



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร
สาขาการจัดการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ อาชีพควาญช้าง

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ อาชีพความรู้อ่าง

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความผูกพันกับช้างอย่างลึกซึ้ง ความผูกพันระหว่างคนกับช้างปรากฏร่องรอยและเรื่องราวอยู่กับคนไทยมาช้านาน เปี่ยมล้นไปด้วยความผูกพัน ความเชื่อ ความศรัทธา ช้างไทยจึงมีบทบาทสำคัญต่อสถาบันชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และวิถีชีวิตคนไทย ผู้ที่มีหน้าที่ดูแลช้าง เรียกว่า “ความรู้อ่าง” ความรู้อ่างเปรียบเสมือน “พ่อ” หรือ “ครู” ของช้าง เพราะเป็นผู้ที่สั่งสอนและเลี้ยงดูช้างในเวลาเดียวกัน เป็นความผูกพันอันแนบแน่นระหว่างช้างกับความรู้อ่าง หากความรู้อ่างมีคุณภาพที่ดี ก็จะส่งผลไปถึงการดูแลช้างที่ดีด้วย หากต้องการยกระดับความสำคัญของช้าง ก็ต้องยกระดับความสำคัญของความรู้อ่างด้วย ปัจจุบัน การเลี้ยงช้างส่วนใหญ่ดำเนินการในรูปแบบของการเป็นธุรกิจการท่องเที่ยวมากขึ้น มีการจัดกิจกรรมให้บริการนักท่องเที่ยวช้าง ชมการแสดงช้าง การอาบน้ำช้าง เป็นต้น ทำให้ภาพลักษณ์ของความรู้อ่างในสายตาของนักท่องเที่ยว หรือนักอนุรักษ์สัตว์

ถูกมองในภาพลบว่าเป็นเรื่องของผลประโยชน์ทางธุรกิจมากกว่าการคำนึงถึงสุขภาพของช้าง เกิดกระแสการต่อต้านการทำอุตสาหกรรมช้าง ดังนั้น

การพัฒนาบุคลากรความรู้อ่างและการรับรองสมรรถนะความรู้อ่างให้ได้ตามมาตรฐานอาชีพ จะช่วยสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องในการเลี้ยงช้างไทย

เกิดความเชื่อมั่นว่าความรู้อ่างสามารถดูแลช้างโดยปราศจากการปฏิบัติอย่างทารุณ การจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพความรู้อ่าง

มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างมาตรฐานอาชีพให้กับผู้ประกอบการอาชีพความรู้อ่าง เป็นการสร้างอาชีพให้กับความรู้อ่างรุ่นใหม่หรือผู้ที่สนใจ

ช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในสายตานักท่องเที่ยวเกี่ยวกับการเลี้ยงช้างไทย ที่สำคัญ

เป็นการช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาความรู้อ่างเพื่อนำไปสู่การอนุรักษ์วัฒนธรรมการเลี้ยงช้างไทยและเชิดชูความรู้อ่างไทย เพื่อยกอาชีพความรู้อ่างให้เป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ

“ความรู้อ่าง” หมายถึง ผู้เลี้ยงช้าง หรือผู้ดูแลช้าง

“ปางช้าง” หมายถึง สถานที่ที่มีการเลี้ยงช้างไว้เพื่อใช้เป็นพาหนะ เพื่อใช้งาน เพื่อใช้ในการแสดง เพื่อใช้ในกิจการท่องเที่ยว เพื่อใช้ในการศึกษาและการอนุรักษ์

ไม่ว่าจะมีการแสวงหาผลประโยชน์โดยตรงจากช้างหรือไม่ก็ตาม

“เจ้าของช้าง” หมายถึง เจ้าของกรรมสิทธิ์ และให้หมายความรวมถึงผู้ครอบครองช้าง หรือผู้ซึ่งได้รับมอบหมายให้ดูแล ไม่ว่าจะได้รับมอบหมายจากเจ้าของกรรมสิทธิ์

หรือผู้ซึ่งได้รับมอบหมายจากเจ้าของกรรมสิทธิ์ให้ดูแลด้วย

(อ้างอิงตามประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การจัดสวัสดิภาพช้างในปางช้าง พ.ศ. 2563)

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

สาขาการจัดการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ

อาชีพความรู้อ่าง ระดับ 2

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
10101	จัดการสุขอนามัยของช้าง
10102	จัดการอาหารช้าง

10103

จัดการที่อยู่อาศัยของช่าง

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ อาชีพความช่าง ระดับ 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะในการดูแลเลี้ยงช่าง สามารถดูแลสุขอนามัยของช่าง มีทักษะในการทำความสะอาดช่าง สามารถตรวจสอบสภาพทั่วไปของช่าง ผิวหนัง และร่องรอยบาดแผล หรือสิ่งผิดปกติที่เกิดขึ้นกับช่าง มีทักษะในการจัดหา จัดเตรียมอาหารและน้ำให้ช่าง มีความรู้เกี่ยวกับโภชนาการอาหารของช่าง การเก็บรักษาอาหารช่าง สามารถสังเกตความผิดปกติในการกินอาหารและน้ำของช่างได้ รวมทั้ง สามารถดูแลที่อยู่อาศัยของช่าง มีความรู้ในการเลือกที่พักอาศัยให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของช่าง สามารถเลือกสภาพพื้นที่ทำเลในการผูกมัดช่างได้อย่างปลอดภัย โดยคำนึงถึงความปลอดภัยทั้งต่อตัวช่างและมนุษย์ รวมทั้งสามารถปฏิบัติตามหลักสวัสดิภาพช่าง ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. มีประสบการณ์ในการดูแลเลี้ยงช่าง และควบคุมช่าง ไม่น้อยกว่า 1 ปี

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

1. หนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพมีอายุ 3 ปี ผู้ประสงค์ขอต่ออายุหนังสือรับรองฯ แจ้งความประสงค์ต่อองค์กรรับรองขอต่ออายุ โดยแสดงหลักฐานการทำงานในอาชีพ ในระยะเวลา 3 ปี
2. หากไม่มีหลักฐานตามข้อ 1. ผู้ประสงค์ขอต่ออายุหนังสือรับรองฯ ต้องเข้ารับการประเมินสมรรถนะทุกหน่วยของอาชีพความช่าง ระดับ 2

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ที่มีประสบการณ์ทำงานในอาชีพความช่าง คนเลี้ยงช่าง

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101 จัดการสุขอนามัยของช่าง

10102 จัดการอาหารช่าง

10103 จัดการที่อยู่อาศัยของช่าง

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 01/10/2564

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

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
พัฒนาและยกระดับการประกอบอาชีพความช่างให้เป็นมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ	10	ควบคุม ดูแล และเลี้ยงช่างให้ถูกต้องและเหมาะสมตามหลักสวัสดิภาพของช่าง	101	ดูแลเลี้ยงช่าง

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 01/10/2564

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
101	ดูแลเลี้ยงช้าง	10101	จัดการสุขอนามัยของช้าง	10101.01	อาบน้ำช้างให้สะอาด
				10101.02	ตรวจสภาพสุขอนามัยของช้าง
		10102	จัดการอาหารช้าง	10102.01	จัดหาจัดเตรียมอาหารและน้ำให้ช้าง
				10102.02	เตรียมอาหารที่มีคุณภาพให้ช้าง
				10102.03	ดูแลเก็บรักษาอาหารช้าง
				10102.04	สังเกตความผิดปกติในการกินอาหารและน้ำของช้าง
		10103	จัดการที่อยู่อาศัยของช้าง	10103.01	เตรียมพื้นที่พักอาศัยของช้าง
				10103.02	เลือกที่พักอาศัยให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของช้าง

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัฏดาการสุขอนามัยของช่าง
3. ทบทวนครั้ที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรัช้ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

9332 ความูช่าง

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ประกอบไปด้วยความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัฏดาการสุขอนามัยของช่าง โดยสามารถอาบน้ำช่างให้สะอาด และตรวจสอบสภาพสุขอนามัยของช่าง เพื่อดูสิ่งผิดปกตที่เกิฏขึ้นกับช่างได้

7. สำหรัระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

คนเลี้ยช่าง ความูช่าง

9. ช้ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- พรบ ป้องกันการทารุณกรรมและจัฏสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557
- พรบ วิชาชีพรการสัตวแพทย์ พ.ศ. 2545
- พรบ. สัตว์พาหนะ พ.ศ. 2482
- พรบ. ควบคุมโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การจัฏสวัสดิภาพช่างในปางช่าง พ.ศ. 2563
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง มาตรฐานปาง (แคมป์) ช่างของประเทศไทย พ.ศ. 2545
- มาตรฐานการจัฏกิจกรรมปางช่างเพื่อการท่องเที่ยว
- การปฏิบัติที่ดีสำหรัปางช่าง สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10101.01 อาบน้ำช่างให้สะอาด	<ol style="list-style-type: none"> ชำระล้างด้วยน้ำให้ทั่วบริเวณลำตัว ทำความสะอาดบริเวณปากและใบหูและหาง ทำความสะอาดเท้าและขอกเล็บ ทำความสะอาดหลังช่าง 	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
10101.02 ตรวจสอบสภาพสุขอนามัยของช่าง	<ol style="list-style-type: none"> ตรวจสอบผิวหนังและร่องรอยบาดแผลของช่าง ตรวจสอบสิ่งผิดปกตที่เกิฏขึ้นกับช่าง สัมผัสแยกแยะความปกติและผิดปกตของช่างได้ สังเกตมูลของช่าง 	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าี่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะในการทำความสะอาดข้าง
- ทักษะในการใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดข้าง
- ทักษะในการตรวจสอบคุณภาพของข้าง
- ทักษะในการสังเกตความผิดปกติของข้าง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับวิธีทำความสะอาดข้าง
- ความรู้เกี่ยวกับวิธีใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดข้าง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- เอกสาร/หลักฐานรับรองการทำงาน
- แบบบันทึกผลการสังเกตการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- หลักฐานคุณวุฒิการศึกษา (ถ้ามี)
- แบบบันทึกผลการอบรม (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบประเมินสมรรถนะการทำมาสะอาดข้าง โดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงาน และหลักฐานความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาตามหลักฐานการปฏิบัติงาน ได้แก่ การสอบสัมภาษณ์และสอบปฏิบัติ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตการปฏิบัติงานในการจัดการสุขอนามัยของข้าง เริ่มตั้งแต่ อาบน้ำข้างให้สะอาด ขำระล้างด้วยน้ำให้ทั่วบริเวณลำตัว โดยทำความสะอาดบริเวณปากใบ หู หาง เท้า และขอกเล็บ รวมทั้งบริเวณหลังข้าง ตรวจสอบสุขอนามัยของข้าง โดยตรวจสอบผิวหนัง ผิวพรรณ และร่องรอยบาดแผลของข้าง รอยแผลเป็น รวมทั้งสิ่งผิดปกติที่เกิดขึ้นกับข้าง

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องทำความสะอาดข้างโดยการอาบน้ำให้ข้างและตรวจสอบสภาพสุขอนามัยของข้าง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การทำความสะอาดข้าง หมายถึง การอาบน้ำ การล้างและขัดเอาสิ่งสกปรกออกจากผิวหนัง ขอกเล็บของอวัยวะทั่วร่างกายของข้างให้สะอาด อาจใช้แปรงหรือวัสดุธรรมชาติ เช่น เปลือกมะพร้าว เปลือกไม้ ทราย
2. อุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาดข้าง ได้แก่ สายยาง น้ำพุ่งหรือถังน้ำ แปรงขัดหรือส่วนของพีชที่ใช้สำหรับขัดผิวหนัง
3. สถานที่ที่ใช้ทำความสะอาดข้าง หมายถึง ลาน, โรง, บ่อ, แม่น้ำ, สระที่มีน้ำสำหรับให้ข้างอาบ ทั้งจากแหล่งธรรมชาติหรือสร้างขึ้น เช่น ลานกลางแจ้งหรือโรงที่มีหลังคาอาบน้ำที่มีน้ำต่อสายยาง หรือฝักบัว, บ่อคอนกรีตที่สร้างขึ้นเพื่อให้ข้างอาบหรือเล่นน้ำจากด้านบนบ่อหรือให้ข้างลงเล่นในบ่อได้, แม่น้ำลำคลองตามธรรมชาติ
4. การตรวจสอบสุขอนามัยของข้าง หมายถึง การตรวจสอบสภาพทั่วไปของข้าง เช่น การเดิน ดูว่าเท้าเจ็บหรือไม่ การกิน สามารถกินอาหารได้ปกติหรือไม่ และการนอน ดูว่าข้างนอนได้ปกติหรือไม่ รวมถึง การตรวจสอบผิวหนังและร่องรอยบาดแผลของข้าง
5. สิ่งผิดปกติที่เกิดขึ้นกับข้าง หมายถึง ร่องรอยที่ผิดปกติจากธรรมชาติของอวัยวะนั้นๆ เช่น แผล, รอยขีดข่วน, รอยบวม, พบของเหลวหรือสิ่งอื่นออกจากช่องเปิดของอวัยวะ, มีสีหรือลักษณะที่เปลี่ยนไป, มีกลิ่นที่ไม่ปกติ, มีอุณหภูมิที่ผิดปกติ
6. การสังเกตมูลข้าง เป็นการสังเกตขนาด และลักษณะทั่วไปของมูล เพื่อสังเกตอาหารที่กิน และดูว่ามีพยาธิหรือไม่ ระบบการย่อยเป็นอย่างไร มีลักษณะท้องเสียหรือไม่ เป็นต้น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. ุศตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 สอบสัมภาษณ์

18.2 สอบปฏิบัติ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10102
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัฏดาการอาหารข้าง
3. ทบทวนครั้้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

9332 ความู้ข้าง

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ประกอบไปด้วยความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัฏดาการอาหารข้าง โดยสามารถจัฏดาการจัฏเตรียมอาหารและน้ำให้ข้าง เตรียมอาหารที่มีคุณภาพ ดูแลเก็บรักษาอาหารข้าง และสังเกดความผิดปกติในการกินอาหารและน้ำของข้างได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

คนเลี้ยข้าง ความู้ข้าง

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- พรบ ป้องกันการทารุณกรรมและจัฏสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557
- พรบ วิชาชีพรักษาสัตว์แพทย์ พ.ศ. 2545
- พรบ. สัตว์พาหนะ พ.ศ. 2482
- พรบ. ควบคุมโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การจัฏสวัสดิภาพข้างในปางข้าง พ.ศ. 2563
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง มาตรฐานปาง (แคมป์) ข้างของประเทศไทย พ.ศ. 2545
- มาตรฐานการจัฏกิจกรรมปางข้างเพื่อการท่องเที่ยว
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับปางข้าง สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10102.01 จัฏดาการจัฏเตรียมอาหารและน้ำให้ข้าง	1. เลือกประเภทของอาหารที่ข้างสามารถกินได้ 2. ให้อาหารข้างตามชนิด ปริมาณ และสัดส่วนที่เหมาะสมกับข้าง 3. แบ่งมืออาหารข้างให้เหมาะสมกับข้าง 4. ให้น้ำข้างตามคุณภาพ ปริมาณ และความถี่ให้เหมาะสมกับข้าง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
10102.02 เตรียมอาหารที่มีคุณภาพให้ข้าง	1. เลือกอาหารที่มีคุณภาพ ปลอดภัยและเหมาะสมกับข้าง 2. เลือกอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการกับข้าง 3. เลือกอาหารเสริมที่เหมาะสมให้กับข้าง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
10102.03 ดูแลเก็บรักษาอาหารข้าง	1. เก็บรักษาอาหารสดได้อย่างเหมาะสม 2. ดูแลอาหารแห้ง อาหารเม็ด ในสภาวะที่เหมาะสม 3. เก็บอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสม	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10102.04 สังเกตความผิดปกติในการกินอาหารและน้ำของช่าง	1. สังเกตพฤติกรรมมารกินอาหารที่ผิดปกติของช่าง 2. สังเกตพฤติกรรมมารกินน้ำที่ผิดปกติของช่าง 3. รายงานความผิดปกติจากพฤติกรรมมารกินของช่างให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าจำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะในการสรรหาและคัดเลือกอาหารช่าง
- ทักษะในการเตรียมอาหารช่าง
- ทักษะในการเก็บรักษาอาหารช่าง
- ทักษะในการสังเกตความผิดปกติในการกินอาหารและน้ำของช่าง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการอาหารของช่าง
- ความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาอาหารช่าง
- ความรู้เกี่ยวกับพฤติกรรมมารกินอาหารและน้ำของช่าง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- เอกสาร/หลักฐานรับรองการทำงาน
- แบบบันทึกผลการสังเกตการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- หลักฐานคุณวุฒิการศึกษา (ถ้ามี)
- แบบบันทึกผลการอบรม (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบประเมินสมรรถนะการจัดการอาหารช่าง โดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงาน และหลักฐานความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาตามหลักฐานการปฏิบัติงาน ได้แก่ การสอบสัมภาษณ์และสอบปฏิบัติ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตการปฏิบัติงานในการจัดการอาหารช่าง เริ่มตั้งแต่จัดหาจัดเตรียมอาหารและน้ำให้ช่าง โดยให้อาหารช่างตามชนิด ปริมาณ และสัดส่วนที่เหมาะสมกับช่าง สามารถแบ่งมืออาหารช่างให้เหมาะสมกับช่าง ให้นำช่างตามคุณภาพ ปริมาณ และความถี่ให้เหมาะสมกับช่าง และเตรียมอาหารที่มีคุณภาพ โดยเลือกอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการกับช่าง ดูแลเก็บรักษาอาหารช่าง โดยเก็บรักษาอาหารสดได้อย่างเหมาะสมและดูแลอาหารแห้ง อาหารเม็ด ในสภาวะที่เหมาะสม รวมทั้ง สังเกตความผิดปกติในการกินอาหารและน้ำของช่าง เพื่อรายงานความผิดปกติจากพฤติกรรมมารกินของช่างให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องจัดการอาหารช่าง โดยการจัดหาจัดเตรียมอาหารและน้ำให้ช่าง เตรียมอาหารที่มีคุณภาพให้ช่าง ดูแลเก็บรักษาอาหารช่าง และสังเกตความผิดปกติในการกินอาหารและน้ำของช่าง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การแบ่งมืออาหารที่เหมาะสมกับช่าง หมายถึง

การให้อาหารช่างโดยแบ่งชนิดของอาหารและเว้นระยะเวลาในสัดส่วนที่ช่างสามารถกินหรือใช้ประโยชน์ได้พอดีกับความต้องการของร่างกายในแต่ละวัน โดยที่ไม่ทำให้เกิดโทษต่อร่างกายช่างเอง

2. หลักโภชนาการอาหารช่าง หมายถึง ประโยชน์ที่ช่างจะได้รับในด้านสารอาหารที่ครบถ้วน โดยไม่ก่อให้เกิดโทษต่อร่างกายทั้งระยะสั้นและระยะยาว

3. อาหารเสริมของข้าง หมายถึง อาหารที่ไม่มีตามธรรมชาติหรือไม่ได้กินอยู่เป็นประจำในสภาวะการเลี้ยงดูปกติ โดยมากมักจะเป็นอาหารที่ไม่ได้เน้นเยื่อใย เช่น ผลไม้ตามฤดูกาล อาหารเม็ด ธัญพืช เกลือแร่ วิตามิน
4. อาหารสด หมายถึง กลุ่มพืชอาหารที่ไม่ผ่านขบวนการแปรรูปใดๆโดยการเก็บเกี่ยวมาแล้วนำมาให้ข้างกินโดยตรง เช่น หญ้าสด ต้นข้าวโพดสด กังไม้ ใบไม้สด พืชผักผลไม้สด
5. อาหารแห้ง หมายถึง กลุ่มพืชอาหารที่ไม่ผ่านขบวนการแปรรูปและทำให้แห้ง เช่น หญ้าแห้งโกล่าแห้ง ฟางข้าว สมุนไพรแห้ง

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 สอบสัมภาษณ์

18.2 สอบปฏิบัติ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดการที่อยู่อาศัยของช่าง
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

9332 ความช่าง

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ประกอบไปด้วยความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดการที่อยู่อาศัยของช่าง โดยสามารถเตรียมพื้นที่พักอาศัยของช่าง และเลือกที่พักอาศัยให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของช่างได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

คนเลี้ยงช่าง ความช่าง

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

1. พรบ ป้องกันการทารุณกรรมและจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557
2. พรบ วิชาชีพการสัตวแพทย์ พ.ศ. 2545
3. พรบ. สัตว์พาหนะ พ.ศ. 2482
4. พรบ. ควบคุมโรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558
5. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การจัดสวัสดิภาพช่างในปางช้าง พ.ศ. 2563
6. ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง มาตรฐานปาง (แคมป์) ช่างของประเทศไทย พ.ศ. 2545
7. มาตรฐานการจัดกิจกรรมปางช้างเพื่อการท่องเที่ยว
8. การปฏิบัติที่ดีสำหรับปางช้าง สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10103.01 เตรียมพื้นที่พักอาศัยของช่าง	1. เลือกที่พักสำหรับมัดช่างให้เหมาะสมกับช่างแต่ละเชือก 2. เตรียมหลักสำหรับมัดช่างได้อย่างปลอดภัย 3. เลือกสภาพพื้นที่ทำเลในการผูกมัดช่างได้อย่างปลอดภัย 4. ดูแลความสะอาดของพื้นที่อยู่อาศัยของช่างให้เหมาะสม	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
10103.02 เลือกที่พักอาศัยให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของช่าง	1. กำหนดระยะห่างตามระยะปลอดภัย 2. เลือกที่พักให้เหมาะสมกับช่างแต่ละประเภท 3. ตระหนักถึงความปลอดภัยของช่างที่สัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมที่ช่างอยู่อาศัย 4. เตรียมที่พักอาศัยให้เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะในการสรรหาและเลือกที่พักออาศัยให้ช่าง
- ทักษะในการเลือกทำเลในการผูกมัดช่าง
- ทักษะในการกำหนดระยะห่างตามระยะปลอดภัย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับการเลือกที่พักออาศัยให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของช่าง
- ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยของช่างที่สัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมที่ช่างอยู่อาศัย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- เอกสาร/หลักฐานรับรองการทำงาน
- แบบบันทึกผลการสังเกตการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- หลักฐานคุณวุฒิการศึกษา (ถ้ามี)
- แบบบันทึกผลการอบรม (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

เจ้าหน้าที่สอบประเมินสมรรถนะการจัดการที่อยู่อาศัยของช่าง โดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านการปฏิบัติงาน และหลักฐานความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

พิจารณาตามหลักฐานการปฏิบัติงาน ได้แก่ การสอบสัมภาษณ์และสอบปฏิบัติ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตการปฏิบัติงานในการจัดการที่อยู่อาศัยของช่าง เริ่มตั้งแต่ เตรียมพื้นที่พักออาศัยของช่าง โดยเลือกที่พักออาศัยให้เหมาะสมกับช่างแต่ละเชือก เลือกสภาพวัสดุ พื้นผิว มิติของที่พักออาศัย โรงเรือน ที่ปลอดภัยสำหรับช่าง เลือกสภาพพื้นที่ทำเลในการผูกมัดช่างได้อย่างปลอดภัย ดูแลความสะอาดของพื้นที่อยู่อาศัยของช่าง และเลือกที่พักออาศัยให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของช่าง โดยกำหนดระยะห่างตามระยะปลอดภัย และเลือกที่พักออาศัยให้เหมาะสมกับช่างแต่ละประเภท รวมทั้งตระหนักถึงความปลอดภัยของช่างที่สัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมที่ช่างอยู่อาศัยได้

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องจัดการที่อยู่อาศัยของช่างโดยเตรียมพื้นที่พักออาศัยของช่างและเลือกที่พักออาศัยให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของช่าง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ที่อยู่อาศัยของช่าง หมายถึง สถานที่อยู่และพักออาศัยของช่าง ทั้งระหว่างทำงาน ระหว่างวันและช่วงพักกลางวัน เช่น โรงเรือนช่าง, ลานโล่งมีหลังมิด, ชายป่ามีหลังมิดหรือมิดตามต้นไม้ใหญ่, คอก
2. ทำเลในการผูกมัดช่าง หมายถึง สถานที่ที่เหมาะสมต่อการผูกมัดหรือให้ช่างพักออาศัย โดยคำนึงถึงความปลอดภัยทั้งต่อตัวช่างและมนุษย์ ได้แก่ พื้นที่ที่มีร่มเงา ช่างสามารถเข้าถึงแหล่งน้ำและอาหารได้ ระบายของเสียได้ง่าย อากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม่อยู่ใกล้ทางสัญจรของประชาชน ไม่อยู่ใกล้แหล่งน้ำธรรมชาติที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนปฏิจุล ไม่อยู่ใกล้แหล่งสารเคมีที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อตัวช่าง ไม่อยู่ใกล้แหล่งสัตว์มีพิษ ไม่อยู่ในพื้นที่สูงชัน ไม่อยู่ในบริเวณที่เสี่ยงต่ออุบัติเหตุจากภัยธรรมชาติ เป็นต้น
3. ที่พักออาศัยที่ปลอดภัยกับช่าง หมายถึง สถานที่ที่ให้ช่างพักออาศัยที่เสี่ยงต่ออันตรายน้อยที่สุด เช่น ไม่อยู่ในพื้นที่สูงหรือลาดชันเกินไป, ไม่อยู่ใกล้หรืออยู่ในลำห้วยที่เสี่ยงต่อการเกิดน้ำป่าไหลหลาก, ไม่อยู่ในพื้นที่ป่าที่เสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้า, ไม่อยู่ในพื้นที่ที่เสี่ยงต่อการเกิดภัยธรรมชาติเช่นพายุ ลม ฟ้าผ่า พายุถล่ม อากาศหนาว อากาศร้อน, ห่างไกลจากสัตว์มีพิษ เช่นรังต่อ, รังผึ้ง, รังมดหรือสัตว์มีพิษอื่น, ไม่อยู่ในพื้นที่ที่เสี่ยงจากสิ่งที่มีมนุษย์ทำขึ้น เช่น สารเคมี สิ่งก่อสร้าง เป็นต้น
4. ระยะห่างตามระยะปลอดภัย หมายถึง ระยะห่างที่ช่างแต่ละเชือกอยู่อาศัยต้องพิจารณาจากประเภทและนิสัยหรือพฤติกรรมของช่างนั้นๆ เช่นช่างเพศผู้ที่ไม่ถูกกัน หรือช่างที่ผูกมัดใกล้กันต้องมีระยะที่ไม่สามารถสัมผัสกันได้, ระยะโซัดองไม่ทำให้ช่างมาพัวพันจนอาจจะเกิดอันตรายได้ โดยเฉพาะช่างตมั้นจะมีควมพิเศษเนื่องจากมีพฤติกรรมที่ก้าวร้าวขึ้น

กลิ่นน้ำมันอาจจะดึงดูดหรือกระตุ้นให้ช่างเพศผู้อื่นๆเข้ามาหาจนอาจจะเกิดอันตรายได้ถ้าอยู่ในระยะที่ใกล้กันเกินไป

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 สอบสัมภาษณ์

18.2 สอบปฏิบัติ