล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ด้านอาหารได้อย่างถูกวิธี 2. ใช้เครื่องล้างอุปกรณ์ด้านอาหารได้อย่างถูกวิธี 3. เลือกใช้วิธีการทำให้อุปกรณ์ด้านอาหารแห้งได้อย่างถูกวิธี	
01323 จัดเก็บและแยกประเภทของอุปกรณ์ด้านอาหาร	1. แยกประเภทอุปกรณ์ด้านอาหารหลังทำความสะอาดได้อย่างถูกวิธี 2. เก็บอุปกรณ์ด้านอาหารได้อย่างถูกวิธี	
01324 ล้างทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ทำงาน	1. สามารถกำจัดเศษตกค้างบริเวณพื้นที่ล้างอุปกรณ์ได้อย่างถูกวิธี 2. เลือกใช้วิธีการทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ล้างอุปกรณ์ได้อย่างถูกวิธี 3. เลือกใช้วิธีการทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ส่วนเตรียมอาหารได้อย่างถูกวิธี	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
01325 ปฏิบัติตัวโดยคำนึงถึงความปลอดภัยในการล้างทำความสะอาด	1. จัดการพื้นลื่นหรือพื้นที่เปียกน้ำได้อย่างถูกวิธี 2. ใช้งานถุงมือในการล้างได้อย่างถูกวิธี 3. ยกของหนักได้อย่างถูกวิธี 4. ทำความสะอาดเครื่องมือมีคมได้อย่างถูกวิธี	

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