มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพธุรกิจบริการ สาขาธุรกิจบริการทำความสะอาด อาชีพแม่บ้าน

จัดทำโดย มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพธุรกิจบริการ สาขาธุรกิจบริการทำความสะอาด อาชีพแม่บ้าน

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

ครั้งที่ 3 พ.ศ. 2567

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

“อาชีพแม่บ้าน” เป็นอาชีพที่มีหน้าที่หลักในการทำความสะอาดภายในและภายนอกอาคารสถานที่ บริการและอำนวยความสะดวกแก่บุคคลภายในอาคาร ดูแลความเรียบร้อยและความปลอดภัยภายในและภายนอกอาคาร ซึ่งเป็นได้ทั้งผู้ที่ทำงานที่บ้าน อาคารที่อยู่อาศัย อาคารสำนักงาน โรงงาน หรือร้านค้า นิยามที่ใช้เรียกผู้ประกอบงานในอาชีพแม่บ้านอาจแตกต่างกันตามสถานที่ และลักษณะงานที่ปฏิบัติงาน เช่น แม่บ้าน พนักงานทำความสะอาด เป็นต้น

อาชีพแม่บ้านเป็นอาชีพที่ยังคงมีความต้องการอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากสถานที่ต่างๆ ล้วนต้องการความสะอาดและปลอดภัย ประกอบกับปัจจุบันมีเทคโนโลยีของวัสดุอุปกรณ์ทำความสะอาดที่ทันสมัยเข้ามาช่วย ทำให้แม่บ้านสามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ส่งผลให้อาชีพแม่บ้านทำความสะอาดมีแนวโน้มที่จะเติบโตขึ้นในอนาคต คุณสมบัติของแม่บ้านทำความสะอาดที่ดี ได้แก่ มีความละเอียดรอบคอบ รักความสะอาด มีความรับผิดชอบ มีความขยันอดทน มีทักษะในการใช้อุปกรณ์ทำความสะอาด มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี อาชีพแม่บ้านทำความสะอาด เป็นอาชีพที่มีความสำคัญต่อสังคม เนื่องจากช่วยดูแลรักษาความสะอาดของสถานที่ต่างๆ ช่วยให้ผู้คนสามารถใช้ชีวิตได้อย่างสะดวกสบายและปลอดภัย

ลักษณะหน้าที่งานของอาชีพแม่บ้านที่นำมาจัดทำเป็นมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพสำหรับอาชีพ สอดคล้องกับคำอธิบายของคณะกรรมาธิการยุโรป (European Commission) ได้กำหนดคำอธิบายทักษะ สมรรถนะการทำงาน คุณสมบัติ และการประกอบอาชีพ (European Skills, Competences, Qualifications and Occupations: ESCO) ของอาชีพ Domestic cleaners and helpers ซึ่งเป็นพนักงานทำความสะอาดและผู้ช่วยภายในบ้าน

โดยมีการกำหนดหน้าที่ในการทำงานประกอบด้วย การทำความสะอาดพื้นภายในสถานที่ โดยปัดกวาด ดูดฝุ่นพื้น ล้างและขัดเงาพื้นและเฟอร์นิเจอร์ ทำความสะอาดกระจกและส่วนอื่น ๆ การซักผ้า รีดผ้า ซ่อมแซมเสื้อผ้า การล้างจาน เครื่องใช้ในครัว การเตรียมอาหาร ปรุงอาหาร และจัดเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม การเตรียมจัดซื้ออาหารและเครื่องใช้ในภายบ้าน การทำความสะอาดห้องครัว ห้องน้ำให้ปลอดเชื้อและปลอดภัย (ที่มา:https://esco.ec.europa.eu/en/ classification/skills?uri= http%3A//data.europa.eu/esco/isco/C9111)

ในการจัดทำและทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพธุรกิจบริการ สาขาธุรกิจบริการทำความสะอาด อาชีพแม่บ้าน ได้มีการระดมความคิดเห็นจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องทั้งผู้ปฏิบัติงานในอาชีพ สถานประกอบการที่สรรหาแม่บ้าน และผู้ที่ต้องการผู้ปฏิบัติงานหน้าที่แม่บ้าน ซึ่งได้ลักษณะงานและสมรรถนะที่จำเป็น ประกอบด้วยการทำความสะอาดสถานที่ เช่น การซักล้าง กวาดถู เก็บขยะ ฯลฯ จัดระเบียบสิ่งของต่างๆ ในสถานที่ ซึ่งรวมถึงการจัดเก็บอุปกรณ์ทำความสะอาด และสิ่งของต่างๆ ขึ้นอยู่กับสถานที่ที่ทำงาน และดูแลและตรวจตราอุปกรณ์ต่างๆ ให้มีครบและพร้อมใช้งานอยู่เสมอ เช่น อุปกรณ์ที่ใช้ในสถานที่ อุปกรณ์ทำความสะอาด ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ฯลฯ ทั้งนี้การปฏิบัติหน้าที่และสมรรถนะของแม่บ้านมีความแตกต่างกันบ้างตามสถานที่ปฏิบัติงาน แม่บ้านที่ทำงานที่บ้าน มีหน้าที่รับผิดชอบทำความสะอาดห้องต่างๆ ในบ้านเรือน เช่น ห้องนอน ห้องครัว ห้องน้ำ ระเบียง เป็นต้น อำนวยความสะดวกให้ผู้อยู่อาศัยในบ้าน เช่น เตรียมอาหาร ซักผ้า รีดผ้า ดูแลเด็ก ดูแลผู้สูงวัย เป็นต้น ส่วนแม่บ้านบริษัทหรือพนักงานทำความสะอาดที่ทำงานตามสำนักงาน มีหน้าที่รับผิดชอบทำความสะอาดสำนักงาน เช่น ห้องทำงาน ห้องประชุม ห้องอาหาร ห้องน้ำ เป็นต้น ดูแลความรียบร้อยของพื้นที่ในสถานที่ อำนวยความสะดวกให้ผู้ที่ทำงานในสำนักงาน เช่น จัดเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม เป็นต้น

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2562
ครั้งที่ 2 พ.ศ. 2566
ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้ N/A วันที่ประกาศ N/A
ข้อสังเกต N/A
การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพธุรกิจบริการ

สาขาธุรกิจบริการทำความสะอาด

อาชีพแม่บ้าน ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

ไม่มี

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
1015	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและทำความสะอาดตามประเภทของพื้นภายในอาคาร
1041	ใช้งานเครื่องมือขัดพื้น
1042	ใช้งานอุปกรณ์ทำความสะอาดกระจก
2013	ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด
2021	กำหนดเลือกซื้อวัตถุดิบเตรียมอาหาร
2022	ปรุงอาหาร
2023	จัดเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
2031	ดูแลเบื้องต้นเด็กเล็ก
2032	ดูแลเบื้องต้นผู้สูงอายุ
3012	กำจัดขยะตามการคัดแยกประเภทของขยะ
3021	ตรวจสอบอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อป้องกันอัคคีภัยในบ้านและภายนอกอาคาร

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพธุรกิจบริการ สาขาธุรกิจบริการทำความสะอาด อาชีพแม่บ้าน ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีสมรรถนะในการทำความสะอาด บำรุงรักษาเครื่องใช้และเครื่องเรือน บริการจัดเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม กำจัดขยะตามการคัดแยกประเภทของขยะ ตรวจสอบอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อป้องกันอัคคีภัยในบ้านและภายนอกอาคาร ทั้งนี้สามารถเลือกสมรรถนะที่ประเมินตามลักษณะงานที่ปฏิบัติ ได้แก่
เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดตามประเภทของพื้นผิวภายในอาคารภายในอาคาร สามารถใช้งานเครื่องมือขัดพื้น ทำความสะอาดกระจก ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด กำหนดเลือกซื้อวัตถุดิบเตรียมอาหาร ปรุงอาหาร ดูแลเบื้องต้นเด็กเล็ก ดูแลเบื้องต้นผู้สูงอายุ
โดยสามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาภายใต้สภาพแวดล้อมการทำงานได้ด้วยตัวเอง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินและและรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาธุรกิจบริการทำความสะอาด อาชีพแม่บ้าน ระดับ 4
- ต้องมีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ปี หรือ
- ผ่านการอบรมด้านการทำความสะอาดไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง
โดยผ่านการประเมินหน่วยสมรรถนะของคุณวุฒิวิชาชีพระดับนี้ จำนวน 8 หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะบังคับ 5 หน่วยสมรรถนะ และเลือกประเมิน 3 หน่วยสมรรถนะ จาก 8 หน่วยสมรรถนะเลือก)

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

แม่บ้านที่ทำงานบ้าน หรือแม่บ้านบริษัทที่ทำหน้าที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องเรือนเครื่องใช้ ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ทำความสะอาดได้ถูกวิธี ดูแลความสะอาด ความเรียบร้อย และความปลอดภัยจากอัคคีภัยในสถานที่ และอำนวยความสะดวกแก่ผู้อาศัยในสถานที่ตามที่ตกลงกับผู้จ้างงาน
โดยสามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาภายใต้สภาพแวดล้อมการทำงานได้ด้วยตัวเอง

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

N/A N/A

N/A N/A

1015 เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและทำความสะอาดตามประเภทของพื้นภายในอาคาร

1041 ใช้งานเครื่องมือขัดพื้น

1042 ใช้งานอุปกรณ์ทำความสะอาดกระจก

2013 ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด

2021 กำหนดเลือกซื้อวัตถุดิบเตรียมอาหาร

2022 ปรุงอาหาร

2023 จัดเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

2031 ดูแลเบื้องต้นเด็กเล็ก

2032 ดูแลเบื้องต้นผู้สูงอายุ

3012 กำจัดขยะตามการคัดแยกประเภทของขยะ

3021 ตรวจสอบอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อป้องกันอัคคีภัยในบ้านและภายนอกอาคาร

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 26/12/2567

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
เพื่อยกระดับอาชีพแม่บ้านในมีมาตรฐานในระดับสากล (ที่ปรึกษา)	10	ทำความสะอาดภายในและภายนอกอาคาร	101	ทำความสะอาดภายในอาคาร
			104	ใช้เครื่องมือทำความสะอาด
	20	บริการและอำนวยความสะดวกแก่บุคคลภายในอาคาร	201	ดูแลเสื้อผ้าให้พร้อมใช้งาน
			202	บริการอาหารและเครื่องดื่ม
			203	ดูแลบุคคลภายในอาคาร
	30	ดูแลความเรียบร้อยและความปลอดภัยภายในอาคารและภายนอกอาคาร	301	ดูแลความเรียบร้อยภายในและภายนอกอาคาร
			302	ดูแลความปลอดภัยภายในและภายนอกอาคาร

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 26/12/2567

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	ทำความสะอาดภายในอาคาร	1015	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและทำความสะอาดตามประเภทของพื้นภายในอาคาร	10151	เลือกผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับประเภทของพื้น
				10152	เตรียมพื้นผิวสำหรับการทำความสะอาด
				10153	ทำความสะอาดพื้นภายในอาคาร
104	ใช้เครื่องมือทำความสะอาด	1041	ใช้งานเครื่องมือขัดพื้น	10411	เตรียมความพร้อมในการขัดพื้นและเตรียมเครื่องขัดพื้นตามประเภทที่ใช้งาน
				10412	ใช้งานเครื่องขัดพื้นอย่างถูกวิธี
				10413	บำรุงรักษาเครื่องขัดพื้น
		1042	ใช้งานอุปกรณ์ทำความสะอาดกระจก	10421	เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดกระจก
				10422	เตรียมความพร้อมในการทำความสะอาดกระจก
				10423	ทำความสะอาดกระจกโดยใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดตามขั้นตอน
201	ดูแลเสื้อผ้าให้พร้อมใช้งาน	2013	ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด	20131	เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับซ่อมแซมเสื้อผ้า
				20132	ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุดขั้นพื้นฐาน
202	บริการอาหารและเครื่องดื่ม	2021	กำหนดเลือกซื้อวัตถุดิบเตรียมอาหาร	20211	จัดอาหารได้ตามหลักโภชนาการและเหมาะสมกับมื้ออาหาร
				20212	เลือกซื้อวัตถุดิบเตรียมอาหารแต่ละประเภท
				20213	ทำความสะอาดและเก็บรักษาอาหารแต่ละประเภท
		2022	ปรุงอาหาร	20221	เลือกใช้ภาชนะและเครื่องมือในการประกอบอาหาร
				20222	ปรุงอาหารตามขั้นตอน
				20223	เก็บล้าง ทำความสะอาดและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ประกอบอาหาร
		2023	จัดเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม	20231	เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามหลักการ

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
202	บริการอาหารและเครื่องดื่ม	2023	จัดเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม	20232	จัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ในการรับประทานอาหารตามชนิดอาหาร
				20233	เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ
203	ดูแลบุคคลภายในอาคาร	2031	ดูแลเบื้องต้นเด็กเล็ก	20311	จัดอาหารเหมาะสมกับวัยเด็ก
				20312	จัดเตรียมเสื้อผ้าและเครื่องใช้ส่วนตัวเด็กเล็ก
				20313	ดูแลสุขภาพอนามัยเด็กเล็ก
		2032	ดูแลเบื้องต้นผู้สูงอายุ	20321	จัดเตรียมอาหารผู้สูงอายุ
				20322	จัดเตรียมเสื้อผ้าเครื่องใช้ส่วนตัวผู้สูงอายุ
				20323	ดูแลสุขภาพอนามัยผู้สูงอายุ
301	ดูแลความเรียบร้อยภายในและภายนอกอาคาร	3012	กำจัดขยะตามการคัดแยกประเภทของขยะ	30121	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการคัดแยกและจัดเก็บขยะ
				30122	คัดแยกขยะตามประเภทของขยะ
				30123	จัดเก็บขยะแต่ละประเภทในภาชนะรองรับที่ถูกสุขลักษณะและถูกสุขอนามัย
302	ดูแลความปลอดภัยภายในและภายนอกอาคาร	3021	ตรวจสอบอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อป้องกันอัคคีภัยในบ้านและภายนอกอาคาร	30211	ตรวจสอบสภาพของอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า
				30212	ระบุและแจ้งปัญหาอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
				30213	ดูแลรักษาอุปกรณ์ดับเพลิง

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1015

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและทำความสะอาดตามประเภทของพื้นภายในอาคาร

3. ทบทวนครั้งที่ 3 / 2567

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

ISCO 5152 พนักงานดูแลงานบ้านแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวข้องกับการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับประเภทของพื้นผิวภายในอาคารได้เหมาะสม และสามารถทำความสะอาดพื้นผิวเหล่านั้นได้อย่างถูกวิธี สะอาดและคงทน เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่สะอาดและปลอดภัย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

กฎกระทรวงสาธารณสุข กำหนดมาตรฐานในการบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับสารเคมีอันตราย พ.ศ. 2556

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10151 เลือกผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับประเภทของพื้น	อธิบายผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสำหรับพื้นผิวแต่ละประเภท ระบุปัจจัยที่ทำให้เกิดความสกปรกเพื่อเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดได้เหมาะสม	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
10152 เตรียมพื้นผิวสำหรับการทำความสะอาด	เตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์สำหรับการทำงานสะอาดตามประเภทของพื้น เตรียมพื้นที่ จัดเก็บสิ่งของ เครื่องเรือน เครื่องใช้ไฟฟ้า และป้องกันบริเวณพื้นที่จะทำความสะอาด เตรียมพื้นผิวโดยขจัดคราบสกปรกก่อนทำความสะอาด	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
10153 ทำความสะอาดพื้นภายในอาคาร	ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับประเภทของพื้นผิว ใช้เครื่องมือทำความสะอาดพื้น ด้วยการขัด ถู ล้าง ดูดฝุ่น ได้เหมาะสมกับประเภทของพื้นภายในอาคาร ทำพื้นผิวให้แห้งก่อนเคลือบผิวหน้าได้ถูกวิธี เคลือบผิวหน้าพื้นด้วยน้ำยาเคลือบผิวตามประเภทของพื้นตามความเหมาะสม	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

สามารถสื่อสารเพื่อให้ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานแม่บ้านได้
ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำความสะอาดพื้นผิวประเภทต่าง ๆ
ขั้นตอนและวิธีการทำความสะอาดพื้นภายในอาคาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

ทักษะในการเลือกผลิตภัณฑ์ สามารถเลือกผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับชนิดของพื้นผิวและคราบสกปรกได้ โดยพิจารณาจากปัจจัยต่างๆ เช่น ความเข้มข้นของสารเคมี ความเป็นกรด-ด่าง

ทักษะในการทำความสะอาด สามารถทำความสะอาดพื้นผิวต่างๆ ได้อย่างถูกวิธีและปลอดภัย โดยคำนึงถึงวิธีการทำความสะอาดที่เหมาะสมกับแต่ละชนิดของพื้นผิว

ทักษะในการดูแลรักษาอุปกรณ์ สามารถทำความสะอาดและดูแลรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดได้อย่างถูกวิธี เพื่อยืดอายุการใช้งาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ความรู้เกี่ยวกับประเภทของพื้นผิว เข้าใจถึงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในการทำพื้นผิวต่างๆ เช่น ความแข็ง ความทนทาน ความสามารถในการดูดซับน้ำ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การสาธิตปฏิบัติงาน
3. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ประเภทของพื้นภายในอาคารที่พบเห็นทั่วไป และวิธีการทำความสะอาด

1.1 พื้นกระเบื้อง ลักษณะ ทนทานต่อการใช้งาน เหมาะสำหรับพื้นที่ที่มีความชื้นสูง เช่น ห้องน้ำ ห้องครัว วิธีทำความสะอาด กวาด กวาดเศษฝุ่นและสิ่งสกปรกออก ถูใช้ไม้ถูพื้นและน้ำยาทำความสะอาดพื้นกระเบื้อง ขัด สำหรับคราบฝังแน่น สามารถใช้แปรงขัดและน้ำยาขัดกระเบื้อง ผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม น้ำยาทำความสะอาดพื้นกระเบื้อง น้ำยาขัดกระเบื้อง แปรงขัด

1.2 พื้นไม้ปาร์เก้ ลักษณะ ให้ความรู้สึกอบอุ่น สวยงาม แต่ต้องการการดูแลเป็นพิเศษ วิธีทำความสะอาด กวาด ใช้ไม้กวาดขนนุ่ม ถู ใช้ไม้ถูพื้นแห้งหรือไม้ถูพื้นที่ชุบน้ำหมาดๆ ผสมกับน้ำยาทำความสะอาดไม้ปาร์เก้ ห้ามใช้แปรงขัด น้ำยาขัดพื้นทั่วไป น้ำยาที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม น้ำยาทำความสะอาดไม้ปาร์เก้ ผ้าไมโครไฟเบอร์

1.3 พื้นลามิเนต ลักษณะ ทนทานต่อรอยขีดข่วน แต่ไม่ทนน้ำ วิธีทำความสะอาด กวาด: ใช้ไม้กวาดขนนุ่ม ถู ใช้ไม้ถูพื้นแห้งหรือไม้ถูพื้นที่ชุบน้ำหมาดๆ ผสมกับน้ำยาทำความสะอาดพื้นลามิเนต ห้าม ใช้แปรงขัด น้ำยาขัดพื้นทั่วไป น้ำยาที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม น้ำยาทำความสะอาดพื้นลามิเนต ผ้าไมโครไฟเบอร์

1.4 พื้นยาง ลักษณะ ทนทานต่อความชื้น เหมาะสำหรับห้องน้ำ ห้องครัว วิธีทำความสะอาด กวาด ใช้ไม้กวาดขนนุ่ม ถู ใช้ไม้ถูพื้นและน้ำยาทำความสะอาดพื้นยาง ผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม น้ำยาทำความสะอาดพื้นยาง

2. เครื่องมือที่ใช้ในการทำความสะอาดพื้น

2.1 ไม้กวาด ใช้สำหรับกวาดเศษฝุ่นและสิ่งสกปรก

2.2 ไม้ถูพื้น ใช้สำหรับถูพื้นด้วยน้ำยาทำความสะอาด

2.3 แปรงขัด ใช้สำหรับขัดคราบฝังแน่น

2.4 เครื่องดูดฝุ่น ช่วยดูดฝุ่นและเศษเล็กๆ

2.5 ผ้าไมโครไฟเบอร์ ช่วยดูดซับน้ำและทำความสะอาดได้อย่างละเอียด

3. ข้อควรระวังในการทำความสะอาดพื้น

3.1 อ่านฉลาก ก่อนใช้งานผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ควรอ่านฉลากเพื่อทำความเข้าใจวิธีการใช้และข้อควรระวัง

3.2 ทดสอบในบริเวณเล็ก ก่อนนำผลิตภัณฑ์ไปใช้กับพื้นที่ขนาดใหญ่ ควรทดสอบในบริเวณเล็กก่อน เพื่อตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์นั้นเหมาะสมและไม่ทำให้พื้นผิวเสียหาย

3.3 ระวังสารเคมี สวมใส่อุปกรณ์ป้องกัน เช่น ถุงมือ หน้ากาก เพื่อป้องกันสารเคมีสัมผัสกับผิวหนังและระบบทางเดินหายใจ

4. เกณฑ์การปฏิบัติงาน

4.1 การระบุประเภทของพื้นผิว สามารถระบุชนิดของวัสดุที่ใช้ในการทำพื้นผิวต่างๆ ได้ เช่น กระเบื้อง ยางไม้ ปาร์เก้

4.2 การเลือกผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด สามารถเลือกผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมกับชนิดของพื้นผิวและคราบสกปรกได้

4.3 การเตรียมอุปกรณ์ สามารถเตรียมอุปกรณ์ทำความสะอาดที่จำเป็น เช่น ผ้า ไม้กวาด ไม้ถูพื้น แปรง ได้อย่างถูกต้อง

4.4 การทำความสะอาด สามารถทำความสะอาดพื้นผิวต่างๆ ได้อย่างถูกวิธีและปลอดภัย โดยไม่ทำลายพื้นผิว

4.5 การดูแลรักษาอุปกรณ์ สามารถทำความสะอาดและดูแลรักษาอุปกรณ์ทำความสะอาดได้อย่างถูกวิธี

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การสาธิตการปฏิบัติงาน
3. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1041

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ใช้งานเครื่องมือขัดพื้น

3. ทบทวนครั้งที่ 3 / 2567

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

ISCO 5152 พนักงานดูแลงานบ้านแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวข้องกับการเตรียมความพร้อมของพื้นประเภทต่าง ๆ การเลือกการใช้เครื่องมือขัดพื้นได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย การใช้งานเครื่องขัดพื้นที่เหมาะสมกับประเภทของพื้นได้ถูกวิธีและปลอดภัย เลือกชนิดแผ่นขัดพื้นถูกต้องเหมาะสมกับลักษณะงานขัดพื้นทำความสะอาด และการบำรุงรักษาเครื่องขัดพื้นและสามารถปฏิบัติงานเป็นไปตามขั้นตอนอย่างถูกต้องและปลอดภัย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10411 เตรียมความพร้อมในการขัดพื้นและเตรียมเครื่องขัดพื้นตามประเภทที่ใช้งาน	อธิบายประเภทของเครื่องขัดพื้นตามลักษณะการใช้งานกับพื้นแบบต่างๆ ได้ อธิบายหลักการทำงาน ส่วนประกอบและอุปกรณ์ประกอบร่วม ที่สำคัญของเครื่องขัดพื้นได้ เลือกใช้งานเครื่องขัดพื้นในงานทำความสะอาดบ้านและอาคารได้เหมาะสม	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
10412 ใช้งานเครื่องขัดพื้นอย่างถูกวิธี	ตรวจสอบและเตรียมความพร้อมของเครื่องขัดพื้นก่อนใช้งาน เลือกใช้ในงานแผ่นขัดพื้นในงานทำความสะอาดได้เหมาะสมกับประเภทของพื้น ใช้งานเครื่องขัดพื้นในงานทำความสะอาดได้อย่างถูกต้องเหมาะสม อธิบายขั้นตอนและวิธีการเคลื่อนย้ายเครื่องขัดพื้นสำหรับทำความสะอาดบ้านและอาคารมากกว่า 2 ชั้น	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
10413 บำรุงรักษาเครื่องขัดพื้น	ระบุวิธีการเก็บรักษาเครื่องขัดพื้นและการถอดชิ้นส่วนอุปกรณ์ประกอบร่วม ทำความสะอาดตัวเครื่องขัดพื้นหลังจากการใช้งาน ระบุข้อควรระวังในการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องขัดพื้น	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

สามารถสื่อสารเพื่อให้ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานแม่บ้านได้

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการใช้งานเครื่องขัดพื้น
2. ทักษะการเลือกใช้แผ่นขัดพื้น
3. ทักษะการบำรุงรักษาเครื่องขัดพื้น

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับคุณลักษณะและหลักการทำงานของเครื่องขัดพื้น
2. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกแผ่นขัดพื้น
3. ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการใช้งานเครื่องขัดพื้น
4. ความรู้เกี่ยวกับการบำรุงรักษาเครื่องขัดพื้น
5. ความรู้เกี่ยวกับข้อควรระวังในการใช้งานเครื่องขัดพื้นอย่างปลอดภัย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบสังเกตการปฏิบัติงานเตรียมความพร้อมในการขัดพื้นและเตรียมเครื่องขัดพื้นตามประเภทที่ใช้งาน
2. แบบสาธิตทักษะการปฏิบัติงานใช้งานเครื่องขัดพื้นอย่างถูกวิธีตามประเภทของพื้น
3. แบบสาธิตทักษะการปฏิบัติงานการบำรุงรักษาเครื่องขัดพื้น

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับประเภทเครื่องขัดพื้นตามประเภทที่ใช้งาน และการเตรียมความพร้อมเครื่องขัดพื้น
2. แบบสัมภาษณ์วิธีการใช้งานเครื่องขัดพื้นตามประเภทของพื้น
3. แบบสัมภาษณ์วิธีการบำรุงรักษาเครื่องขัดพื้น

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์
3. การสาธิตทักษะการใช้งานเครื่องขัดพื้น

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ประเภทของเครื่องขัดพื้นตามประเภทของการใช้งาน

เครื่องขัดพื้นมีหลากหลายประเภท เพื่อให้เหมาะสมกับงานทำความสะอาดที่แตกต่างกันออกไป การเลือกเครื่องขัดพื้นที่เหมาะสมจะช่วยให้การทำความสะอาดมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น และช่วยยืดอายุการใช้งานของพื้นผิวได้อีกด้วย

1.1 เครื่องขัดพื้นแบบเดินตาม (Walk-behind Scrubber) ลักษณะ เป็นเครื่องขัดพื้นขนาดเล็กถึงกลาง ผู้ใช้งานจะต้องเดินตามเครื่องไปขณะใช้งาน การใช้งาน เหมาะสำหรับพื้นที่ขนาดกลาง เช่น สำนักงาน โรงเรียน ห้างสรรพสินค้า ประเภทย่อย แบบสายไฟ เหมาะสำหรับการใช้งานในพื้นที่ที่มีปลั๊กไฟ แบบแบตเตอรี่ เหมาะสำหรับการใช้งานในพื้นที่กว้าง หรือพื้นที่ที่ไม่มีปลั๊กไฟ

1.2 เครื่องขัดพื้นแบบนั่งขับ (Ride-on Scrubber) ลักษณะ เป็นเครื่องขัดพื้นขนาดใหญ่ มีที่นั่งสำหรับผู้ขับขี่ การใช้งาน เหมาะสำหรับพื้นที่ขนาดใหญ่ เช่น โรงงาน โรงแรม โรงพยาบาล ประสิทธิภาพ ทำความสะอาดได้รวดเร็วและมีประสิทธิภาพสูง

1.3 เครื่องขัดพื้นแบบมือถือ (Hand-held Scrubber) ลักษณะ มีขนาดเล็ก น้ำหนักเบา พกพาสะดวก การใช้งาน เหมาะสำหรับทำความสะอาดพื้นที่ขนาดเล็ก หรือพื้นที่ที่เข้าถึงยาก เช่น มุมห้อง ใต้โต๊ะ

1.4 เครื่องขัดพื้นแบบอัตโนมัติ (Automatic Scrubber) ลักษณะ สามารถทำงานได้เองโดยอัตโนมัติ ไม่ต้องอาศัยคนควบคุม การใช้งานเหมาะสำหรับพื้นที่ขนาดใหญ่ที่ต้องการความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ เช่น ห้างสรรพสินค้า โรงพยาบาล

2. การเลือกเครื่องขัดพื้นให้เหมาะสม การเลือกเครื่องขัดพื้นที่เหมาะสมจะช่วยให้การทำความสะอาดมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น และช่วยให้พื้นของคุณสะอาดและสวยงามอยู่เสมอ โดยปัจจัยในการเลือกเครื่องขัดพื้นประกอบด้วย

- ขนาดพื้นที่ พิจารณาขนาดของพื้นที่ที่จะทำความสะอาด
- ประเภทของพื้น เลือกชนิดของแปรงขัดที่เหมาะสมกับพื้นผิว
- ความสกปรก พิจารณาปริมาณและชนิดของสิ่งสกปรก
- งบประมาณ เลือกเครื่องขัดพื้นที่ตรงกับงบประมาณที่มี
- ความสะดวกในการใช้งาน เลือกเครื่องขัดพื้นที่ใช้งานง่ายและบำรุงรักษาง่าย
- ความเร็วในการทำงาน เลือกเครื่องขัดพื้นที่มีความเร็วในการทำงานที่เหมาะสมกับความต้องการ
- ความกว้างของแปรงขัด เลือกความกว้างของแปรงขัดให้เหมาะสมกับขนาดของพื้นที่
- ความจุของถังน้ำ เลือกเครื่องขัดพื้นที่มีความจุของถังน้ำเพียงพอ
- ปัจจัยอื่นๆ ที่ควรพิจารณา เช่น ความดังของเสียงเครื่อง เลือกเครื่องขัดพื้นที่มีเสียงดังน้อย เพื่อไม่รบกวนผู้ใช้งานอื่น

3. การเลือกใช้แผ่นใยขัดให้เหมาะสมกับชนิดของพื้นผิว และเครื่องขัดประเภทต่างๆ การเลือกใช้แผ่นใยขัดที่เหมาะสมเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งในการทำความสะอาดพื้น เพราะแผ่นใยขัดแต่ละชนิดจะมีความหยาบละเอียดและคุณสมบัติที่แตกต่างกันออกไป การเลือกใช้ที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้

ปัจจัยที่ต้องพิจารณาในการเลือกแผ่นใยขัด ได้แก่

ชนิดของพื้นผิว พื้นผิวแต่ละชนิดมีความแข็งแรงแตกต่างกัน เช่น พื้นกระเบื้อง พื้นไม้ พื้นหินอ่อน การเลือกแผ่นใยขัดที่หยาบเกินไปอาจทำให้พื้นผิวขูดขีดได้

ความสกปรก ระดับความสกปรกของพื้นผิวจะกำหนดความหยาบละเอียดของแผ่นใยขัด หากพื้นสกปรกมาก อาจต้องใช้แผ่นใยขัดที่หยาบกว่า

วัตถุประสงค์ในการทำความสะอาด เช่น ต้องการขัดล้าง ทำความสะอาด หรือขัดเงา

ประเภทของเครื่องขัดพื้น เครื่องขัดพื้นแต่ละชนิดจะมีความเร็วรอบในการหมุนที่แตกต่างกัน แผ่นใยขัดต้องมีความแข็งแรงทนทานพอที่จะรับแรงหมุนได้

4. ประเภทของแผ่นใยขัดและการใช้งาน

1) แผ่นใยขัดสีดำ มีความหยาบมากที่สุด ใช้สำหรับขัดลอกแว็กซ์เก่า เตรียมพื้นผิวก่อนการเคลือบเงาใหม่

2) แผ่นใยขัดสีน้ำเงิน มีความหยาบปานกลาง ใช้สำหรับขัดทำความสะอาดทั่วไป เหมาะสำหรับพื้นที่ที่ไม่มีการเคลือบเงา

3) แผ่นใยขัดสีแดง มีความละเอียดปานกลาง ใช้สำหรับขัดเงาพื้นทั่วไป พื้นที่ที่มีการเคลือบเงา

4) แผ่นใยขัดสีขาว มีความละเอียดมากที่สุด ใช้สำหรับขัดเงาขั้นสุดท้าย ให้พื้นเงางาม

5) แผ่นใยขัดแบบพิเศษ เช่น แผ่นใยขัดสำหรับขัดหินอ่อน แผ่นใยขัดสำหรับขัดไม้

ตัวอย่างการเลือกใช้แผ่นใยขัด เช่น

- พื้นกระเบื้องสกปรก ควรใช้แผ่นใยขัดสีน้ำเงินหรือสีแดง เพื่อขัดล้างคราบสกปรก
- พื้นไม้ปาร์เก้ ควรใช้แผ่นใยขัดสีขาว หรือแผ่นใยขัดแบบพิเศษสำหรับไม้ เพื่อป้องกันการขูดขีดพื้น
- พื้นหินอ่อน ควรใช้แผ่นใยขัดแบบพิเศษสำหรับหินอ่อน เพื่อรักษาความเงางามของพื้น

5. การบำรุงรักษาเครื่องขัดพื้น ก่อนและหลังใช้งาน

การบำรุงรักษาเครื่องขัดพื้นอย่างสม่ำเสมอจะช่วยยืดอายุการใช้งานและเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน ทำให้เครื่องขัดพื้นของคุณทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและคุ้มค่ากับการลงทุน

5.1 การเตรียมเครื่องขัดพื้นก่อนใช้งาน

- ตรวจสอบสภาพเครื่อง ตรวจสอบสายไฟ ปลั๊กไฟ สวิตช์ และส่วนประกอบอื่นๆ ว่ามีรอยเสียหายหรือชำรุดหรือไม่
- ตรวจสอบน้ำยาทำความสะอาด ตรวจสอบว่าน้ำยาทำความสะอาดที่ใช้เหมาะสมกับชนิดของพื้นผิวและเครื่องขัดพื้น
- ตรวจสอบระดับน้ำ หากเป็นเครื่องขัดพื้นที่ใช้น้ำ ให้ตรวจสอบระดับน้ำในถังน้ำ
- ตรวจสอบแปรงขัด ตรวจสอบว่าแปรงขัดติดตั้งแน่นหนาและอยู่ในสภาพดี
- ทดลองใช้งาน ก่อนใช้งานจริง ควรทดลองใช้งานเครื่องขัดพื้นในพื้นที่เล็กๆ เพื่อตรวจสอบความผิดปกติ

5.2 การทำความสะอาดเครื่องขัดพื้นหลังใช้งาน

- ปลดสายไฟ ปลดสายไฟออกจากปลั๊กไฟก่อนทำความสะอาด
- ทำความสะอาดแปรงขัด ล้างแปรงขัดด้วยน้ำสะอาดและน้ำยาทำความสะอาดที่เหมาะสม
- ทำความสะอาดถังน้ำ ล้างถังน้ำและท่อน้ำให้สะอาด
- เช็ดทำความสะอาดตัวเครื่อง เช็ดทำความสะอาดตัวเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ
- ตรวจสอบและเติมน้ำยา ตรวจสอบระดับน้ำยาทำความสะอาดและเติมให้เพียงพอ
- เก็บรักษา เก็บเครื่องขัดพื้นในที่แห้งและร่ม

- การบำรุงรักษาเครื่องขัดพื้นอย่างสม่ำเสมอ
- เปลี่ยนแปรงขัด เปลี่ยนแปรงขัดตามระยะเวลาที่กำหนด หรือเมื่อแปรงขัดสึกหรอ
- ตรวจสอบมอเตอร์ ตรวจสอบมอเตอร์ว่ามีเสียงดังผิดปกติหรือมีกลิ่นไหม้หรือไม่
- ทำความสะอาดระบบระบายน้ำ ทำความสะอาดระบบระบายน้ำเป็นประจำ เพื่อป้องกันการอุดตัน
- หล่อลื่นส่วนที่เคลื่อนไหว หล่อลื่นส่วนที่เคลื่อนไหว เช่น ล้อ ลูกปืน เพื่อลดแรงเสียดทาน
- ส่งซ่อมตามระยะเวลา นำเครื่องขัดพื้นไปตรวจเช็คและซ่อมบำรุงตามระยะเวลาที่กำหนดในคู่มือ

6. ข้อควรระวัง
   - อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน อาจทำให้ส่วนประกอบของเครื่องขัดพื้นเสียหาย
   - อย่าเปิดฝาครอบมอเตอร์ขณะเครื่องทำงาน อาจเกิดอันตรายได้
   - อย่าใช้เครื่องขัดพื้นในพื้นที่ที่มีความชื้นสูง อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
   - อย่าดึงสายไฟแรงๆ อาจทำให้สายไฟขาดได้
   - การบำรุงรักษาเครื่องขัดพื้นอย่างถูกวิธี จะช่วยให้เครื่องขัดพื้นของคุณใช้งานได้นานขึ้น และทำความสะอาดพื้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ
7. คำแนะนำเพิ่มเติม
   - อ่านคู่มือการใช้งาน ก่อนใช้งานเครื่องขัดพื้น ควรอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด เพื่อทำความเข้าใจวิธีการใช้งานและการบำรุงรักษา
   - ปรึกษาผู้เชี่ยวชาญ หากพบปัญหาเกี่ยวกับเครื่องขัดพื้น ควรปรึกษาช่างผู้ชำนาญ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การสาธิตการปฏิบัติงาน
3. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1042

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ใช้งานอุปกรณ์ทำความสะอาดกระจก

3. ทบทวนครั้งที่ 3 / 2567

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

ISCO 5152 พนักงานดูแลงานบ้านแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวข้องกับการเลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด กระจก โดยคำนึงถึงประเภทของกระจก สภาพของกระจก การเตรียมความพร้อมในการทำความสะอาดกระจก และการทำความสะอาดกระจกโดยใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ทำความสะอาดตามขั้นตอนได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10421 เลือกใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดกระจก	ระบุประเภทของงานทำความสะอาดกระจกภายในบ้านและอาคารได้ อธิบายเครื่องมืออุปกรณ์ทำความสะอาดกระจกทั่วไปภายในบ้านและอาคาร อธิบายเครื่องมืออุปกรณ์ทำความสะอาดกระจกแบบพิเศษ เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดกระจกภายในบ้านและอาคารได้	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
10422 เตรียมความพร้อมในการทำความสะอาดกระจก	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ อุปกรณ์ เลือกใช้ผลิตภัณฑ์สำหรับการทำความสะอาดกระจกได้เหมาะสมกับพื้นที่งาน เตรียมพื้นที่ ป้องกันเครื่องเรือน เครื่องใช้ให้พร้อมสำหรับการทำความสะอาดกระจกภายในบ้านและอาคาร	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
10423 ทำความสะอาดกระจกโดยใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดตามขั้นตอน	ทำความสะอาดกระจกภายในบ้านและอาคารตามขั้นตอนได้อย่างถูกวิธี กระจกปราศจากรอยเปื้อน และคราบสกปรก ระบุข้อควรระวังในการปฏิบัติงานทำความสะอาดกระจกภายในบ้านและอาคาร บำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ทำความสะอาดกระจกหลังการใช้งาน	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

สามารถสื่อสารเพื่อให้ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานแม่บ้านได้

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการใช้งานเครื่องมืออุปกรณ์ทำความสะอาดกระจก
2. ทักษะการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด
3. ทักษะการบำรุงรักษาเครื่องมือทำความสะอาดกระจก

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับคุณลักษณะเครื่องมืออุปกรณ์ทำความสะอาดกระจก
2. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด
3. ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนและวิธีการใช้งานเครื่องมืออุปกรณ์ทำความสะอาดกระจก
4. ความรู้เกี่ยวกับการบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ทำความสะอาดกระจก
5. ความรู้เกี่ยวกับข้อควรระวังในการใช้งานเครื่องมืออุปกรณ์ทำความสะอาดกระจก

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์
3. การสาธิตการใช้งานเครื่องมืออุปกรณ์ทำความสะอาดกระจก

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ประเภทของกระจกที่นิยมใช้ในอาคาร

1.1 กระจกใส (Clear Float Glass) เป็นกระจกที่ใสที่สุด มองทะลุได้ชัดเจน นิยมใช้ทำหน้าต่าง ประตู และผนังกระจก

1.2 กระจกสี (Tinted Float Glass) มีการผสมสีลงในกระจก ทำให้มีสีสันหลากหลาย ช่วยลดความร้อนและแสงจ้า เหมาะสำหรับติดตั้งในบริเวณที่ต้องการความเป็นส่วนตัว

1.3 กระจกสะท้อนแสง (Reflective Glass) มีการเคลือบผิวเพื่อสะท้อนแสง ช่วยลดความร้อนเข้าสู่ภายในอาคาร นิยมใช้ในอาคารสูงและอาคารสำนักงาน

1.4 กระจกนิรภัย (Tempered Glass) มีความแข็งแรงทนทานกว่ากระจกทั่วไป เมื่อแตกจะแตกเป็นเศษเล็กๆ ไม่คมแหลม นิยมใช้ในบริเวณที่ต้องการความปลอดภัย เช่น ประตูอาบน้ำ ราวบันได

1.5 กระจกลามิเนต (Laminated Glass) ประกอบด้วยแผ่นกระจกสองแผ่นประกบกันด้วยฟิล์ม PVB เมื่อแตกจะไม่กระจายตัว เหมาะสำหรับใช้ในบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อการกระแทกสูง

1.6 กระจกฝ้า (Frosted Glass) มีผิวขรุขระ ทำให้แสงส่องผ่านได้แต่ไม่สามารถมองเห็นภาพได้ชัดเจน นิยมใช้ทำผนังกั้นห้อง หรือประตูห้องน้ำ

1.7 กระจกฉลุลาย (Patterned Glass) มีลวดลายบนผิวกระจก ทำให้มีความสวยงามและเป็นเอกลักษณ์ นิยมใช้ตกแต่งภายใน

1.8 กระจก Low-E ช่วยลดการสูญเสียความร้อนภายในอาคารในฤดูหนาว และป้องกันความร้อนจากภายนอกในฤดูร้อน

2. วิธีดูแลรักษาและทำความสะอาดกระจก

- ทำความสะอาดเป็นประจำ ควรทำความสะอาดกระจกอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง เพื่อป้องกันคราบสกปรกเกาะติด
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจก เลือกใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกที่ไม่มีส่วนผสมของกรดหรือด่าง
- ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์ ผ้าไมโครไฟเบอร์ช่วยดูดซับคราบสกปรกได้ดีและไม่ทำให้กระจกเป็นรอย
- หลีกเลี่ยงการใช้ของมีคม การใช้ของมีคมขัดกระจกอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนได้
- เช็ดให้แห้ง หลังจากทำความสะอาด ควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันคราบน้ำ
- สำหรับกระจกเคลือบ หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เพราะอาจทำให้เคลือบบนกระจกเสียหายได้
- สำหรับกระจกนิรภัยและกระจกลามิเนต ควรใช้ความระมัดระวังในการทำความสะอาดบริเวณขอบกระจก

3. ข้อควรระวังในการดูแลรักษา
   - หลีกเลี่ยงการใช้แปรงขัดที่แข็ง อาจทำให้กระจกเป็นรอยขีดข่วน
   - อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน อาจทำให้กระจกเสียหายได้
   - ไม่ควรใช้ของมีคมขูดหรือขัดกระจก อาจทำให้กระจกแตกได้
   - หากกระจกมีรอยร้าวหรือแตกหัก ควรเปลี่ยนใหม่ทันที
4. เกณฑ์การปฏิบัติงานทำความสะอาดกระจก
   - ความสะอาด กระจกสะอาดใส ปราศจากรอยเปื้อนและคราบสกปรก
   - ความรวดเร็ว สามารถทำความสะอาดกระจกได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ
   - ความปลอดภัย ปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย ไม่เกิดอันตรายต่อตนเองและผู้อื่น
   - การใช้ทรัพยากร ใช้ทรัพยากร เช่น น้ำ ยาทำความสะอาด และไฟฟ้า อย่างประหยัด
   - ทักษะการใช้เครื่องมือ สามารถใช้เครื่องมือทำความสะอาดกระจก เช่น ยางปัดน้ำฝน ด้ามจับ ไม้กวาดน้ำ ยาทำความสะอาด ได้อย่างคล่องแคล่ว
   - ทักษะการสังเกต สามารถสังเกตเห็นรอยเปื้อนและคราบสกปรกบนกระจกได้อย่างละเอียด
   - ทักษะการแก้ปัญหา สามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการทำความสะอาดได้
   - ทักษะการทำงานเป็นทีม สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
6. ความรู้ที่ผู้ปฏิบัติงานต้องมี
   - ความรู้เกี่ยวกับประเภทของกระจก เข้าใจถึงประเภทของกระจกและวิธีการทำความสะอาดที่เหมาะสม
   - ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์ เข้าใจถึงหลักการทำงานและวิธีการใช้งานเครื่องมือและอุปกรณ์ทำความสะอาดกระจก
   - ความรู้เกี่ยวกับน้ำยาทำความสะอาด เข้าใจถึงคุณสมบัติและวิธีการเลือกใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เหมาะสม
   - ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัย เข้าใจถึงมาตรการความปลอดภัยในการทำงาน

ตัวอย่างเครื่องมือที่ใช้ทำความสะอาดกระจก
- ยางปัดน้ำฝน ใช้สำหรับเช็ดทำความสะอาดกระจก
- ด้ามจับ ใช้สำหรับติดตั้งยางปัดน้ำฝนหรือผ้าไมโครไฟเบอร์
- ไม้กวาดน้ำ ใช้สำหรับปัดน้ำที่ไหลลงมาจากกระจก
- สเปรย์ทำความสะอาดกระจก ใช้สำหรับทำความสะอาดคราบสกปรก
- ผ้าไมโครไฟเบอร์ ใช้สำหรับเช็ดให้แห้ง

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การสาธิตการปฏิบัติงาน
3. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 2013

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด

3. ทบทวนครั้งที่ 3 / 2567

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

ISCO 5152 พนักงานดูแลงานบ้านแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวกับการใช้ทักษะและความรู้ในการซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด โดยเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับซ่อมแซมเสื้อผ้า และสามารถซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุดขั้นพื้นฐานได้อย่างถูกวิธี

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20131 เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับซ่อมแซมเสื้อผ้า	เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ซ่อมแซมเสื้อผ้าได้ จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ซ่อมแซมเสื้อผ้าให้นำมาใช้งานได้	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
20132 ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุดขั้นพื้นฐาน	เลือกวิธีการซ่อมแซมเสื้อผ้าได้อย่างเหมาะสม ซ่อมแซมเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับลักษณะการชำรุดของเสื้อผ้า	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

สามารถสื่อสารเพื่อให้ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานแม่บ้านได้

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการซ่อมแซมเสื้อผ้า
2. ทักษะการซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมืองานตัดเย็บเสื้อผ้า
2. ความรู้เกี่ยวกับการงานตัดเย็บเบื้องต้น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ซ่อมแซมเสื้อผ้า)
2. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ซ่อมแซมเสื้อผ้าได้อย่างถูกต้อง)
3. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (ปฏิบัติการซ่อมแซมเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับลักษณะการชำรุดของเสื้อผ้า)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

แบบสัมภาษณ์ (เลือกวิธีการซ่อมแซมเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับลักษณะการชำรุดของเสื้อผ้า)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสาธิตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการซ่อมแซมเสื้อผ้า

1.1 เข็มเย็บด้วยมือใช้สำหรับเนา สอย ควรเลือกใช้ให้เหมาะสม เช่น เข็มเบอร์ 7-8 ใช้เย็บผ้าหนามาก เข็มเบอร์ 9 ใช้เย็บผ้าหนาปานกลาง เข็มเบอร์ 10 ใช้เย็บผ้าบาง

1.2 เข็มหมุด ใช้กลัดยึดผ้าให้ติดกัน เพื่อป้องกันผ้าเคลื่อนเวลาเย็บหรือตัดผ้า

1.3 ด้าย ใช้สำหรับเย็บควรเลือกสีให้เหมาะสมกับสีผ้า ด้ายที่นิยมใช้กับผ้าทุกชนิดจะเป็นเบอร์ 60

1.4 กรรไกร ใช้สำหรับตัดผ้าขนาดที่ใช้สะดวกจะมีขนาดยาว 7-8 นิ้วควรมีความคมตลอดแนว สามารถใช้ติดผ้าหนาและผ้าบางได้ดี

1.5 ที่เลาะผ้า ใช้สำหรับเลาะเส้นด้ายหรือเส้นเย็บที่ไม่ต้องการมีด้ามจับ ตรงปลายทำด้วยโลหะ มีความคมไม่เป็นสนิม

2. ซ่อมแซมเสื้อผ้า หมายถึง การทำให้เสื้อผ้าที่ชำรุดสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้อีกครั้ง

วิธีการซ่อมแซมเสื้อผ้า ประกอบด้วย

2.1 การเนา คือ การเย็บผ้าให้ติดกัน โดยใช้เข็มแทงขึ้นลงบนผ้าให้มีระยะสม่ำเสมอ ใช้ในการเนาผ้าก่อน สอย เนาก่อนการเย็บตะเข็บ

2.2 การด้นถอยหลัง คือ การเย็บตะเข็บผ้าที่ขาดหรือปริ โดยใช้เข็มแทงขึ้นทางซ้ายดึงด้ายให้ตึง แล้วแทงเข็มย้อนกลับลงตรงจุดกึ่งกลางของฝีเข็ม การด้นถอยหลังมีความแน่นเหมือนฝีจักร

2.3 การสอยซ่อนด้าย คือ การเย็บชายกระโปรง กางเกง ที่เห็นรอยด้ายด้านนอกน้อยที่สุด โดยสอดเข็มเข้าไปในรอยพับของผ้า แล้วเย็บให้ติดผ้าด้านนอกเล็กน้อยที่มองไม่เห็นรอยเย็บ

2.4 การปะ คือ การซ่อมเสื้อผ้าที่มีรอยขาดโดยนำผ้ามาปะให้สีเหมือนกับผ้าที่ขาดประกบด้านหลังของรอยขาด พับริมเข้าข้างในแล้วสอยโดยรอบ และกลับรอยขาดตัดริมผ้าเข้าด้านในสอยรอบๆ รอยขาด

2.5 การชุน คือ การซ่อมเสื้อผ้าที่ขาดหายไป เหมาะกับเสื้อผ้าที่รอยขาดไม่กว้างมาก โดยใช้ด้ายสีเดียวกับผ้ามาถักปิดรอยขาด

2.6 การเย็บเครื่องเกาะเกี่ยว คือ วัสดุที่ใช้ยึดเสื้อผ้าให้ติดกันโดยสามารถเปิดและปิด หรือถอดออกเพื่อสวมใส่ได้ เช่น กระดุม กระดุมแป๊ก ตะขอ ซิป

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสาธิตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 2021

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำหนดเลือกซื้อวัตถุดิบเตรียมอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 3 / 2567

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

ISCO 5152 พนักงานดูแลงานบ้านแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารได้เหมาะสมกับมื้ออาหารต่างๆ โดยคำนึงถึงการจัดอาหารได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการพร้อมคำนวณค่าใช้จ่าย เลือกซื้อเลือกใช้วัตถุดิบเตรียมอาหารแต่ละประเภทได้อย่างเหมาะสมกับงบประมาณ เลือกซื้ออาหารแต่ละประเภท การทำความสะอาดและการเก็บรักษาอาหารแต่ละประเภทได้อย่างถูกวิธีและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20211 จัดอาหารได้ตามหลักโภชนาการและเหมาะสมกับมื้ออาหาร	วางแผน กำหนดเมนูอาหาร เหมาะสมกับมื้ออาหาร ได้ตามหลักโภชนาการ สรุปรายการวัตถุดิบเตรียมอาหาร จำนวน ปริมาณที่เพียงพอสำหรับมื้ออาหารที่กำหนด	การสัมภาษณ์
20212 เลือกซื้อวัตถุดิบเตรียมอาหารแต่ละประเภท	ประมาณการ คำนวณค่าใช้จ่ายสำหรับซื้อวัตถุดิบเตรียมอาหารได้ เลือกซื้อวัตถุดิบเตรียมอาหารที่มีความสดใหม่ มีคุณภาพและปลอดภัยได้	การสัมภาษณ์
20213 ทำความสะอาดและเก็บรักษาอาหารแต่ละประเภท	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบเตรียมอาหารสดก่อนจัดเก็บ คัดแยกวัตถุดิบเตรียมอาหารแต่ละประเภท ห่อหุ้ม และบรรจุในภาชนะที่เหมาะสม สามารถรักษาวัตถุดิบให้มีความสดใหม่ได้นาน จัดเก็บวัตถุดิบเตรียมอาหารสดในตู้เย็น แยกตามประเภทอาหารที่ต้องการอุณหภูมิความเย็นในการเก็บถนอมอาหารต่างกัน	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- สามารถอ่านออก เขียนได้
- สามารถสื่อสารเพื่อให้ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานแม่บ้านได้
- การคำนวณเบื้องต้น

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการจัดอาหารตามช่วงเวลา
2. ทักษะการจัดสรรงบประมาณ
3. ทักษะการเลือกประเภทอาหาร
4. ทักษะการทำความสะอาดวัตถุดิบ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เรื่องการจำแนกมื้ออาหาร
2. ความรู้เรื่องคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการ
3. ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณเบื้องต้น
4. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารประเภทต่างๆ
5. ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดและเก็บรักษาอาหารประเภทต่างๆ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (คำนวณค่าใช่จ่ายได้)
2. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (เลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับงบประมาณ)
3. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (เลือกใช้วัตถุดิบทดแทน)
4. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (เลือกวิธีทำความสะอาดอาหารแต่ละประเภท)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (เลือกอาหารได้เหมาะสมกับมื้อ (เช้า-กลางวัน-เย็น-อาหารว่าง)
2. แบบสัมภาษณ์ (อาหารแต่ละมื้อมีส่วนผสมครบทั้ง 5 หมู่)
3. แบบสัมภาษณ์ (รสชาติอาหาร ลักษณะผิวสัมผัส สีสันหลากหลาย)
4. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (เลือกประเภทอาหารได้อย่างเหมาะสม)
5. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (ระบุประเภทอาหารได้)
6. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (เลือกวิธีเก็บรักษาอาหารแต่ละประเภท)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสาธิตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. จัดลักษณะอาหารได้เหมาะสมกับมื้อ ช่วงเวลา หมายถึง มื้ออาหาร คือ มื้อเช้า มื้อกลางวัน มื้อเย็น
   - มื้อเช้า หมายถึง อาหารที่ย่อยง่าย ทำได้เร็ว เช่น โจ๊ก ข้าวต้ม ฯลฯ
   - มื้อกลางวัน หมายถึง อาหารที่จัดมาลักษณะอาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวผัด ฯลฯ
   - มื้อเย็น หมายถึง อาหารมื้อหลักของคนไทย ประกอบด้วยอาหารหลายชนิด เช่น แกงส้ม ผัดผัก ปลาทอด
2. จัดอาหารได้ตามหลักโภชนาการ

- อาหารแต่ละมื้อควรมีคุณค่าทางโภชนาการครบทั้ง 5 หมู่ คือ เนื้อสัตว์ ไข่ นม ข้าว ผักใบเขียวหรือผักอื่นๆ ผลไม้ต่างๆ และไขมัน

- อาหารในแต่ละมื้อ ควรมีรสชาติต่างกัน ประกอบด้วย เปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด ลักษณะสัมผัสและสีสันแตกต่างกัน เพื่อเป็นการกระตุ้นให้อยากรับประทานอาหาร ประกอบด้วย อาหารประเภท น้ำ แห้ง กรอบ มัน

3. จัดสรรงบประมาณ เลือกซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบ ได้อย่างเหมาะสมกับงบประมาณ หรือสามารถปรับเปลี่ยนวัตถุดิบให้เหมาะสมกับงบประมาณ คำนวณค่าใช่จ่ายได้เพียงพอและเหมาะสมกับตำรับอาหารประเภทอาหาร หมายถึง อาหารที่ใช้โดยทั่วไปในครอบครัว คือ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารสำเร็จรูป และอาหารกระป๋อง อาหารประเภทเครื่องปรุงรส

อาหารสด

ปลา ต้องดูเหงือกแดง ตาใส เกล็ดเป็นเงาและติดแน่นท้องไม่แตก

เนื้อหมู มีสีชมพู มันสีขาว

เนื้อวัว สีแดงสด มันสีเหลือง

ไก่ – เป็ด ไม่มีรอยเขียวช้ำตามคอหรือท้อง ขาพับง่าย ผิวใสไม่เป็นเมือก

กุ้ง หัวติดลำตัว เปลือกเขียว หางไม่แดง ตาใส

หอย ถ้าหอยสดมือไปถูกตัวจะหุบปากทันที ถ้าเป็นหอยแกะแล้วสีต้องสดใส ไม่มีกลิ่นเหม็น

ผัก ควรเลือกซื้อผักที่สดใหม่ อ่อน ไม่ช้ำ ไม่มีคราบขาว หรือยาฆ่าแมลง

ถั่วฝักยาว ถั่วแขก ถั่วลันเตา เลือกผักอ่อนๆ มีลักษณะสีเขียว ฝักไม่พอง

กะหล่ำปลี เลือกหัวที่ใบเกาะกันแน่น ไม่เหี่ยว นิ่ม

แตงกวา เลือกลูกค่อนข้างยาว ผิวสีเขียว ตึง ริ้วขาว ไม่เหี่ยวนิ่ม

หอมใหญ่ เลือกหัวลักษณะแป้น เปลือกแข็ง ไม่แห้ง

มะนาว เลือกที่มีเปลือกบาง ลูกกลมแป้นสีใส

มันเทศ มันฝรั่ง เลือกผิวเรียบ สะอาด หัวไม่หงิกงอ ไม่มีรอยถูกแมลงกัดกิน

ผักใบ เลือกที่สด ไม่เหี่ยว สีเขียวสดใส ก้านแข็งและไม่ช้ำ

อาหารแห้ง ต้องเป็นของใหม่สดจากร้านจำหน่ายที่สะอาด ถ้าเป็นของที่ผลิตขึ้นจากโรงงานต้องมีเครื่องหมายรับรองว่าเป็นอาหารที่ได้มาตรฐาน

ข้าวสาร เลือกซื้อข้าวที่มีสีใส ไม่มีมอด และไม่เหม็นอับ

แป้ง เลือกชนิดที่เนื้อแป้งสะอาด ไม่มีตัวมอด ไม่มีกลิ่นอับเหม็น

นมสด ควรซื้อที่ระบุว่าผ่านกระบวนการพาสเจอไรส์ มีทะเบียนการค้า และชื่อบริษัทที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ

น้ำมัน ดูความเรียบร้อยของภาชนะที่ใส่ต้องไม่แตก น้ำมันใสสะอาดไม่ขุ่น มีฉลากผลิตภัณฑ์ ระบุ เลขทะเบียนการค้า ส่วนผสม เครื่องหมายมาตรฐาน วัน เดือน ปี ที่ผลิต และหมดอายุ

ถั่วเมล็ดแห้ง เลือกเม็ดใส ขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีกลิ่นอับ ไม่ชื้น ไม่เป็นรา

อาหารกระป๋อง มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ บอกแหล่งผลิต น้ำหนัก วิธีใช้ เลขทะเบียนการค้า ฝากระป๋องเรียบ ไม่มีรอยบุบ ไม่เป็นสนิม

อาหารประเภทเครื่องปรุงรส

น้ำปลา น้ำส้ม ซีอิ้ว ดูฉลากระบุแหล่งผลิต ส่วนผสม และวันหมดอายุ

น้ำตาล ทุกชนิด บรรจุในภาชนะที่แห้งสะอาด ไม่เปรอะเปื้อน

หอม กระเทียม เลือกหัวหรือกลีบสมบูรณ์ ไม่ฝ่อ แห้งสนิทและไม่มีเชื้อรา

พริกไทยป่น พริกแห้ง เลือกซื้อที่ใหม่ มีกลิ่นหอมไม่มีกลิ่นสาบ สีไม่ซีด แห้งสนิท ไม่มีเชื้อรา

กะปิ เนื้อละเอียด กลิ่นหอม ไม่แฉะหรือแห้งเกินไป ไม่มีละอองคราบจับขาว

กุ้งแห้ง มีสีใส แห้งสนิท ไม่ชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ

เกลือ ควรแห้ง และสะอาด

ไข่ ควรเลือกไข่ที่มีผิวนวล เปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลติดตามเปลือกไข่

ทำความสะอาดอาหาร หมายถึง การล้าง แช่ ผึ่ง ประเภทผักและเนื้อสัตว์

การเก็บรักษา หมายถึง การเก็บระหว่างรอการปรุง ประกอบด้วย แช่เย็น รวน ผึ่งแดด หรือเก็บในอุณหภูมิห้อง

อาหารสด เนื้อสด ควรล้างทำความสะอาด ซับแห้ง ใส่ถุงพลาสติก เข้าตู้เย็น

ผักผลไม้ เลือกหรือตัดส่วนที่เน่าทิ้ง ล้างสะอาด ถ้าเป็นพวกมีรากหรือผลไม้บางชนิด ต้องแช่น้ำเกลือหรือด่างทับทิม ล้างน้ำสะอาดทิ้งให้สะเด็ดน้ำ เก็บใส่ถุงพลาสติก นำเข้าตู้เย็น

อาหารแห้ง ข้าวสารใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

หอมกระเทียม เก็บในที่แห้ง ไม่เปียกชื้น หรือแขวนไว้ในที่ลมโกรก

อาหารกระป๋อง เก็บในที่แห้ง ไม่ถูกแสงแดด อากาศถ่ายเท

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสาธิตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 2022

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปรุงอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 3 / 2567

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

ISCO 5152 พนักงานดูแลงานบ้านแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวข้องกับการเลือกใช้ภาชนะและเครื่องมือในการประกอบอาหาร เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับ การปรุงอาหารตามลำดับขั้นตอน และปฏิบัติตามสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหารรวมถึงวิธีการเก็บล้างทำความสะอาดและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือได้อย่างถูกวิธีและปลอดภัย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ 2522

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20221 เลือกใช้ภาชนะและเครื่องมือในการประกอบอาหาร	ใช้ภาชนะได้เหมาะสมกับวิธีการปรุงอาหาร ใช้เครื่องมือได้เหมาะสมกับการประกอบอาหาร	การสัมภาษณ์
20222 ปรุงอาหารตามขั้นตอน	เตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสมกับการปรุงอาหาร ปรุงอาหารได้ตามขั้นตอน รับรู้รสชาติของอาหารแต่ละประเภท ปฏิบัติตนตามหลักสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารที่ดี	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
20223 เก็บล้าง ทำความสะอาดและจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ประกอบอาหาร	แยกประเภทวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ประกอบอาหารได้ ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ แต่ละประเภทได้ถูกวิธีและปลอดภัย จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหมวดหมู่	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

สามารถสื่อสารเพื่อให้ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานแม่บ้านได้

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการใช้ภาชนะและเครื่องมือในการประกอบอาหารได้อย่างเหมาะสม
2. ทักษะการทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือแต่ละประเภท
3. ทักษะการเตรียมวัตถุดิบ
4. ทักษะการปรุงอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เรื่องการจัดประเภทวัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือ
2. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ
3. ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (ใช้เครื่องมือได้ถูกต้อง)
2. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (แยกประเภทวัสดุ-อุปกรณ์ เครื่องมือแต่ละประเภท)
3. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (จัดเก็บได้ถูกต้องตามหมวดหมู่)
4. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (เตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสมกับการปรุงอาหารแต่ละชนิด)
5. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (ปรุงอาหารถูกต้องตามชนิดและลำดับขั้นตอนการปรุง)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (เลือกใช้ภาชนะเหมาะสมกับการปรุงอาหารแต่ละชนิด)
2. แบบสัมภาษณ์ (รู้รสชาติของอาหารแต่ละประเภท)
3. แบบสัมภาษณ์ (ปฏิบัติตนตามหลักสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารที่ดี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสาธิตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ภาชนะที่ใช้ในการปรุงอาหาร มีหลายรูปแบบและผลิตจากวัสดุหลายชนิด จึงควรพิจารณาเลือกใช้ให้เหมาะสมกับการปรุงอาหารแต่ละชนิด
   ทองเหลือง กระจายความร้อนได้เร็วและทั่วถึง ไม่ทำให้อาหารติดภาชนะ
   อะลูมิเนียม ไม่เหมาะสมสำหรับใส่อาหารที่มีรสเปรี้ยว เค็ม เพราะจะทำให้ภาชนะถูกกัดกร่อน รสชาติและสีของอาหารเปลี่ยน
   ภาชนะเคลือบ เหมาะสำหรับอาหารที่มีรสจัด เปรี้ยว เค็ม แต่ต้องระวังไม่ให้มีรอยกะเทาะหรือแตก เพราะจะทำให้อาหารเปลี่ยนรส สี และเกิดการบูดเน่า
   สแตนเลส ระวังในการใช้ครั้งแรกต้องล้างทำความสะอาดคราบน้ำมัน และน้ำยาขัดเงาออก ไม่ควรใช้แผ่นขัด
2. เครื่องมือ สิ่งอำนวยความสะอาดในการปรุงอาหารเช่น มีด เขียง ครก เตา กระทะ หม้อ
   2.1 มีด มีหลายชนิด เช่น มีดหั่น มีไว้สำหรับหั่นเนื้อ หั่นผัก ผลไม้ มีลักษณะปลายแหลม บางคม ยาวประมาณ 8 – 10 นิ้ว มีด้ามจับเหมาะมือ
   มีดปอก มีลักษณะปลายแหลม บาง น้ำหนักเบา มีหลายขนาดไว้สำหรับปอกผลไม้
   มีดสับ เป็นมีดที่มีน้ำหนักมาก มีขนาดใหญ่กว่ามีดอื่นๆ มีไว้สำหรับสับอาหาร เช่น สับเนื้อสัตว์
   การเลือกใช้มีด ควรดูที่มีความคม ด้ามมีดทนทาน แข็งแรง และดูแลรักษาง่าย การเก็บรักษาทำความสะอาดหลังการใช้งาน จัดเก็บเมื่อแห้งสนิท เก็บในที่มิดชิดพ้นมือเด็ก
   2.2 เขียง ใช้เป็นที่รองรับการหั่น สับอาหาร ใช้คู่กับมีด
   การเลือกใช้ เลือกที่ทำจากไม้เนื้อแข็ง ไม่มีรอยแตกร้าว

การเก็บรักษาทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน ก่อนการจัดเก็บต้องให้เขียงแห้งสนิทเพื่อป้องกันการขึ้นรา

2.3 ครกใช้สำหรับโขลกส่วนผสมของอาหารหรือเครื่องปรุงให้ละเอียด มีทั้งครกหินและครกดินเผา

การเลือกใช้ ครกหิน ควรใช้สำหรับการโขลก ส่วนผสมที่มีหลายชนิด เช่น น้ำพริกแกง เลือกรูปทรงที่ไม่บิดเบี้ยว สากที่ใช้ควรทำจากหินเช่นกัน ส่วนครกดินเผาใช้สำหรับบุบวัตถุดิบที่ใช้ปรุงอาหาร เช่น ตำส้มตำ ควรเลือกที่มี รูปทรงไม่บิดเบี้ยว ก้นลึก สากที่ใช้ทำจากไม้

การเก็บรักษา ทำความสะอาดหลังการใช้ทุกครั้ง คล่ำให้แห้งสนิทก่อนเก็บ

2.4 เตา เตาหุงต้มมีหลายประเภท เช่น เตาถ่าน เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า

การเลือกใช้ เลือกขนาดหัวเตาให้เหมาะสมกับภาชนะ

การเก็บรักษา เตาถ่าน ต้องดับถ่านให้เรียบร้อย เมื่อใช้งานเสร็จ

เตาแก๊ส หลังการใช้งานต้องปิดวาล์วถังแก๊สให้สนิท ทำความสะอาดหัวแก๊สทุกครั้งหลังใช้งาน

เตาไฟฟ้า ปิดสวิตช์ ปลดปลั๊ก ทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จทิ้งไว้ให้เย็น จึงเก็บเข้าที่ให้เรียบร้อย

2.5 กระทะ ใช้สำหรับการทอด หรือผัดอาหาร

การเลือกใช้ เลือกขนาดให้เหมาะสมกับปริมาณอาหาร มีด้ามจับเพื่อสะดวกในการผัดหรือทอด ทนต่อการใช้งาน และไม่แตกหักง่าย

การเก็บรักษา ทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน

2.6 หม้อ มีหลายรูปแบบ ซึ่งแต่ละรูปแบบมีการนำไปใช้งานแตกต่างกันตามลักษณะและคุณภาพ

การเลือกใช้ เลือกที่คุณภาพคงทน เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการประกันคุณภาพขนาดเหมาะสมกับจำนวนสมาชิก

การเก็บรักษา ทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน จัดเก็บเป็นระเบียบ

3. ประเภทวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ หมายถึง วัสดุที่นำมาผลิตเป็นอุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆเช่น แก้ว เหล็ก เงิน อลูมิเนียม พลาสติก ทองเหลือง

4. การทำความสะอาดและจัดเก็บ วัสดุ อุปกรณ์แต่ละประเภท

4.1 การทำความสะอาด

เครื่องเงิน ใช้น้ำมะขามเปียกหรือน้ำมะนาวขัด ล้างด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ ล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้งก่อนเก็บ

ทองเหลือง ขัดด้วยน้ำมะขามเปียกหรือน้ำยาขัดทองเหลือง ล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้งก่อนเก็บ

เครื่องเคลือบ ห้ามใช้แผ่นใยขัดจะทำให้เกิดรอย ล้างทำความสะอาดผึ่งให้แห้ง

อะลูมิเนียม ล้างด้วยแผ่นใยสำหรับขัดกับน้ำยาล้างจาน ล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้งเพื่อให้เงางาม ถ้าไม่เช็ดจะเป็นจุดด่าง

สแตนเลส ไม่ควรใช้แผ่นใยขัดจะทำให้เกิดรอยขีดข่วน ล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้งก่อนเก็บ

แก้ว ใช้ฟองน้ำพร้อมน้ำยาล้างจาน ล้างน้ำสะอาดอีกครั้ง ผึ่งให้แห้ง

พลาสติก ทำความสะอาดโดยใช้ฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจาน ล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้งก่อนเก็บ

ไม้ ทำความสะอาดทันทีเมื่อใช้งานเสร็จ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด เช็ดผึ่งให้แห้ง ไม่ควรเก็บในที่อับชื้น

4.2 การจัดเก็บอุปกรณ์ตามหมวดหมู่ คือการจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ ตามประเภท เพื่อป้องกันการกระทบ การแตกหัก หรือทำให้เกิดรอย โดยแยกเก็บเป็นหมวดหมู่ดังนี้

- ประเภทเครื่องแก้ว
- ประเภทโลหะ
- ประเภทพลาสติก
- ประเภทไม้

5. การเตรียมอาหาร หมายถึง วิธีการทำให้อาหารพร้อมที่จะนำไปปรุงให้สุกหรือบริโภคได้ ซึ่งประกอบด้วยกระบวนการหลายวิธี ได้แก่ การปอก หั่น ตัด ฉีก คั้น บด ปั้น โขลก

อาหารสด เนื้อสัตว์ จำพวก เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เป็ด ไก่ ปลา ถ้าล้างเสร็จแล้วให้รีบเอาขึ้นทันที และเมื่อนำมาหั่นแล้วไม่ควรล้างหรือแช่น้ำอีก

กุ้ง ปู หอย ให้ล้างทั้งเปลือก แช่น้ำเพื่อจะได้คายดินทรายออก

ไข่ ล้างเปลือกไข่ให้สะอาดก่อนนำมาต้มหรือทอด

ผัก ก่อนล้างควรตัดส่วนที่ไม่ต้องการออก เช่น ราก และส่วนที่เน่า ช้ำ ทิ้งไปแล้วจึงหั่น เมื่อหั่นแล้วไม่ควรนำไปแช่น้ำอีก

อาหารแห้ง หอม-กระเทียม ปอกเปลือก ล้างน้ำ

ถั่วเมล็ดแห้ง แช่น้ำค้างคืน เลือกเมล็ดที่เสียออก ก่อนนำไปต้ม

ข้าวสาร เก็บกากหรือสิ่งสกปรกทิ้งซาวน้ำ จึงนำไปหุง

ข้าวเหนียว ล้างให้สะอาด แช่น้ำพอเมล็ดข้าวพอง จึงนำไปนึ่ง

พริกแห้ง หั่นเป็นท่อน แช่น้ำจนนิ่ม จึงนำไปโขลก

มะขามเปียก ใช่น้ำ คั้น แยกกากและเมล็ดออก

6. การปรุงอาหาร คือ การทำอาหารสุก มีสี กลิ่น และรสชาติ ชอบรับประทาน สิ่งสำคัญควรคำนึงถึงความสะอาด และรักษาคุณค่าอาหารให้มากที่สุด

วิธีปรุงอาหารมีหลายวิธี ประกอบด้วย

การต้ม การทำอาหารให้สุกด้วยน้ำเดือดที่ตั้งบนเตา อาจใส่อาหารพร้อมน้ำหรือใส่อาหารเมื่อน้ำเดือดแล้ว
การหุง การหุงข้าวมีแบบเช็ดน้ำและไม่เช็ดน้ำ
การนึ่ง การทำให้สุกให้สุกโดยการใช้ไอน้ำ
การลวก การทำอาหารให้สุกด้วยน้ำเดือดแล้วตักขึ้นโดยเร็ว
การปิ้ง การทำอาหารให้สุกโดยการวางไว้เหนือไฟ พลิกกลับไปมาจนอาหารสุก
การย่าง การทำอาหารให้สุกโดยวางบนตะแกรงเหนือไฟ กลับไปมาจนอาหารสุก
การตุ๋น ทำอาหารให้สุกจนเปื่อย โดยใช้หม้อ 2 ชั้น ปิดฝาใช้ไฟแรง
การทอด การทำอาหารให้สุกโดยใช้น้ำมันร้อนๆ ควรทอดให้ข้างหนึ่งสุกแล้วกลับข้าง จะทำให้อาหารสุกเหลือง
การผัด การทำอาหารให้สุกโดยการใช้น้ำมันร้อนๆ ควรใช้น้ำมันน้อยๆ ไฟแรง ผัดพอสุก
การกวน การทำให้อาหารสุกเป็นเนื้อเดียวกัน โดยใช้พายกวนไปทางเดียวกัน ใช้ไฟอ่อนๆ
รสชาติอาหาร หมายถึงผู้ปรุงต้องรับรู้รสชาติอาหารได้ เช่น รสเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด ขม ฝาด
ขั้นตอนการปรุง - การทำตามลำดับขั้นตอนก่อน – หลัง เช่น หุงข้าว
- อาหารพวกแกง ต้ม ต้องทำก่อน เพราะเนื้อสัตว์ต้องใช้เวลาเคี่ยว เนื้อสัตว์สุกจึงใส่พวกผักต่างๆ
- อาหารพวกผัดผัก ยำ ต้องเตรียมเครื่องให้พร้อม ปรุงหลังสุด เพื่อจะได้รับประทานร้อนๆ รสชาติดี

7. สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร
   - สวมหมวกคลุมผม ถ้าผมยาวรวบเก็บให้เรียบร้อย
   - ล้างมือให้สะอาด
   - ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ
   - ไม่สวมเครื่องประดับที่มือและข้อมือ
   - สวมผ้ากันเปื้อน มีผ้าเช็ดมือที่สะอาดติดตัว
   - ถ้ามีอาการไอ จาม มีน้ำมูก ควรหยุด ประกอบอาหารจนกว่าจะหายขาด เพื่อป้องกันเชื้อโรคติดต่อไปสู่ผู้อื่น
   - ขณะประกอบอาหารไม่ควรคุยกันหรือทำให้มือสกปรก เช่น แคะขี้เล็บ เกาศีรษะ แคะจมูก เหนือเกาส่วนต่างๆ ของร่างกาย
8. สุขอนามัยในการประกอบอาหาร
   - ล้างอุปกรณ์เครื่องครัวที่จะให้งานก่อนนำไปประกอบอาหาร
   - อาหารที่หั่น สับ ตวง เตรียมไว้สำหรับปรุง ควรมีฝาชีปิด เพื่อป้องกันแมลง
   - ใช้ช้อนตักส่วนผสมหรือเครื่องปรุงลงในอาหารที่กำลังปรุงแทนการใช้มือหยิบ
   - เมื่อต้องการชิมอาหารให้ใช้ทัพพีตักอาหารใส่ช้อนชิมโดยเฉพาะไม่ควรชิมจากทัพพีที่ตักอาหาร
   - ควรทำงานพร้อมการเก็บล้างทำความสะอาด (ทำไป – เก็บไป)

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสาธิตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 2023

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

3. ทบทวนครั้งที่ 3 / 2567

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

ISCO 5152 พนักงานดูแลงานบ้านแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวข้องกับการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ที่เหมาะสมในการจัดโต๊ะอาหาร การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มตามหลักวิธีการเสิร์ฟ จัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ในการรับประทานอาหารตามชนิดของอาหาร เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20231 เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามหลักการ	เสิร์ฟอาหารได้เหมาะสมกับประเภทของอาหาร รู้วิธีการเสิร์ฟอาหารแต่ละประเภท	การสัมภาษณ์
20232 จัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ในการรับประทานอาหารตามชนิดอาหาร	เลือกรูปแบบการจัดโต๊ะอาหาร ใช้วัสดุอุปกรณ์ เหมาะสมกับการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ กำหนดวิธีการจัดวางอุปกรณ์ เครื่องใช้ ในการรับประทานอาหาร	การสัมภาษณ์
20233 เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ	เลือกประเภทอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ทำความสะอาดและจัดเก็บภาชนะแต่ละประเภท	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

สามารถสื่อสารพื้นฐานเพื่อการให้บริการได้
สามารถสื่อสารเพื่อให้ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานแม่บ้านได้

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการจัดโต๊ะรูปแบบต่างๆ
2. ทักษะการใช้วัสดุ-อุปกรณ์ในการจัดโต๊ะ
3. ทักษะในการเสิร์ฟ
4. มีทักษะในการจัดวางวัสดุ-อุปกรณ์

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เรื่องรูปแบบและการใช้อุปกรณ์ในการจัดโต๊ะ
2. ความรู้เรื่องการเสิร์ฟอาหารประเภทต่างๆ
3. รู้ลำดับการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (ใช้วัสดุ-อุปกรณ์ได้เหมาะสมกับการจัดโต๊ะแบบต่างๆ)
2. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (เสิร์ฟอาหารได้เหมาะสมกับประเภทของอาหาร)
3. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (วิธีการทำความสะอาด และจัดเก็บภาชนะแต่ละประเภท)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (จัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ)
2. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (รู้วิธีการเสิร์ฟอาหารแต่ละประเภท)
3. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (กำหนดวิธีการจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร)
4. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (เลือกประเภทอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสาธิตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

การจัดโต๊ะอาหาร เป็นองค์ประกอบหนึ่งที่ช่วยสร้างบรรยากาศที่ดีในการรับประทานอาหารทำให้ผู้รับประทานอาหารเกิดความเพลิดเพลินและมีความสุข ซึ่งการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารมีวิธีการจัดหลากหลายรูปแบบ ขึ้นอยู่กับประโยชน์ในการใช้งานตามโอกาสต่างๆ และความพึงพอใจของผู้รับประทานอาหาร

1. การจัดโต๊ะอาหารแบบทั่วไป

จัดวางอุปกรณ์รับประทานอาหารเช่น จาน ช้อนส้อม แก้วน้ำ ให้เพียงพอกับผู้รับประทานอาหารอย่างเป็นระเบียบโดย มีวิธีการวางดังนี้

1.1 วางจานไว้หน้าผู้รับประทานอาหาร

1.2 วางช้อนไว้ด้านขวาของจาน

1.3 วางส้อมไว้ด้านซ้ายของจาน

1.4 แก้วน้ำไว้ด้านขวามือเยื้องไปทางด้านบนของจาน

2. การจัดโต๊ะแบบบุฟเฟต์

2.1 วางอาหารบนโต๊ะกลาง

2.2 อุปกรณ์ จาน ถ้วย ช้อนส้อม จัดวางไว้หัวโต๊ะ ผู้รับประทานต้องหยิบเอง

3. การจัดโต๊ะแบบขันโตก

จัดอาหารพร้อมช้อน ส้อม วางมาในภาชนะที่เรียกว่าขันโตก เป็นชุดๆ เฉพาะคน

วัสดุ – อุปกรณ์ ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร โดยปกติทั่วไป ประกอบด้วย จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ยกเว้นการจัดโต๊ะแบบสากลหรือแบบมีผู้บริการ อาจมี มีด

ช้อนซุป แก้วไวน์ เพิ่มขึ้น ตามรายการอาหารที่จัดเสิร์ฟในมื้อนั้นๆ

ตกแต่ง เป็นส่วนที่ทำให้โต๊ะอาหารมองดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น เช่น แจกันดอกไม้ ผ้าปูโต๊ะ เป็นต้น

4. ประเภทของอาหาร หมายถึง อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม

5. หลักการเสิร์ฟอาหารแต่ละประเภท

5.1 อาหารคาว ประเภท แกงจืด ต้มยำ ก๋วยเตี๋ยว ต้องเสิร์ฟขณะร้อน

5.1.1 ประเภทยำ ปรุงเสร็จต้องเสิร์ฟทันที ไม่ควรทิ้งไว้นานเพราะน้ำของผักและส่วนผสมอื่นๆ จะทำให้รสชาติเปลี่ยนไป

5.1.2 ประเภทผัดผัก ผัดเสร็จต้องเสิร์ฟทันทีจะได้รสชาติ ความหวานของผัก

5.2 อาหารหวาน เสิร์ฟหลังจากทานอาหารคาวเสร็จเรียบร้อยแล้ว

5.3 เครื่องดื่ม

5.3.1 ประเภทเสิร์ฟร้อน เช่น ชา กาแฟ

5.3.2 ประเภทเสิร์ฟเย็น เช่น น้ำเปล่า น้ำผลไม้ น้ำอัดลม

6. อุปกรณ์ เครื่องใช้ ในการรับประทานอาหาร หมายถึง สิ่งอำนวยความสะดวกในการรับประทานอาหาร ประกอบด้วย จาน ชาม ช้อน ส้อม แก้วน้ำ

7. วิธีการจัดวาง วางจานข้าวไว้หน้าผู้รับประทาน วางช้อนและมีดด้านขวามือ วางส้อมด้านซ้ายมือ และวางแก้วน้ำไว้ด้านขวามือ เหนือจานและช้อนเล็กน้อย

8. อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ประกอบด้วย ฟองน้ำ แผ่นขัด น้ำยาล้างจาน

9. เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ หมายถึง การเก็บภาชนะที่ใช้ในการรับประทานอาหารประกอบด้วย จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำช้อน ส้อม และทำความสะอาด

10. วิธีทำความสะอาดและจัดเก็บภาชนะให้ถูกต้องจะช่วยรักษาให้มีสภาพสมบูรณ์และมีอายุการใช้งานได้นาน

10.1 เครื่องแก้ว

- ล้างด้วยน้ำสบู่อุ่นแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าให้หมดสบู่ เนื้อแก้วจะใสเป็นเงา ไม่ควรใช่แผ่นเหล็กขัด จะทำให้เป็นรอย
- เก็บโดยการคว่ำเรียงในชั้นวางให้เป็นระเบียบ ระวังการกระแทก

10.2 จาน-ชาม

- ใช้ฟองน้ำหรือน้ำล้างชามพร้อมน้ำยาทำความสะอาด ถูให้ทั่วแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาดไม่ควรใช้แผ่นโลหะขัด เพราะจะทำให้เกิดรอย
- การเก็บ โดยการเช็ดทำความสะอาด จัดเรียงในชั้นเก็บให้เรียบร้อย ระวังอย่างให้กระทบกันจะทำให้เกิดรอยอาจแตกหรือร้าวได้

10.3 ช้อน-ส้อม

- ใช้ฟองน้ำกับน้ำยาล้างจาน ขัดถูคราบสกปรกทีละชิ้น แล้วล้างให้สะอาด เช็ดให้แห้งควรเก็บใส่กล่องมีฝาปิดมิดชิด ถ้าเป็นเครื่องเงิน ต้องห่อด้วยกระดาษทึบแสงไม่ให้ถูกอากาศจะดูใหม่อยู่เสมอ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสาธิตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 2031

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ดูแลเบื้องต้นเด็กเล็ก

3. ทบทวนครั้งที่ 3 / 2567

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

ISCO 5152 พนักงานดูแลงานบ้านแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารเหมาะสมกับวัยเด็ก การจัดเตรียมเสื้อผ้าและเครื่องใช้ส่วนตัวเด็กเล็ก และวิธีการดูแลสุขภาพอนามัยเด็กเล็ก

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20311 จัดอาหารเหมาะสมกับวัยเด็ก	จัดเตรียมอาหารสำหรับวัยเด็กได้และครบถ้วนตามหลักโภชนาการ จัดเตรียมนมผสมที่เหมาะสมกับช่วงอายุเด็กตามหลักโภชนาการ	การสัมภาษณ์
20312 จัดเตรียมเสื้อผ้าและเครื่องใช้ส่วนตัวเด็กเล็ก	จัดเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับวัยและฤดูกาล ดูแลเครื่องใช้ส่วนตัวเหมาะสมกับวัยเด็ก	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
20313 ดูแลสุขภาพอนามัยเด็กเล็ก	ดูแลรักษาความสะอาดของที่นอน ดูแลเรื่องความสะอาดเครื่องแต่งกาย ของใช้ ดูแลเรื่องการเล่น (ของเล่น)	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

สามารถอ่านและเขียนภาษาไทย และสามารถสื่อสารพื้นฐานเพื่อการให้บริการได้
สามารถสื่อสารเพื่อให้ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานแม่บ้านได้

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
ทักษะด้านการจัดอาหารสำหรับเด็ก
(ข) ความต้องการด้านความรู้
1. ความรู้เกี่ยวกับงานผ้าเบื้องต้น
2. ความรู้เรื่องการใช้ยาสามัญประจำบ้าน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (จัดเตรียมเสื้อผ้าเครื่องใช้เหมาะสมกับวัยเด็กและฤดูกาล)
2. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (ดูแลรักษาความสะอาดของที่นอน)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (จัดอาหารแต่ละมื้อมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน)
2. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (ลักษณะอาหารน่ารับประทานเหมาะสมกับวัย)
3. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (ดูแลเครื่องใช้ส่วนตัวเหมาะสมกับวัยเด็ก)
4. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (ดูแลเรื่องความสะอาดเครื่องแต่งกาย ของใช้)
5. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (ดูแลเรื่องการเล่นของเล่น)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสาธิตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. เด็กเล็ก หมายถึง สมาชิกในครอบครัวที่มีอายุระหว่าง 2 – 5 ขวบ เพราะเป็นสมาชิกที่ยังเล็กมาก ต้องการการดูแลอย่างใกล้ชิด
2. อาหารสำหรับเด็กมีความจำเป็นอย่างยิ่ง ควรเลือกอาหารที่มีประโยชน์ต่อการเจริญเติบโตมีการปรุงที่น่ารับประทาน รสชาติไม่จัดเกินไป
   2.1 คุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กควรได้อาหารครบทุกหมู่คือ ข้าว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ และนม
   2.2 ลักษณะอาหารสำหรับเด็ก
      - คำนึงถึงความสะอาด และเป็นอาหารที่ย่อยง่าย
      - ควรหัดให้เด็กทานเนื้อสัตว์แบบไม่เหนียว เช่น เนื้อปลา ตับบด ก่อนที่จะทาน เนื้อหมู ไก่
      - ปรับเปลี่ยนอาหารให้หลากหลาย เช่น ผัก แทนที่จะเป็นผักล้วนๆ ควรปรุงไปกินอาหารอื่น เช่น ไข่เจียว ไข่ตุ๋น หรือชุบแป้งทอด
      - หลีกเลี่ยงอาหารขบเคี้ยว ขนมหวานจัด ลูกอม น้ำอัดลม
      - เพิ่มอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ไข่ นม ถั่วเหลือง เพราะช่วยในการเจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ
3. เสื้อผ้าเด็ก หมายถึง คุณลักษณะของเสื้อผ้า แบบ ลักษณะการตัดเย็บ และวัสดุที่ใช้ประกอบการตกแต่ง
   3.1 เลือกเสื้อผ้าเนื้อนิ่ม ดูแลรักษาง่าย
   3.2 มีตะเข็บหรือรอยต่อน้อย
   3.3 เป็นแบบที่ใส่ง่ายถอดง่าย ตัวหลวม ไม่เข้ารูป
   3.4 ลวดลายผ้าเป็นดอกไม้เล็กๆ ลายตุ๊กตา หรือผ้าพื้นสีอ่อนหรือสีสดใสก็ได้
   3.5 มีการตกแต่งด้วยลูกไม้ขนาดเล็ก วัสดุตกแต่งไม่ควรเป็นโลหะ
   3.6 ถ้าอากาศร้อนควรเลือกใช้เนื้อผ้าบางเบา ถ้าอากาศเย็นควรใช้ผ้าเนื้อหนานุ่ม
4. เครื่องใช้ หมายถึง ของใช้ที่จำเป็นสำหรับเด็ก ประกอบด้วย ผ้าขนหนู แปรงสีฟัน ยาสีฟัน สบู่ ฯลฯ
   4.1 ผ้าขนหนู เลือกชนิดผ้านุ่มๆ ไม่แข็งกระด้าง ซับน้ำได้ดี สีสดใส มีลวดลายการ์ตูน หรือลายดอกไม้ ขนาด พอเหมาะสำหรับเด็ก ซักทำความสะอาดเป็นประจำ
   4.2 ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด เช่น แปรงสีฟัน ยาสีฟัน สบู่ แชมพูสระผม ควรใช้ที่ผลิตสำหรับเด็กเท่านั้น โดยอ่านจากฉลากกำกับ และใช้ตามคำแนะนำ ห้ามใช้ของผู้ใหญ่เด็ดขาดเพราะอาจเป็นอันตรายต่อเด็ก
5. ที่นอนของเด็กควรมีความเป็นสัดส่วน สะดวก ปลอดภัย เหมาะสมกับวัยเด็ก
   5.1 จัดเก็บทำความสะอาดทุกวัน เพื่อป้องกัน ฝุ่น ไรฝุ่น
   5.2 ซักผ้าปูที่นอน ปลอกหมอน อย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง

5.3 ห้องนอน ควรเปิดหน้าต่าง ให้แสงแดดส่องช่วยให้ห้องสะอาด ไม่อับชื้น

6. ดูแลเรื่องความสะอาดเครื่องแต่งกายและของใช้

6.1 จัดเสื้อผ้า ไม่ปะปนกัน เพื่อหยิบใช้ได้สะดวก

6.2 ทำความสะอาด ซัก รีด ซ่อมแซมด้วยวิธีง่ายๆ เช่น ตัดกระดุม ติดตะขอ

6.3 เปลี่ยนของใช้ส่วนตัว เมื่อถึงเวลาอันควร เช่น เปลี่ยนแปรงสีฟัน ผ้าเช็ดตัว

7. ดูแลเรื่องการเล่น

7.1 การเล่นจะช่วยพัฒนากล้ามเนื้อ การเคลื่อนไหว และความคิด สิ่งที่อยู่รอบตัว ช่วยให้เด็กเกิดการเรียนรู้ ควรจัดหาของเล่นที่เหมาะสมและมีความปลอดภัยไว้ให้เด็ก เช่น ตุ๊กตา ดินน้ำมัน โดยมีผู้ใหญ่คอยดูแลในขณะที่เล่นไม่ควรปล่อยให้เด็กนั่งเล่นเพียงอย่างเดียวเป็นเวลานานเช่น เกมกด

7.2 ของเล่นที่ปลอดภัยสำหรับเด็ก ต้องไม่มีส่วนประกอบของวัสดุมีคมหรือมีส่วนผสมของสารพิษเช่น สีที่มีสารตะกั่ว

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสาธิตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 2032

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ดูแลเบื้องต้นผู้สูงอายุ

3. ทบทวนครั้งที่ 3 / 2567

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

ISCO 5152 พนักงานดูแลงานบ้านแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับผู้สูงอายุ การจัดเตรียมเสื้อผ้าเครื่องใช้ส่วนตัวผู้สูงอายุ และวิธีการดูแลสุขภาพอนามัยผู้สูงอายุ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20321 จัดเตรียมอาหารผู้สูงอายุ	จัดเตรียมอาหารสำหรับผู้สูงอายุได้และครบถ้วนตามหลักโภชนาการ จัดเตรียมอาหารที่เหมาะสมกับโรคประจำตัวผู้สูงอายุตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ	การสัมภาษณ์
20322 จัดเตรียมเสื้อผ้าเครื่องใช้ส่วนตัวผู้สูงอายุ	จัดเตรียมเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับวัยและฤดูกาล ดูแลเครื่องใช้ส่วนตัวเหมาะกับวัยผู้ใหญ่	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
20323 ดูแลสุขภาพอนามัยผู้สูงอายุ	ดูแลการทำกิจกรรมประจำวันของผู้สูงอายุ ดูแลให้ผู้สูงอายุรับประทานยาให้ครบถ้วน จัดเก็บยาของผู้สูงอายุอย่างถูกวิธีและปลอดภัย สนับสนุนการออกกำลังกายให้กับผู้สูงอายุได้อย่างปลอดภัย	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

สามารถสื่อสารเพื่อให้ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานแม่บ้านได้

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. มีทักษะในการจัดเตรียมเลือกประเภทอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ
2. มีทักษะการดูแลสุขภาพอนามัยผู้สูงอายุ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวในการเตรียมอาหาร
2. ความรู้เรื่องการปฐมพยาบาล
3. ความรู้เกี่ยวกับการให้ยา การใช้ยาสามัญประจำบ้าน
4. ความรู้เกี่ยวกับการออกกำลังกายของผู้สูงอายุ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (จัดเตรียมเสื้อผ้าเครื่องใช้เหมาะสมกับวัยและฤดูกาล)
2. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (ดูแลความสะอาดของที่นอน)
3. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (ดูแลความสะอาดเครื่องแต่งกาย เครื่องใช้)
4. แบบสาธิตการปฏิบัติงาน (ดูแลสุขภาพอนามัยผู้สูงอายุ)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (จัดเตรียมเลือกประเภทอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ)
2. แบบสัมภาษณ์ (จัดเตรียมเสื้อผ้าเครื่องใช้เหมาะสมกับวัยและฤดูกาล)
2. แบบสัมภาษณ์ (ดูแลเครื่องใช้ส่วนตัวเหมาะกับวัยผู้ใหญ่)
3. แบบสัมภาษณ์ (ปฐมพยาบาลและสังเกตอาการเป็น)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสาธิตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ผู้สูงอายุ หมายถึง สมาชิกในครอบครัวที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไป หรือมากน้อยกว่านี้แล้วแต่สมาชิกที่มีอยู่ในแต่ละครอบครัว

2. การจัดอาหารผู้สูงอายุสามารถรับประทานอาหารได้ทุกชนิด แต่ควรลดปริมาณอาหารที่มีไขมัน น้ำตาลมากอาหารที่รับประทานควรเป็นอาหารประเภทปลา นม ไข่ ถั่วเมล็ดแห้ง ผัก ผลไม้ เป็นอาหารทั้งรสไม่จัดและย่อยง่าย

3. ลักษณะอาหารของผู้สูงอายุ

3.1 รับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ แต่ละหมู่ให้หลากหลายและหมั่นดูแลเรื่องน้ำหนักตัวไม่ให้เกินมาตรฐาน

3.2 รับประทานข้าวเป็นหลักโดยเฉพาะข้าวกล้อง หรือข้าวซ่อมมือ

3.3 ทานพืช ผัก ผลไม้ เป็นประจำ

3.4 รับประทานปลา เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ไข่ ถั่ว เมล็ดแห้ง

3.5 ดื่มนม อย่างน้อยวันละ 1 แก้ว

3.6 หลีกเลี่ยงอาหารรสจัด

3.7 รับประทานไขมันให้น้อยลง ป้องกันการเกิดโรคอ้วน ไขมันในเลือดสูง

3.8 งดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

4. เสื้อผ้าผู้สูงอายุ หมายถึง คุณลักษณะของเสื้อผ้า แบบ ลักษณะการตัดเย็บรวมถึงวัสดุตกแต่ง

4.1 คุณลักษณะของผ้า ควรสวมใส่สบาย ไม่หนาหรือบางเกินไป

4.2 แบบสุภาพเรียบร้อย เข้ารูปเล็กน้อย

4.3 การใช้สีของเสื้อผ้า ควรเลือกให้เหมาะกับสีผิวและบุคลิกภาพ

4.4 การตัดเย็บประณีต ไม่มีการตกแต่งมากเกินไป

4.5 เสื้อผ้าไปเที่ยวควรเป็นเสื้อผ้ารัดกุม ไม่รัดรูป เป็นกางเกงหรือกระโปรงก็ได้

4.6 ชุดออกกำลัง ควรเป็นกางเกงยืดขายาว เสื้อยืด เนื้อผ้ามีความยืดหยุ่น

5. เครื่องใช้ส่วนตัว หมายถึง ของใช้ที่จำเป็นสำหรับผู้สูงอายุ ประกอบด้วย ผ้าขนหนู แปรงสีฟัน ยาสีฟัน สบู่ ฯลฯ

5.1 ผ้าขนหนู เลือกผ้าชนิดนุ่ม ซับผ้าได้ดี สีพื้นหรือมีลวดลาย ควรมี 2 ผืน คือผืนใหญ่สำหรับเช็ดตัว และผืนเล็กสำหรับเช็ดหน้า ผม ซักทำความสะอาดอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง

5.2 ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด เช่น แปรงสีฟัน ยาสีฟัน สบู่ แชมพู ควรใช้ผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ ขนแปรงสีฟันนุ่มไม่แข็ง ยาสีฟันไม่มีส่วนผสมของเมนทอลเพราะจะทำให้เกิดความเผ็ดร้อนในเยื่อบุปาก สบู่ แชมพู ใช้ชนิดอ่อน หรืออาจใช้ผลิตภัณฑ์ของเด็กได้

6. ที่อยู่ที่นอน หมายถึง ความเป็นสัดส่วนของผู้สูงอายุ มีความสะดวกและปลอดภัย เหมาะสมกับสุขภาพของผู้สูงอายุ

6.1 ที่นอนของผู้สูงอายุ ควรมีความเป็นสัดส่วน สะดวก ปลอดภัย ควรอยู่ชั้นล่างของอาคารเพื่อหลีกเลี่ยงการขึ้นลง – ลงบันได

6.2 จัดเก็บทำความสะอาดทุกวัน

6.3 ซักผ้าปูที่นอน ปลอกหมอน อย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง

6.4 เก็บเครื่องนอน ผึ่งแดดบ้าง เพื่อป้องกันความอับชื้น และไรฝุ่น

6.5 ดูแลเรื่องความสะอาดเครื่องแต่งกาย และของใช้

6.6 ทำความสะอาด ซักรีด เสื้อผ้า ซ่อมแซม ให้อยู่ในสภาพใช้งานได้

6.7 จัดเก็บไม่ปะปนกัน เพื่อสะดวกในการหยิบใช้

6.8 เปลี่ยนของใช้ส่วนตัว เมื่อถึงเวลาอันควร เช่นแปรงสีฟัน

6.9 ทำความสะอาดผ้าเช็ดตัว อย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง

7. ปฐมพยาบาล หมายถึง ความรู้เบื้องต้นในการดูแลอาการเจ็บป่วย ทำแผล ใส่ยา

8. สังเกตอาการเป็น หมายถึง รู้ว่าผู้สูงอายุที่มีอาการผิดปกติ เช่น เหม่อลอย เป็นลม มีไข้สูง สามารถบอกนายจ้างทันเวลา

9. การออกกำลังกายชะลอความเสี่ยงของร่างกาย หมายถึง ความเสื่อมของร่างกายเป็นสิ่งที่เกิดจากพฤติกรรม และวิถีการดำเนินชีวิตในแต่ละเวลา ทั้งอาหารการกิน การทำกิจกรรมในแต่ละวัน การนอนหลับพักผ่อน หากทำอย่างไม่ถูกต้อง ร่างกายจะเสื่อมลงเรื่อยๆ ด้วยเหตุนี้จึงใช้การออกกำลังกายซึ่งสามารถช่วยให้ ร่างกายมีความยืดหยุ่น เสริมสร้างกล้ามเนื้อ และช่วยให้หัวใจและหลอดเลือดแข็งแรง ร่างกายชะลอการเสื่อมสภาพ ได้อย่างมีประสิทธิผล

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสาธิตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3012

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำจัดขยะตามการคัดแยกประเภทของขยะ

3. ทบทวนครั้งที่ 3 / 2567

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

ISCO 5152 พนักงานดูแลงานบ้านแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวข้องกับการคัดแยกและกำจัดขยะมูลฝอยได้อย่างถูกสุขลักษณะและถูกสุขอนามัยอย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ โดยจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการคัดแยกและจัดเก็บขยะ คัดแยกขยะตามประเภทของขยะอย่างถูกต้องปลอดภัย และจัดเก็บขยะแต่ละประเภทในภาชนะรองรับที่ถูกสุขลักษณะและถูกสุขอนามัย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30121 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการคัดแยกและจัดเก็บขยะ	เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับการจัดเก็บขยะแต่ละประเภทที่สอดคล้องกับปริมาณขยะอย่างเหมาะสม เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลสำหรับการปฏิบัติงานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องประเภทของขยะ อธิบายสัญลักษณ์ของขยะประเภทต่างๆ ของภาชนะจัดเก็บขยะได้ เช่น สีเขียว สีเหลือง สีน้ำเงินและสีแดง (ถุงขยะ/ถังขยะ)	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30122 คัดแยกขยะตามประเภทของขยะ	จำแนกขยะตามเกณฑ์มาตรฐานทั่วไปได้อย่างถูกต้อง เช่น ขยะอินทรีย์ ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะอันตราย ขยะติดเชื้อ คัดแยกขยะที่ถูกสุขลักษณะ และถูกสุขอนามัย รวดเร็วและปลอดภัย รวมทั้งสามารถใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องเป็นไปตามมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัย บริหารจัดการพื้นที่สำหรับการคัดแยกขยะให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย และรักษาไว้ซึ่งความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ จดบันทึกข้อมูลการคัดแยกประเภท ปริมาณและแหล่งที่มาของขยะอย่างเป็นระบบและถูกต้อง รีไซเคิลนำขยะกลับมาใช้ใหม่ได้ที่ถูกสุขลักษณะ และสุขอนามัย	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
30123 จัดเก็บขยะแต่ละประเภทในภาชนะรองรับที่ถูกสุขลักษณะและถูกสุขอนามัย	อธิบายวิธีการจัดเก็บขยะแต่ละประเภทในภาชนะรองรับที่ถูกสุขลักษณะและถูกสุขอนามัย ใช้ภาชนะรองรับขยะที่ถูกต้อง ป้องกันแมลง สัตว์มารบกวน และขจัดมลพิษที่ส่งกลิ่นเหม็นรบกวน บริหารจัดการพื้นที่สำหรับการจัดเก็บขยะให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย และรักษาไว้ซึ่งความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

สามารถสื่อสารเพื่อให้ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานแม่บ้านได้
คุณลักษณะของขยะทั้งการก่อเกิดประโยชน์และโทษที่เกิดขึ้นจากขยะ
ประเภทของขยะ
ความหมายของสีสัญลักษณ์ประเภทของถังและถุงจัดเก็บขยะ
ทักษะในการคัดแยกขยะ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
1. ทักษะการวัสดุอุปกรณ์และภาชนะสำหรับการคัดแยกและจัดเก็บขยะ
2. ทักษะการคัดแยกประเภทของขยะ
3. ทักษะการจัดเก็บขยะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
1. ความรู้เกี่ยวกับคุณลักษณะของขยะมูลฝอย ประโยชน์และโทษที่เกิดจากขยะมูลฝอย
2. ความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์และภาชนะสำหรับการคัดแยกและจัดเก็บขยะ การสวมใส่ชุดป้องกันส่วนบุคคล (PPE) ในการปฏิบัติงาน
3. ความรู้เกี่ยวกับประเภทของการจำแนกขยะตามเกณฑ์มาตรฐานทั่วไปได้อย่างถูกต้อง เช่น ขยะอินทรีย์ ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะอันตราย
4. ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนกระบวนการคัดแยกขยะที่ถูกสุขลักษณะ และถูกสุขอนามัย
5. ความรู้เกี่ยวกับวิธีการบริหารจัดการพื้นที่สำหรับการคัดแยกขยะ และจัดเก็บขยะ
6. ความรู้เกี่ยวกับการจดบันทึกข้อมูลการคัดแยกประเภท ปริมาณและแหล่งที่มาของขยะ
7. ความรู้เกี่ยวกับวิธีการรีไซเคิลนำขยะกลับมาใช้ใหม่ที่ถูกสุขลักษณะ และสุขอนามัย
8. ความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดเก็บขยะ การใช้ภาชนะรองรับขยะที่ถูกต้อง ป้องกันแมลง สัตว์มารบกวน และขจัดมลพิษที่ส่งกลิ่นเหม็นรบกวน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสาธิตปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การกำจัดขยะตามการคัดแยกประเภทของขยะ หมายถึง ความสามารถในการจัดการขยะมูลฝอยตั้งแต่ขั้นตอนการคัดแยกประเภทของขยะ การนำขยะไปกำจัดที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ และการปฏิบัติตามกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อลดปริมาณขยะ ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และส่งเสริมการนำขยะกลับมาใช้ประโยชน์
2. ประเภทของขยะ สามารถจำแนกประเภทของขยะ เช่น ขยะอินทรีย์ ขยะรีไซเคิล ขยะอันตราย ขยะทั่วไป
3. ประเด็นสำคัญที่ต้องพิจารณาและคำนึงถึงในการกำจัดขยะ ประกอบด้วย
   3.1 กฎหมายและระเบียบ เข้าใจกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการจัดการขยะ
   3.2 กระบวนการจัดการขยะ เข้าใจขั้นตอนต่างๆ ในกระบวนการจัดการขยะ ตั้งแต่การคัดแยก การรวบรวม การขนส่ง ไปจนถึงการกำจัด
   3.3 ผลกระทบของขยะต่อสิ่งแวดล้อม เข้าใจผลกระทบที่เกิดจากการจัดการขยะที่ไม่ถูกต้อง
   3.4 การคัดแยกขยะ สามารถคัดแยกขยะได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว
   3.5 การใช้เครื่องมือ สามารถใช้เครื่องมือที่เกี่ยวข้องกับการจัดการขยะได้อย่างถูกวิธี เช่น ถังขยะที่มีสัญลักษณ์
   3.6 การสื่อสาร สามารถสื่อสารและให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการขยะกับผู้อื่นได้
   3.7 การแก้ปัญหา สามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการขยะได้
   3.8 ความรับผิดชอบ มีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม
   3.9 การมีส่วนร่วม มีความเต็มใจที่จะมีส่วนร่วมในการจัดการขยะ
   3.10 การเรียนรู้ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ เกี่ยวกับการจัดการขยะ
4. เหตุผลที่ต้องแยกขยะ มีดังนี้
   4.1 ลดปริมาณขยะในหลุมฝังกลบ การแยกขยะทำให้สามารถนำวัสดุที่ย่อยสลายได้และวัสดุรีไซเคิลไปจัดการแยกต่างหาก ช่วยลดปริมาณขยะที่ถูกฝังกลบ
   4.2 อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ การนำวัสดุรีไซเคิลกลับมาใช้ใหม่ ช่วยลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติในการผลิตใหม่
   4.3 ลดมลภาวะ การจัดการขยะที่ถูกวิธีช่วยลดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อมทั้งทางอากาศ น้ำ และดิน
   4.5 สร้างรายได้ การขายวัสดุรีไซเคิลสามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชน
5. ประเภทของขยะที่ควรแยก มีดังนี้
   5.1 ขยะอินทรีย์ เช่น เศษอาหาร เปลือกผลไม้ ใบไม้ สามารถนำไปทำปุ๋ยหมักได้
   5.2 ขยะรีไซเคิล เช่น กระดาษ พลาสติก แก้ว โลหะ สามารถนำกลับมาผลิตใหม่ได้
   5.3 ขยะทั่วไป ขยะที่ไม่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่หรือทำปุ๋ยหมักได้ เช่น ถุงพลาสติก โฟม
   5.4 ขยะอันตราย เช่น ถ่านไฟฉาย แบตเตอรี่ หลอดไฟฟลูออเรสเซนต์ ยาหมดอายุ ต้องมีการจัดการพิเศษ
6. วิธีการแยกขยะ ดำเนินการดังนี้
   6.1 เตรียมถังขยะ เตรียมถังขยะแยกประเภทที่ชัดเจน โดยใช้สีที่แตกต่างกันสำหรับแต่ละประเภทของขยะ
   6.2 ทำความเข้าใจสัญลักษณ์ ศึกษาสัญลักษณ์ที่ใช้สำหรับแต่ละประเภทของขยะ เพื่อให้สามารถแยกขยะได้อย่างถูกต้อง
   6.3 ล้างทำความสะอาด ล้างทำความสะอาดภาชนะบรรจุที่ว่างเปล่าก่อนนำไปทิ้ง

6.4 บีบอัด บีบอัดขยะให้มีปริมาตรลดลง เพื่อประหยัดพื้นที่ในการจัดเก็บ

6.5 นำไปทิ้งในจุดที่กำหนด นำขยะแต่ละประเภทไปทิ้งในจุดที่กำหนด เช่น จุดรับซื้อของรีไซเคิล หรือจุดทิ้งขยะชุมชน

7. สิ่งที่ควรระวัง มีดังนี้

7.1 อย่าปนเปื้อน หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของขยะประเภทต่างๆ เข้าด้วยกัน

7.2 ระวังขยะอันตราย จัดเก็บขยะอันตรายแยกจากขยะประเภทอื่น และนำไปทิ้งในจุดที่กำหนดอย่างถูกวิธี

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การสาธิตการปฏิบัติงาน
3. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3021

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อป้องกันอัคคีภัยในบ้านและภายนอกอาคาร

3. ทบทวนครั้งที่ 3 / 2567

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

ISCO 5152 พนักงานดูแลงานบ้านแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้า เครื่องใช้ไฟฟ้าให้มีความปลอดภัยต่อการใช้งาน ตรวจสอบดูแลการใช้งาน ความชำรุดบกพร่อง เพื่อป้องกันอัคคีภัยบริเวณภายในบ้านและภายนอกอาคาร โดยผู้ปฏิบัติงานจะต้องมีความรู้ ความเข้าใจสาเหตุของการเกิดอัคคีภัยจากอุปกรณ์ไฟฟ้า เครื่องใช้ไฟฟ้าที่เกิดความชำรุดขัดข้อง เสื่อมสภาพ สามารถแก้ไขสถานการณ์ป้องกันการเกิดอัคคีภัยที่เกิดขึ้นภายในบริเวณบ้านและภายนอกอาคารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30211 ตรวจสอบสภาพของอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า	ตรวจสอบสายไฟ ปลั๊กและเต้าเสียบ ปลั๊กไฟพ่วง สวิตช์ไฟฟ้า หลอดไฟ แสงสว่าง ตรวจสอบอุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้าแต่ละชนิด ตรวจสอบอุปกรณ์ป้องกันไฟฟ้า เครื่องตัดไฟรั่ว (EFCI) ตู้ควบคุมไฟฟ้า ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าและบริเวณโดยรอบอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันฝุ่นละอองสะสม	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
30212 ระบุและแจ้งปัญหาอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	ระบุอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าทั้งหมดที่มีอยู่ในบ้านและภายนอกอาคาร ประเมินสภาพของอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า อายุการใช้งาน ร่องรอยความชำรุดเสียหาย ประวัติการใช้งาน แก้ไขปัญหาอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าเบื้องต้นได้อย่างปลอดภัย แจ้งเหตุปัญหาชำรุดขัดข้องอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
30213 ดูแลรักษาอุปกรณ์ดับเพลิง	ตรวจสอบสภาพถังดับเพลิงตามกำหนด ศึกษาวิธีการใช้งานถังดับเพลิงอย่างถูกต้อง	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

สามารถสื่อสารเพื่อให้ข้อเสนอแนะการปฏิบัติงานแม่บ้านได้

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการใช้เครื่องมือตรวจสอบไฟฟ้า เครื่องวัด
2. ทักษะการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับไฟฟ้าเบื้องต้น
3. วิเคราะห์และประเมินสถานการณ์
4. ทักษะการดับเพลิงเบื้องต้น เพื่อสามารถควบคุมสถานการณ์เมื่อเกิดเหตุฉุกเฉิน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับระบบไฟฟ้าในบ้าน
2. หลักการทำงานของอุปกรณ์ไฟฟ้าชนิดต่างๆ
3. สาเหตุที่ทำให้เกิดอัคคีภัยจากอุปกรณ์ไฟฟ้า
4. วิธีการตรวจสอบสภาพของอุปกรณ์ไฟฟ้าแต่ละชนิด
5. มาตรฐานความปลอดภัยของอุปกรณ์ไฟฟ้า
6. กฎหมายและข้อบังคับที่เกี่ยวข้อง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสาธิตปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. นิยามของศัพท์ที่เกี่ยวข้อง
   1.1 การประเมินความเสี่ยงจากอัคคีภัยที่เกิดจากอุปกรณ์ไฟฟ้า ประเมินความเสี่ยงของอุปกรณ์ไฟฟ้าแต่ละชนิดในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน
   1.2 การตรวจสอบสภาพของอุปกรณ์ไฟฟ้า ตรวจสอบสภาพภายนอกและภายในของอุปกรณ์ไฟฟ้า เช่น สายไฟ ปลั๊ก เต้าเสียบ สวิตช์
   1.3 การทดสอบการทำงานของอุปกรณ์ไฟฟ้า ทดสอบการทำงานของอุปกรณ์ไฟฟ้าแต่ละชิ้นเพื่อตรวจสอบความผิดปกติ
   1.4 การบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้า บำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าให้ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย
   1.5 การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น แก้ไขปัญหาเล็กน้อยที่พบในการตรวจสอบ เช่น การเปลี่ยนหลอดไฟหรือปลั๊กที่ชำรุด
2. การตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้า มีดังนี้
   2.1 ตรวจสอบสายไฟ ตรวจสอบว่าสายไฟมีรอยขาด รอยฉีกขาด หรือมีรอยไหม้หรือไม่
   2.2 ตรวจสอบปลั๊กและเต้าเสียบ ตรวจสอบว่าปลั๊กและเต้าเสียบแน่นสนิท ไม่มีรอยไหม้ หรือมีฝุ่นละอองเกาะ
   2.3 ตรวจสอบสวิตช์ ตรวจสอบว่าสวิตช์ทำงานได้ดี ไม่มีรอยไหม้ หรือมีส่วนที่หลวม
   2.4 ตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้าแต่ละชนิด ตรวจสอบสภาพภายนอกและภายในของอุปกรณ์ไฟฟ้า เช่น ตู้เย็น เตาไฟ ไมโครเวฟ
   2.5 ทดสอบการทำงาน เปิด-ปิดอุปกรณ์ไฟฟ้าเพื่อตรวจสอบว่าทำงานได้ตามปกติหรือไม่
   2.6 ทำความสะอาด ทำความสะอาดอุปกรณ์ไฟฟ้าและบริเวณโดยรอบอย่างสม่ำเสมอ

หมายเหตุ

การตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้าควรทำอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันอัคคีภัยที่อาจเกิดขึ้นได้ หากพบความผิดปกติใดๆ ควรปรึกษาช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญ

เพื่อทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนอุปกรณ์ที่ชำรุด

คำเตือน

การตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้าต้องทำด้วยความระมัดระวัง หากไม่มีความรู้ความสามารถเพียงพอ ควรปรึกษาผู้เชี่ยวชาญ

การตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้าเพื่อความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินการตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้าเป็นขั้นตอนสำคัญที่ทุกบ้านควรทำเป็นประจำ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุจากไฟฟ้าลัดวงจร ไฟไหม้ หรือไฟฟ้าช็อต ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อชีวิตและทรัพย์สินได้ การตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอจะช่วยให้เสามารถระบุและแก้ไขปัญหาได้ก่อนที่สถานการณ์จะเลวร้ายลง

3. ความจำเป็นที่ต้องตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้า

3.1 ป้องกันอัคคีภัย อุปกรณ์ไฟฟ้าที่ชำรุดหรือเสื่อมสภาพอาจเป็นสาเหตุของการเกิดไฟฟ้าลัดวงจรและนำไปสู่การเกิดเพลิงไหม้ได้

3.2 ป้องกันไฟฟ้าช็อต การสัมผัสอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

3.3 ยืดอายุการใช้งาน การตรวจสอบและบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างสม่ำเสมอจะช่วยให้เครื่องใช้ไฟฟ้ามีอายุการใช้งานที่ยาวนานขึ้น

3.4 ประหยัดค่าไฟฟ้า อุปกรณ์ไฟฟ้าที่ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพจะช่วยลดการสิ้นเปลืองพลังงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การสาธิตการปฏิบัติงาน
3. การสัมภาษณ์