มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาการจัดการอุตสาหกรรมการแพทย์ครบวงจร

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาการจัดการอุตสาหกรรมการแพทย์ครบวงจร

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

การทบทวนมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพ (8 ระดับ) ครั้งที่ 2/2566

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาการจัดการอุตสาหกรรมการแพทย์ครบวงจร
มุ่งเน้นเฉพาะกลุ่มบุคลากรที่ปฏิบัติงานตามโรงพยาบาลหรือหน่วยงานบริการสุขภาพทั้งในองค์กรภาครัฐและเอกชนยังไม่มีใบรับรองคุณวุฒิวิชาชีพเพื่อเป็นหลักฐานตัวชี้วัดได้ว่ากลุ่มวิชาชีพดังกล่าวมีสมรรถนะในตำแหน่งอาชีพ

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

ครั้งที่ 2

การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ

1. การปรับปรุงให้สอดคล้องกับกรอบคุณวุฒิวิชาชีพ 8 ระดับ
2. การรวมอาชีพนักประชาสัมพันธ์ทางการแพทย์ และอาชีพนักการตลาดทางการแพทย์ เป็นอาชีพสื่อสารการตลาดทางการแพทย์ ให้สอดคล้องกับปัจจุบัน
3. การเปลี่ยนแปลงชื่ออาชีพจากนักโสตทัศนูปกรณ์ทางการแพทย์ เป็น นักโสตทัศนศึกษาทางการแพทย์ เพื่อให้สอดคล้องขอบเขตงานด้านการจัดทำสื่อ
4. การเพิ่มอาชีพนักเวชระเบียน
5. ปรับระดับคุณวุฒิวิชาชีพ

5.1 อาชีพนักโสตทัศนศึกษาทางการแพทย์ ระดับ 2 – 5 เป็น ระดับ 3 – 5
5.2 อาชีพผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ระดับ 2 – 3 เป็น ระดับ 3 – 4
5.3 อาชีพนักต้อนรับผู้ป่วย ระดับ 2 – 3 เป็น ระดับ 3
56.4 อาชีพนักเคลื่อนย้ายผู้ป่วย ระดับ 2 -3 เป็น ระดับ 3 – 4
5.5 อาชีพธุรการหอผู้ป่วย ระดับ 1 – 3 เป็น ระดับ 3
5.6 อาชีพนักดูแลเกี่ยวกับศพ ระดับ 1 - 5 เป็น ระดับ 3 – 5

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ

สาขาการจัดการอุตสาหกรรมการแพทย์ครบวงจร

อาชีพผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ระดับ 3

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
10701	เตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร
10702	ดูแลตรวจสอบภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ และพื้นที่ให้พร้อมใช้งาน
10703	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย

10704	จัดเก็บ ดูแลรักษาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย
10705	ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป
10706	จัดเตรียมอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาการจัดการอุตสาหกรรมการแพทย์ครบวงจร อาชีพผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้ที่มีฝีมือและความรู้พื้นฐานในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป คือ อาหารที่คล้ายคลึงกับคนปกติที่ไม่เจ็บป่วย รวมทั้งมีทักษะในการใช้วิธีการประกอบอาหารได้หลากหลายได้เช่น การทอด การผัด การต้ม การนึ่ง ฯลฯ และสามารถจัดเตรียมวัตถุดิบในประกอบอาหาร เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ เก็บรักษาและถนอมอาหารได้ตามมาตรฐานงานโภชนาการและการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งดูแลทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ และพื้นที่ในการประกอบอาหารให้สะอาด ปลอดภัย

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่จะเข้าสู่ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ระดับ 3 ต้องมีประสบการณ์การทำงานทางด้านการประกอบอาหารภายในหน่วยงานอย่างน้อย 6 เดือน และผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (จำนวน 3 ชั่วโมง) มาแล้วไม่เกิน 3 ปี โดยมีหลักฐานเอกสารรับรอง

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10701 เตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร
10702 ดูแลตรวจสอบภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ และพื้นที่ให้พร้อมใช้งาน
10703 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย
10704 จัดเก็บ ดูแลรักษาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย
10705 ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป
10706 จัดเตรียมอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 11/10/2566

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
พัฒนาศักยภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานสนับสนุนการดำเนินงานทางการแพทย์ให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล	10	บุคลากรมีศักยภาพในการปฏิบัติงานสนับสนุนการพัฒนาระบบต่างๆของหน่วยงาน และสนับสนุนการดำเนินงานทางการแพทย์อย่างมีคุณภาพและมีประสิทธิภาพ บุคลากรมีศักยภาพในการปฏิบัติงาน	107	เตรียม ประกอบ จัด ตัก ชั่ง ตวง บริการอาหารผู้ป่วยและดูแลครัวอย่างเหมาะสมตามหลักสุขาภิบาลอาหารและระบบคุณภาพ

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 11/10/2566

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**
107	เตรียม ประกอบ จัด ตัก ชั่ง ตวง บริการอาหารผู้ป่วยและดูแลครัวอย่างเหมาะสมตามหลักสุขาภิบาลอาหารและระบบคุณภาพ	10701	เตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร	10701.01	จัดเตรียมพื้นที่ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน
				10701.02	จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน
		10702	ดูแลตรวจสอบภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือและพื้นที่ให้พร้อมใช้งาน	10702.01	ล้างทำความสะอาดภาชนะ, อุปกรณ์ภายในครัวและตรวจสอบประจำวันตามระบบคุณภาพ
				10702.02	ทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ในการประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร
		10703	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย	10703.01	จัดเตรียมอาหารสด
				10703.02	จัดเตรียมอาหารแห้ง
		10704	จัดเก็บ ดูแลรักษาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย	10704.01	จัดเก็บอาหารสด
				10704.02	จัดเก็บอาหารแห้ง
		10705	ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป	10705.01	ประกอบอาหารปกติ
				10705.02	ปฏิบัติงานครัวอย่างสะอาดและปลอดภัย
				10705.03	พัฒนาตนเองในทำงานอย่างสม่ำเสมอ
				10705.04	ปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณของอาชีพอย่างเคร่งครัด
				10705.05	ปฏิบัติตามหลักการควบคุมจิตใจตนเองและการแสดงออกต่อผู้อื่น
		10706	จัดเตรียมอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป	10706.01	จัดอาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะและน่ารับประทานตามคำสั่ง
				10706.02	จัดอาหารให้ได้สัดส่วนตามบัตร กำกับอาหาร (Diet Slip)

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10701

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

(รหัส ISCO 3434) ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

จัดเตรียมพื้นที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน รวมถึงการแต่งกายของ ผู้ประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

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)
10701.01 จัดเตรียมพื้นที่ในการประกอบอาหาร ให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน	1. จัดเตรียมพื้นที่ให้สะดวกแก่การประกอบอาหาร 2. ตรวจสอบความพร้อมของสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10701.02 จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน	1. สวมใส่ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม สวมหน้ากากอนามัยปิดปากและจมูก ทุกครั้งที่ปฏิบัติงาน 2. จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการเตรียมอาหาร	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารอย่างถูกต้อง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ทำเครื่องมือและอุปกรณ์งานครัว
2. การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์งานครัว
3. สุขาภิบาลอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเป็นผู้ประกอบอาหารต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี ที่ออกโดยหน่วยงานต้นสังกัด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการทดสอบความรู้
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และ/หรือ
3. เอกสาร/หลักฐานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกสมรรถนะย่อยตามขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับการประเมินผ่านไม่ครบตามเกณฑ์กำหนด ผู้ประเมินต้องแจ้งหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อยที่ไม่ผ่าน ให้ผู้รับการประเมินไปทบทวนสมรรถนะที่ยังไม่ผ่านและสามารถกลับมาทดสอบใหม่อีกครั้ง

(ง) วิธีการประเมิน

1. การประเมินความรู้และทักษะปฏิบัติในหน่วยสมรรถนะนี้

จะต้องดำเนินการโดยองค์กรที่มีหน้าที่รับการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น

2. วิธีการประเมินความรู้ในหน่วยสมรรถนะนี้ กำหนดให้ทำข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก และการประเมินภาคปฏิบัติด้วยการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสมกับการประเมิน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตหมายถึงการปฏิบัติงานและสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงานรวมถึงเครื่องมืออุปกรณ์เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. สำหรับผู้เข้ารับการประเมินในหน่วยสมรรถนะนี้ ต้องสามารถจัดเตรียมพื้นที่และอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม รวมถึงการแต่งกายของผู้ประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาอาหาร

2. สำหรับเจ้าหน้าที่สอบจะต้องพิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ให้ตรงตามที่ระบุไว้ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ความพร้อมของสถานที่ หมายถึง การตรวจสอบพื้นที่ในการประกอบอาหาร เช่น ความเพียงพอของแสง ระบบระบายอากาศ และการไหลของน้ำภายในพื้นที่ประกอบอาหาร

2. จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ หมายถึง การนำเครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาหารในแต่ละมื้อ มาจัดวางให้เกิดความสะดวกต่อการประกอบอาหาร

3. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบสถานการณ์จำลอง

- ตัวอย่างอุปกรณ์ เช่น หม้อ กระทะ ทัพพี ตะหลิว จาน ชาม
- ตัวอย่างวัสดุการแต่งกาย เช่น ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินภาคปฏิบัติ
3. ใช้เอกสาร/หลักฐาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10702

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ดูแลตรวจสอบภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ และพื้นที่ให้พร้อมใช้งาน

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

(รหัส ISCO 3434) ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

การล้าง ดูแล และตรวจสอบภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ ตามระบบคุณภาพ และดูแลความสะอาด การฆ่าเชื้อของพื้นที่ประกอบอาหารให้พร้อมใช้งาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

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)
10702.01 ล้างทำความสะอาดภาชนะ, อุปกรณ์ภายในครัว และตรวจสอบประจำวันตามระบบคุณภาพ	1. ล้างทำความสะอาดภาชนะ และอุปกรณ์ภายในครัว 2. ตรวจสอบสภาพของภาชนะและอุปกรณ์ภายในครัว 3. ตรวจสอบจำนวนของภาชนะและอุปกรณ์ภายในครัว	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10702.02 ทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ในการประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร	1. ทำความสะอาดพื้นที่ในการประกอบอาหาร 2. ทำการฆ่าเชื้อพื้นที่ในการประกอบอาหาร	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. การล้างภาชนะโดยคงสภาพของภาชนะให้มีความสมบูรณ์
2. การทำความสะอาดพื้นที่ให้ถูกหลักสุขาภิบาล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. หลักสุขาภิบาลอาหาร
2. การตรวจสอบสภาพของภาชนะและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
3. การเลือกใช้น้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเป็นผู้ประกอบอาหารต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี ที่ออกโดยหน่วยงานต้นสังกัด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการทดสอบความรู้
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และ/หรือ
3. เอกสาร/หลักฐานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกสมรรถนะย่อยตามขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับการประเมินผ่านไม่ครบตามเกณฑ์กำหนด ผู้ประเมินต้องแจ้งหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อยที่ไม่ผ่าน ให้ผู้รับการประเมินไปทบทวนสมรรถนะที่ยังไม่ผ่านและสามารถกลับมาทดสอบใหม่อีกครั้ง

(ง) วิธีการประเมิน

1. การประเมินความรู้และทักษะปฏิบัติในหน่วยสมรรถนะนี้

จะต้องดำเนินการโดยองค์กรที่มีหน้าที่รับการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น

2. วิธีการประเมินความรู้ในหน่วยสมรรถนะนี้ กำหนดให้ทำข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก และการประเมินภาคปฏิบัติด้วยการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสมกับการประเมิน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตหมายถึงการปฏิบัติงานและสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงานรวมถึงเครื่องมืออุปกรณ์เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. สำหรับผู้เข้ารับการประเมินในหน่วยสมรรถนะนี้ ต้องสามารถล้าง ดูแล และตรวจสอบภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ ตามระบบคุณภาพ และดูแลความสะอาดการฆ่าเชื้อของพื้นที่ประกอบอาหารให้พร้อมใช้งาน

2. สำหรับเจ้าหน้าที่สอบจะต้องพิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ให้ตรงตามที่ระบุไว้ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ล้างทำความสะอาด หมายถึง การขจัดสิ่งสกปรกด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด โดยใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือช่วยในการทำความสะอาด
2. สภาพของภาชนะและอุปกรณ์ หมายถึง สภาพความสมบูรณ์ของภาชนะและอุปกรณ์เช่น รอยแตก รอยร้าว รอยบิ่น หัก งอ
3. ทำความสะอาด หมายถึง การชะล้างสิ่งสกปรกในพื้นที่ด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาดร่วมกับอุปกรณ์หรือเครื่องมือช่วยในการทำความสะอาด
4. ทำการฆ่าเชื้อ หมายถึง การทำให้ปราศจากเชื้อ เช่น แบคทีเรีย เชื้อรา ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ
5. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบสถานการณ์จำลอง

- ตัวอย่างอุปกรณ์ล้างทำความสะอาด เช่น จาน ชาม หม้อ อ่างล้างจาน น้ำยาล้างจาน แผ่นล้างจาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินภาคปฏิบัติ
3. ใช้เอกสาร/หลักฐาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10703

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

(รหัส ISCO 3434) ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

จัดเตรียมอาหารสดและแห้งให้พร้อมในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรคให้ถูกต้องตาม และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

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)
10703.01 จัดเตรียมอาหารสด	1. จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารสดของผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรคตามตำรับที่ได้กำหนดไว้ 2. ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบอาหารสดให้ถูกสุขลักษณะ 3. ใช้อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบอาหารสด	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10703.02 จัดเตรียมอาหารแห้ง	1. จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารแห้งของผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรคตามตำรับที่ได้กำหนดไว้ 2. ใช้อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบอาหารแห้ง	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. การแยกประเภทของวัตถุดิบ
3. การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ
4. การจัดเตรียมอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. วัตถุดิบประเภทต่างๆ
2. การเตรียมอาหารสดและแห้ง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเป็นผู้ประกอบอาหารต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี ที่ออกโดยหน่วยงานต้นสังกัด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการทดสอบความรู้
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และ/หรือ
3. เอกสาร/หลักฐานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกสมรรถนะย่อยตามขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับการประเมินผ่านไม่ครบตามเกณฑ์กำหนด ผู้ประเมินต้องแจ้งหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อยที่ไม่ผ่าน ให้ผู้รับการประเมินไปทบทวนสมรรถนะที่ยังไม่ผ่านและสามารถกลับมาทดสอบใหม่อีกครั้ง

(ง) วิธีการประเมิน

1. การประเมินความรู้และทักษะปฏิบัติในหน่วยสมรรถนะนี้

จะต้องดำเนินการโดยองค์กรที่มีหน้าที่รับการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น

2. วิธีการประเมินความรู้ในหน่วยสมรรถนะนี้ กำหนดให้ทำข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก และการประเมินภาคปฏิบัติด้วยการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสมกับการประเมิน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตหมายถึงการปฏิบัติงานและสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงานรวมถึงเครื่องมืออุปกรณ์เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. สำหรับผู้เข้ารับการประเมินในหน่วยสมรรถนะนี้ ต้องสามารถจัดเตรียมอาหารสดและแห้งให้พร้อมในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรคให้ถูกต้องตาม และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
2. สำหรับเจ้าหน้าที่สอบจะต้องพิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ให้ตรงตามที่ระบุไว้ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การจัดเตรียมวัตถุดิบ หมายถึง การนำวัตถุดิบทุกชนิดมาทำความสะอาด (ล้าง) และแปรรูปโดยการ ตัด หั่น ปอก สับ แล่ ตามลักษณะที่ต้องการ เพื่อนำไปปรุงสุกหรือประกอบเป็นอาหารในมื้อต่างๆ
2. สุขลักษณะ หมายถึง ลักษณะที่ถูกต้องตามหลักปฏิบัติเพื่อความปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ
3. อาหารสด หมายถึง อาหารที่เน่าเสียง่าย เช่น เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก และผลไม้
4. อาหารแห้ง หมายถึง อาหารที่มีปริมาณน้ำในอาหารต่ำเน่าเสียช้า เช่น ข้าวสาร หอม กระเทียม ถั่วเมล็ดแห้ง พริกแห้ง เนื้อสัตว์ตากแห้ง กุ้งแห้ง เป็นต้น
5. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบสถานการณ์จำลอง

- ตัวอย่างอาหารสด เช่น ผักชี ผักกาดหอม แตงกวา เนื้อหมู น้ำสต๊อก
- ตัวอย่างอาหารแห้ง เช่น กระเทียม น้ำตาลน้ำปลา
- ตัวอย่างอุปกรณ์ล้างวัตถุดิบ เช่น กะละมัง อ่างล้างวัตถุดิบ
- ตัวอย่างอุปกรณ์แปรรูป โดยตัด หั่น ปอก สับ แล่ เช่น เขียง มีด

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินภาคปฏิบัติ
3. ใช้เอกสาร/หลักฐาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10704

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเก็บ ดูแลรักษาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

(รหัส ISCO 3434) ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

จัดเก็บอาหารสดและแห้งสำหรับใช้ประกอบอาหารผู้ป่วยได้อย่างเหมาะสมและถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

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)
10704.01 จัดเก็บอาหารสด	1. จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ในการจัดเก็บอาหารสดตามมาตรฐาน 2. จัดเก็บอาหารสดได้อย่างเหมาะสมและถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร 3. บันทึกวันที่จัดเก็บและปริมาณของอาหาร และบันทึกอุณหภูมิตู้แช่อาหาร	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10704.02 จัดเก็บอาหารแห้ง	1. จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ในการจัดเก็บอาหารแห้งตามมาตรฐาน 2. จัดเก็บอาหารแห้งได้อย่างเหมาะสมและถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร 3. บันทึกวันที่จัดเก็บและปริมาณของอาหาร และบันทึกอุณหภูมิตู้แช่อาหาร	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. การแยกประเภทของอาหารสดและอาหารแห้ง
2. การดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. การบันทึก ติดตาม ควบคุมอุณหภูมิในการจัดเก็บอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. วิธีการแยกประเภทของอาหารสดและอาหารแห้ง
2. วิธีการดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเป็นผู้ประกอบอาหารต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี ที่ออกโดยหน่วยงานต้นสังกัด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการทดสอบความรู้
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และ/หรือ
3. เอกสาร/หลักฐานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกสมรรถนะย่อยตามขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับการประเมินผ่านไม่ครบตามเกณฑ์กำหนด ผู้ประเมินต้องแจ้งหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อยที่ไม่ผ่าน ให้ผู้รับการประเมินไปทบทวนสมรรถนะที่ยังไม่ผ่านและสามารถกลับมาทดสอบใหม่อีกครั้ง

(ง) วิธีการประเมิน

1. การประเมินความรู้และทักษะปฏิบัติในหน่วยสมรรถนะนี้

จะต้องดำเนินการโดยองค์กรที่มีหน้าที่รับการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น

2. วิธีการประเมินความรู้ในหน่วยสมรรถนะนี้ กำหนดให้ทำข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก และการประเมินภาคปฏิบัติด้วยการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสมกับการประเมิน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตหมายถึงการปฏิบัติงานและสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงานรวมถึงเครื่องมืออุปกรณ์เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. สำหรับผู้เข้ารับการประเมินในหน่วยสมรรถนะนี้ต้องสามารถจัดเก็บอาหารสดและแห้งสำหรับใช้ประกอบอาหารผู้ป่วยได้อย่างเหมาะสมและถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร
2. สำหรับเจ้าหน้าที่สอบจะต้องพิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ให้ตรงตามที่ระบุไว้ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. จัดเก็บอาหาร หมายถึง การจัดเก็บวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไปยังพื้นที่ที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงประเภทของวัตถุดิบแต่ละชนิด อุณหภูมิและความชื้นในพื้นที่จัดเก็บ ภาชนะที่ปิดสนิท สะดวกแก่การขนย้ายและเข้าถึงได้ง่าย
2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบสถานการณ์จำลอง

- ตัวอย่างอาหารสด เช่น ผักชี ผักกาดหอม แตงกวา เนื้อสัตว์
- ตัวอย่างอาหารแห้ง เช่น กระเทียม น้ำตาล น้ำปลา

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินภาคปฏิบัติ
3. ใช้เอกสาร/หลักฐาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10705

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

(รหัส ISCO 3434) ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ประกอบอาหารปกติสำหรับผู้ป่วยทั่วไปตามใบสั่งงานได้ตามตำรับอาหารมาตรฐาน สามารถปฏิบัติงานครัวได้อย่างสะอาดและปลอดภัย และมีจรรยาบรรณของผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาลที่เหมาะสม

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

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)
10705.01 ประกอบอาหารปกติ	1. รู้ส่วนผสมของอาหารตามใบสั่งงาน 2. รู้ลักษณะและรสชาติของอาหารตำรับอาหารมาตรฐาน 3. ประกอบอาหารตามตำรับอาหารมาตรฐานได้ถูกต้อง	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10705.02 ปฏิบัติงานครัวอย่างสะอาดและปลอดภัย	1. แยกและกำจัดขยะอย่างถูกวิธี 2. ล้างมือก่อนและหลังการประกอบอาหาร 3. ใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือภายในครัวอย่างถูกต้องตามวิธีปฏิบัติ	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10705.03 พัฒนาตนเองในทำงานอย่างสม่ำเสมอ	1. สร้างความมั่นใจและความภาคภูมิใจในการทำงาน 2. ประเมินและพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ	การสัมภาษณ์
10705.04 ปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณของอาชีพอย่างเคร่งครัด	1. รักษาความลับของผู้ป่วยและญาติ 2. ปฏิบัติต่อผู้ป่วยหรือผู้เสียชีวิตอย่างให้เกียรติและเคารพในศักดิ์ศรี 3. เก็บรักษาข้อมูลต่างๆ ของผู้ป่วยและญาติหรือผู้ติดต่ออย่างเหมาะสม 4. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มความสามารถ	การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10705.05 ปฏิบัติตามหลักการควบคุมจิตใจตนเองและการแสดงออกต่อผู้อื่น	1. เตรียมตัวเพื่อควบคุมจิตใจตนเอง 2. ฝึกตนเองโดยใช้หลักจริยธรรมเพื่อควบคุมจิตใจตนเองในการแสดงออกต่อผู้อื่น 3. ทบทวนตนเองอย่างสม่ำเสมอเพื่อประเมินสภาพจิตใจก่อนการปฏิบัติงาน	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. การประกอบอาหารประเภทต่างๆ ต้ม ผัด แกง ทอด ลวก นึ่ง ปิ้ง ย่าง ตุ๋น ตำ
2. การใช้อุปกรณ์ประกอบอาหาร
3. การปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะในการประกอบอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. หลักการประกอบอาหารประเภทต่างๆ
2. วิธีการใช้เครื่องมือที่ใช้เตรียมและประกอบอาหาร
3. การสุขาภิบาลอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเป็นผู้ประกอบอาหารต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี ที่ออกโดยหน่วยงานต้นสังกัด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการทดสอบความรู้
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และ/หรือ
3. เอกสาร/หลักฐานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกสมรรถนะย่อยตามขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับการประเมินผ่านไม่ครบตามเกณฑ์กำหนด ผู้ประเมินต้องแจ้งหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อยที่ไม่ผ่าน ให้ผู้รับการประเมินไปทบทวนสมรรถนะที่ยังไม่ผ่านและสามารถกลับมาทดสอบใหม่อีกครั้ง

(ง) วิธีการประเมิน

1. การประเมินความรู้และทักษะปฏิบัติในหน่วยสมรรถนะนี้

จะต้องดำเนินการโดยองค์กรที่มีหน้าที่รับการรับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น

2. วิธีการประเมินความรู้ในหน่วยสมรรถนะนี้ กำหนดให้ทำข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก และการประเมินภาคปฏิบัติด้วยการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสมกับการประเมิน และด้วยการสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตหมายถึงการปฏิบัติงานและสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงานรวมถึงเครื่องมืออุปกรณ์เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. สำหรับผู้เข้ารับการประเมินในหน่วยสมรรถนะนี้ ต้องสามารถประกอบอาหารปกติสำหรับผู้ป่วยทั่วไปตามใบสั่งงานได้ตามตำรับอาหารมาตรฐาน สามารถปฏิบัติงานครัวได้อย่างสะอาดและปลอดภัย และมีจรรยาบรรณของ ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาลที่เหมาะสม
2. สำหรับเจ้าหน้าที่สอบจะต้องพิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ให้ตรงตามที่ระบุไว้ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ตำรับอาหารมาตรฐาน หมายถึง สูตรอาหารที่ได้มีการทดลองทำมาแล้วอย่างได้ผล และมีการชิมรสชาติจนผู้อื่นสามารถนำไปใช้ได้หรือใกล้เคียงที่สุดกับต้นตำรับ

2. ประกอบอาหาร หมายถึง การนำวัตถุดิบมาทำให้สุกโดยวิธีต่างๆ เช่น ต้ม นึ่ง อบ ย่าง ฯลฯ โดยอาศัยสูตรอาหารหรือตำรับอาหารมาตรฐาน
3. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบสถานการณ์จำลอง

- กำหนดตำรับอาหารมาตรฐาน เช่น แกงจืด
- เตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบตามตำรับอาหารมาตรฐาน
- เตรียมพื้นที่ และเครื่องมืออุปกรณ์

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินภาคปฏิบัติ
3. ประเมินจริยธรรมวิชาชีพโดยใช้แบบประเมินการสอบสัมภาษณ์
4. ใช้เอกสาร/หลักฐาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10706

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเตรียมอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไป

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

(รหัส ISCO 3434) ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

จัดอาหารในถาดอาหารของผู้ป่วยทั่วไปและเสิร์ฟอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะและน่ารับประทาน
รวมถึงจัดสัดส่วนอาหารในถาดให้เป็นไปตามบัตรกำกับอาหารและตรวจสอบความสะอาดของอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

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)
10706.01 จัดอาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะและน่ารับประทาน ตามคำสั่ง	1. จัดอาหารและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ 2. จัดวางอาหารให้ดูน่ารับประทาน	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10706.02 จัดอาหารให้ได้สัดส่วนตามบัตร กำกับอาหาร (Diet Slip)	1. จัดสัดส่วนอาหารในถาดให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัตรกำกับอาหาร 2. ดูแลความสะอาดของอาหารหลังปรุงเสร็จแล้วให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
1. การจัดตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน
2. การเตรียม วัสดุเพื่อใช้ในการตกแต่ง
(ข) ความต้องการด้านความรู้
1. การสุขาภิบาลอาหาร
2. หลักการจัดตกแต่งอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

1. การสุขาภิบาลอาหาร
2. หลักการจัดตกแต่งอาหาร

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตหมายถึงการปฏิบัติงานและสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ
ที่มีผลกระทบต่อการทำงานรวมถึงเครื่องมืออุปกรณ์เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. สำหรับผู้เข้ารับการประเมินในหน่วยสมรรถนะนี้ ต้องสามารถจัดอาหารในถาดอาหารของผู้ป่วยทั่วไปและและเสิร์ฟอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะและน่ารับประทาน รวมถึงจัดสัดสวนอาหารให้ถาดให้เป็นไปตามบัตรกำกับอาหารและตรวจสอบความสะอาดของอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
2. สำหรับเจ้าหน้าที่สอบจะต้องพิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ให้ตรงตามที่ระบุไว้ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. บัตรกำกับอาหาร หมายถึง ใบกำหนดสัดส่วน ปริมาณและพลังงานของอาหารในแต่ละมื้อที่ถูกกำหนดโดยนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารเช่น ปริมาณข้าวสวย ปริมาณผักในจาน ปริมาณเนื้อสัตว์ในมื้ออาหาร พลังงานทั้งหมดของอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบสถานการณ์จำลอง

- เตรียมอาหารปรุงสำเร็จแล้ว เช่น แกงจืด
- บัตรกำกับอาหาร (Diet Slip)
- ภาชนะ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินภาคปฏิบัติ
3. ใช้เอกสาร/หลักฐาน