มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

มาตรฐานสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

มาตรฐานสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2566

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

ประเทศไทยมีบริบทที่เปลี่ยนแปลงไป การเข้าสู่ประชาคมอาเซียน และกรอบทางการค้า แรงงานที่เปลี่ยนแปลง ทำให้เกิดความตื่นตัว การโยกย้ายแรงงาน และการกีดกันแรงงาน เริ่มเกิดขึ้นในหลายภาคส่วน ทำให้แรงงานไทยเกิดความเสียเปรียบ และไม่สามารถตอบสนองต่ออุปสงค์แรงงานได้อย่างชัดเจน จึงมีความจำเป็นอย่างเร่งด่วนในอันที่จะต้องกับมาทบทวน กระบวนการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์

แต่เดิมการพัฒนากำลังคน หรือ ทรัพยากรมนุษย์ ทำในหลายภาคส่วน โดยมีภาคการศึกษาเป็นแกนหลักสำคัญในการพัฒนา การจัดการศึกษาในยุคก่อนเน้นการส่งเสริมความงอกงามในพุทธิพิสัย (ความรู้) และ การวัดผลสัมฤทธิ์ในมิติของความจำ และ ความเข้าใจเป็นเรื่องหลัก ซึ่งจะพบว่าในหลายๆอาชีพ ความรู้ คามเข้าใจเป็นเพียงองค์ประกอบส่วนหนึ่ง หากแต่ความสามารถ ทักษะ ประสบการณ์เป็นองค์ประกอบสำคัญในคุณภาพของแรงงาน ในขณะที่ประเทศที่พัฒนาแล้วในหลายๆประเทศ ต่างมีแกนในการจัดการศึกษา แบบคู่ขนาน คือ การจัดการศึกษาสายวิชาการ ควบคู่กับการจัดการศึกษาสายอาชีพ เพื่อสร้างแรงงานที่มีคุณภาพทั้งเชิงทฤษฎีในกลุ่มหนึ่ง และเชิงปฏิบัติการในกลุ่มหนึ่ง

นอกจากเรื่องดังกล่าวการที่ประเทศไทยเน้นการวัดคุณภาพคน และโอกาสในการศึกษาต่อจากผู้ที่จบในภาคการศึกษาเป็นหลัก จึงเป็นส่วนที่ทำให้โอกาสการเรียนรู้ของคนไทยอยู่ในกรอบที่จำกัด ผู้ที่ไม่มีโอกาสได้เรียนตามระบบยากที่จะสามารถกลับเข้าสู่ภาคการศึกษาตามระบบได้อีกครั้ง จากสาเหตุและปัญหาดังกล่าว จึงเป็นที่มาของความเป็นในการจัดทำ เครื่องมือวัดสมรรถนะของคนในสายอาชีพ ที่เรียกว่า มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อใช้ในการกลั่นกรองยกระดับ พัฒนา แรงงานในสายอาชีพต่างๆให้มีมาตรฐาน สามารถพัฒนาต่อยอดทางการพัฒนาทุนมนุษย์ อีกทั้งได้รับสิทธิอันพึงมีศักยภาพของตน อนึ่ง จากนโยบายครัวไทยครัวโลก ประกอบกับศักยภาพในการประกอบอาหารของคนไทย และอาหารไทย อันเป็นที่ยอมรับชื่นชอบของคนทั้งในระดับประเทศ ภูมิภาค และนานาชาติ “มาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร” จึงเป็นอีกสาขาวิชาชีพที่มีความจำเป็นอย่างเร่งด่วนในการจัดทำมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อส่งเสริมการมีงานทำทั้งในและต่างประเทศของคนในสายอาชีพนี้

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

ครั้งที่ 1 โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2562 ครั้งที่ 2 โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2566

6. ครั้งที่

2/2566

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

สาขาผู้ประกอบอาหาร

อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
20801	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20802	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการ ปฏิบัติในครัวอาหารไทย
10101	ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง

10102	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
10103	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก
10201	ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า
10202	ทำยำประเภทน้ำข้น
10301	ทำน้ำพริก
10302	ทำเครื่องจิ้ม
10401	ทำเครื่องเคียง
10402	ทำของแนม
10501	ทำอาหารประเภทผัดจืด
10502	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
10601	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
10602	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
10701	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
10702	นึ่งข้าวเหนียว
10703	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
10801	ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
10802	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
20101	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครัวอาหารไทย
20103	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัว อาหารไทย
20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย
20202	ควบคุมความปลอดภัยใน สถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20301	ออกแบบ รายการอาหารไทย
20302	พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม
20401	จัดซื้อวัตถุดิบ
20402	ตรวจรับวัตถุดิบ
20403	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20501	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการ ประกอบอาหารไทย
20502	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับ การประกอบอาหารไทย
20601	วางแผนงบประมาณใน การผลิตอาหารไทย
20602	คำนวณราคา ขายอาหารไทย
20701	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร
20901	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20902	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการ ปฏิบัติในครัวอาหารไทย

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงาน มีการวางแผน และประเมินผลงานเบื้องต้น

มีความคิดริเริ่ม สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคควบคู่กับการใช้คู่มือ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องภายใต้การแนะแนวของผู้บังคับบัญชา สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง และต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ แกงจืด (พิเศษ เช่น ลูกรอก, ปลาหมึกสอดไส้) ต้มโคล้ง ต้มแซบ ไก่ต้มขมิ้น จอผักกาด ต้มส้ม มัสมั่น แกงกะหรี่ แกงฮังเล แกงแค แกงเหลือง แกงไตปลาแกงอ่อม แกงเปรอะ ยำปลาดุกฟู พล่า
ยำใหญ่ ยำทวาย ยำมะพร้าวคั่ว (ยำส้มโอ ยำถั่วพู ยำหนังหมู ยำหัวปลี) ยำของทอด (ยำ 3 กรอบ ยำผักกรอบ) น้ำพริกผัด (น้ำพริกเผา น้ำพริกลงเรือ น้ำพริกอ่อง น้ำพริกมะขาม ปลาร้าบอง น้ำพริกตาแดง) กะปิคั่ว
หมี่กรอบ ห่อหมก หมูฝอย ผัดเครื่องแกง ผัดน้ำพริกเผา ข้าวยำ ข้าวคลุกกะปิ ข้าวหมก ชุดข้าวมันส้มตำ
ชุดขนมจีน (น้ำพริก น้ำยายาป่า/กะทิ น้ำเงี้ยว ซาวน้ำ) ข้าวซอย สาคูไส้หมู ข้าวเกรียบ-ปากหม้อ ปั้นสิบนึ่ง ขนมจีบไทย ซ่อม่วง กระทงทอง ปั้นขลิบทอด ขนมเบื้องญวน หรุ่ม/ล่าเตียง ค้างคาวเผือก วิหคลีมรัง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- เป็นผู้กำลังศึกษาระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีสุดท้าย และมีรายวิชาอาหารไทยหรือขนมไทยที่มีหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต หรือสำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยหรือขนมไทย หรือ
- เป็นผู้ที่ไม่มีวุฒิการศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

นักเรียน นักศึกษา และพ่อครัวหรือแม่ครัว ในโรงแรมหรือร้านอาหารขนาดใหญ่ ที่มีความถนัดในการประกอบอาหารไทยเฉพาะอาหารคาว

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101 ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง
10102 ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
10103 ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก
10201 ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า
10202 ทำยำประเภทน้ำข้น
10301 ทำน้ำพริก
10302 ทำเครื่องจิ้ม
10401 ทำเครื่องเคียง
10402 ทำของแนม
10501 ทำอาหารประเภทผัดจืด
10502 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
10601 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
10602 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
10701 หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
10702 นึ่งข้าวเหนียว
10703 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
10801 ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
10802 ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
20101 บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครัวอาหารไทย

20103 ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัว อาหารไทย

20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย

20202 ควบคุมความปลอดภัยใน สถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย

20301 ออกแบบ รายการอาหารไทย

20302 พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม

20401 จัดซื้อวัตถุดิบ

20402 ตรวจรับวัตถุดิบ

20403 เก็บวัตถุดิบอาหารไทย

20501 จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการ ประกอบอาหารไทย

20502 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับ การประกอบอาหารไทย

20601 วางแผนงบประมาณใน การผลิตอาหารไทย

20602 คำนวณราคา ขายอาหารไทย

20701 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร

20801 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

20802 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการ ปฏิบัติในครัวอาหารไทย

20901 สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

20902 สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการ ปฏิบัติในครัวอาหารไทย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ

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
พัฒนาศักยภาพบุคลากรในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหารสาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ	20	บริหารและจัดการครัวอาหารฮาลาล ตามมาตรฐานอาชีพ	208	สื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับครัวอาหารไทย

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
พัฒนาศักยภาพบุคลากรในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทยประเภทอาหารคาว ให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ	10	ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารไทยตามมาตรฐานอาชีพ	101	ประกอบอาหารประเภทแกง
			102	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า
			103	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม
			104	ประกอบอาหารประเภท เครื่องเคียง ของแนม
			105	ประกอบอาหารประเภทผัด
			106	ประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียวและอาหารชุด
			107	ประกอบอาหารประเภทข้าว
			108	ประกอบอาหารว่าง
	20	บริหารและจัดการครัวอาหารไทยตามมาตรฐานอาชีพ	201	บริหารทรัพยากรมนุษย์สำหรับครัวอาหารไทย
			202	ควบคุมความปลอดภัยในครัวอาหารไทย
			203	ออกแบบรายการอาหารและพัฒนาตำรับอาหารไทย
			204	บริหารจัดการด้านวัตถุดิบอาหารไทย
			205	บริหารจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
			206	จัดการด้านการเงิน
			207	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
			209	สื่อสารภาษาไทยสำหรับครัวอาหารไทย

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ

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**
208	สื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับครัวอาหารไทย	20801	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20801.01	ฟังคำศัพท์และแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้
		20802	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20802.01	ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
				20802.02	อ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
				20802.03	เขียนคำสั่งและตำรับอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ
101	ประกอบอาหารประเภทแกง	10101	ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง	10101.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง
				10101.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง
				10101.03	ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงชนิดต่างๆ
				10101.04	จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง
		10102	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก	10102.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
				10102.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
				10102.03	โขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกชนิดต่างๆ
				10102.04	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
				10102.05	จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
		10103	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก	10103.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก
				10103.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก
				10103.03	โขลกเครื่องแกงใส่พริก
				10103.04	จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก
102	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า	10201	ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า	10201.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
102	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า	10201	ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า	10201.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับยำ ประเภทน้ำใส ลาบ พล่า
				10201.03	ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่าชนิดต่างๆ
				10201.04	จัดตกแต่งและนำเสนอ ยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า
		10202	ทำยำประเภทน้ำข้น	10202.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับยำประเภทน้ำข้น
				10202.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับยำ ประเภทน้ำข้น
				10202.03	ทำยำประเภทน้ำข้นชนิดต่างๆ
				10202.04	จัดตกแต่งและนำเสนอ ยำประเภทน้ำข้น
103	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม	10301	ทำน้ำพริก	10301.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำน้ำพริก
				10301.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำน้ำพริก
				10301.03	ทำน้ำพริกชนิดต่างๆ
				10301.04	จัดตกแต่งและนำเสนอน้ำพริก
		10302	ทำเครื่องจิ้ม	10302.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำเครื่องจิ้ม
				10302.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องจิ้ม
				10302.03	ทำเครื่องจิ้มชนิดต่างๆ
				10302.04	จัดตกแต่งและนำเสนอเครื่องจิ้ม
104	ประกอบอาหารประเภท เครื่องเคียงของแนม	10401	ทำเครื่องเคียง	10401.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำเครื่องเคียง
				10401.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องเคียง
				10401.03	ทำเครื่องเคียงชนิดต่างๆ
				10401.04	จัดตกแต่งและนำเสนอเครื่องเคียง

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
104	ประกอบอาหารประเภท เครื่องเคียง ของแนม	10402	ทำของแนม	10402.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำของแนม
				10402.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำของแนม
				10402.03	ทำของแนมชนิดต่างๆ
				10402.04	จัดตกแต่งและนำเสนอของแนม
105	ประกอบอาหารประเภทผัด	10501	ทำอาหารประเภทผัดจืด	10501.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารประเภทผัดจืด
				10501.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดจืด
				10501.03	ทำอาหารประเภทผัดจืดชนิดต่างๆ
				10501.04	จัดตกแต่งและนำเสนออาหารประเภทผัดจืด
		10502	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด	10502.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
				10502.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
				10502.04	จัดตกแต่งและนำเสนออาหารประเภทผัดเผ็ด
				จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ดชนิดต่างๆ

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
106	ประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียวและอาหารชุด	10601	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว	10601.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
				10601.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
				10601.03	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวชนิดต่าง ๆ
				10601.04	จัดตกแต่งและนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
		10602	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น	10602.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
				10602.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
				10602.03	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นชนิดต่าง ๆ

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
106	ประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียวและอาหารชุด	10602	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น	10602.04	จัดตกแต่งและนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
107	ประกอบอาหารประเภทข้าว	10701	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว	10701.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับหุง/นึ่ง/ต้มข้าว
				10701.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับหุง/นึ่ง/ต้มข้าว
				10701.03	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวเจ้าแบบต่างๆได้
				10701.04	ทำข้าวต้มเครื่องได้
				10701.05	จัดตกแต่งและนำเสนอข้าวต้มเครื่อง
		10702	นึ่งข้าวเหนียว	10702.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับนึ่งข้าวเหนียว
				10702.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับนึ่งข้าวเหนียว
				10702.03	นึ่งข้าวเหนียวชนิดต่างๆ
		10703	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ	10703.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
				10703.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
				10703.03	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษแบบต่างๆได้
108	ประกอบอาหารว่าง	10801	ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง	10801.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
				10801.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
				10801.03	ทำอาหารว่างประเภทนึ่งชนิดต่างๆ
				10801.04	จัดตกแต่งและนำเสนออาหารว่างประเภทนึ่ง
		10802	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด	10802.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด
				10802.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด
				10802.03	ทำอาหารว่างประเภทผัด ทอดชนิดต่างๆ

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
108	ประกอบอาหารว่าง	10802	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด	10802.04	จัดตกแต่งและนำเสนออาหารว่างประเภทผัด ทอด
201	บริหารทรัพยากรมนุษย์สำหรับครัวอาหารไทย	20101	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครัวอาหารไทย	20101.01	วางแผนอัตรากำลังคนที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยในตำแหน่งต่างๆ
				20101.02	กำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารไทย
				20101.03	จัดทำกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20101.04	ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทยให้เป็นไปตามแผน
		20103	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัว อาหารไทย	20103.01	จัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20103.02	จัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน
				20103.03	ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทย
202	ควบคุมความปลอดภัยในครัวอาหารไทย	20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย	20201.01	วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
				20201.02	ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย
				20201.03	ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย
				20201.04	ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารไทยให้มีความปลอดภัย
				20201.05	ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารไทย
				20201.06	ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน
		20202	ควบคุมความปลอดภัยใน สถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย	20202.01	วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในครัวไทยได้
				20202.02	จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและคู่มือการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20202.03	ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน และสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย
				20202.04	ปฐมพยาบาลเบื้องต้น
203	ออกแบบรายการอาหารและพัฒนาตำรับอาหารไทย	20301	ออกแบบ รายการอาหารไทย	20301.01	กำหนดรายการอาหารไทย

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
203	ออกแบบรายการอาหารและพัฒนาตำรับอาหารไทย	20301	ออกแบบ รายการอาหารไทย	20301.02	ออกแบบรายการอาหารไทยในโอกาสและเทศกาลต่างๆ
		20302	พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่	20302.01	สร้างตำรับอาหารไทยใหม่
				20302.02	คำนวณต้นทุนอาหารไทยที่พัฒนาใหม่
				20302.03	ทดสอบการยอมรับตำรับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่
				20302.04	ถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่
204	บริหารจัดการด้านวัตถุดิบอาหารไทย	20401	จัดซื้อวัตถุดิบ	20401.01	วางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารไทย
				20401.02	กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย
				20401.03	ควบคุมการสั่งซื้ออาหารไทย
				20401.04	รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย
		20402	ตรวจรับวัตถุดิบ	20402.01	เขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบอาหารไทย
				20402.02	ตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทยตามข้อกำหนด
				20402.03	ตรวจสอบการรับวัตถุดิบอาหารไทย
				20402.04	ตรวจสอบสินค้าคงคลัง
		20403	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย	20403.01	จัดระบบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
				20403.02	จัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
				20403.03	ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
205	บริหารจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	20501	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	20501.01	วางแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
				20501.02	กำหนดมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
		20502	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับ การประกอบอาหารไทย	20502.01	วางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
205	บริหารจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	20502	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับ การประกอบอาหารไทย	20502.02	ทำคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
				20502.03	ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
206	จัดการด้านการเงิน	20601	วางแผนงบประมาณใน การผลิตอาหารไทย	20601.01	ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารไทย
				20601.02	สำรวจราคากลางวัตถุดิบจากตลาด
		20602	คำนวณราคา ขายอาหารไทย	20602.02	กำหนดกำไร
				20602.03	กำหนดราคาขาย
				20603.01	คิดต้นทุนอาหารไทย
207	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	20701	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร	20701.01	ใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเตอร์เน็ต เพื่อการติดต่อประสานงาน
				20701.02	ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20701.03	ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
209	สื่อสารภาษาไทยสำหรับครัวอาหารไทย	20901	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20901.01	ฟังคำศัพท์และแปลคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย
		20902	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20902.01	ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาไทยเพื่องานครัวอาหารไทย
				20902.02	อ่านประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20902.03	เขียนคำสั่ง และตำรับอาหารเป็นภาษาไทย

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20801

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการฟังคำศัพท์และแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20801.01 ฟังคำศัพท์และแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้	1.1 ฟังและแปลความคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้ 1.2 ฟังและแปลความคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหาร วัตถุดิบ และการปรุงได้ 1.3 สามารถสื่อสาร ต้อนรับ ทักทายเป็นภาษาอังกฤษ 1.4 สามารถรับคำสั่งภาษาอังกฤษที่ใช้ในครัวอย่างง่ายได้	การสัมภาษณ์ การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบอาหารในครัวอาหารไทย
2. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารในครัวอาหารไทย
3. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับการเตรียมอาหารในครัวอาหารไทย
4. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับการปรุงอาหารอาหารในครัวอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ในกลุ่มคำศัพท์อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมอาหารไทย
2. ความรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ในกลุ่มคำศัพท์วัตถุดิบอาหารไทย
3. ความรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ในกลุ่มคำศัพท์การเตรียมอาหารไทย
4. ความรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ในกลุ่มคำศัพท์การปรุงอาหารไทย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

บันทึกการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
2. ประเมินจากการทดสอบความรู้ ชุดข้อสอบ
3. เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. ฟังและแปลความคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ได้ดังนี้

1.1 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบได้

1.2 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยได้

1.3 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมอาหารไทยได้

1.4 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหารไทยได้

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือการปฏิบัติงานครัว
2. เอกสารคำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)
18.3 การทดสอบทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย (การสัมภาษณ์)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20802

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการ ปฏิบัติในครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย รวมถึงการอ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย และการเขียนคำสั่งและตำรับอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20802.01 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย	1.1 ฟังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20802.02 อ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย	2.1 อ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยและ ลงมือปฏิบัติตามคำสั่งได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20802.03 เขียนคำสั่งและตำรับอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ	3.1 เขียนคำสั่งในการปฏิบัติงานเป็นภาษาอังกฤษได้ 3.2 เขียนตำรับอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการฟังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาอังกฤษเพื่อใช้สำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
2. ทักษะการอ่านประโยคภาษาอังกฤษเพื่อใช้สำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
3. ทักษะการเขียนตำรับอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ภาษาอังกฤษพื้นฐาน เพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

บันทึกการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับภาษาอังกฤษพื้นฐานเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
2. ประเมินจากการทดสอบความรู้ ชุดข้อสอบ
3. เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. ฟังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาอังกฤษในสถานการณ์ปัจจุบันทั้งประโยคคำถาม ประโยคบอกเล่า และประโยคปฏิเสธได้
2. อ่านคำสั่งภาษาอังกฤษและลงมือปฏิบัติงานได้ทันที
3. อ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานได้ แปลความ เข้าใจและลงมือปฏิบัติได้ทันที
4. ใช้ไวยากรณ์ภาษาอังกฤษในการเขียนคำสั่งในการปฏิบัติงาน
5. เขียนตำรับอาหารภาษาอังกฤษได้ถูกต้องทั้งการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหาร การเตรียม การปรุงอาหาร และใช้ไวยากรณ์ภาษาอังกฤษเพื่อสร้างรูปแบบประโยค

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือกาการปฏิบัติงานครัว
2. เอกสารคำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 การทดสอบทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย (การสัมภาษณ์)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของแกง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10101.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำแกงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10101.02 จัดเตรียม วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10101.03 ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงชนิดต่างๆ	3.1 ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10101.04 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภท แกงไม่โขลกเครื่องแกงชนิดต่างๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของแกงไม่โขลกเครื่องแกง คุณลักษณะที่ถูกต้อง และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และการใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะนี้ ต้องมีความสัมพันธ์และตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน

- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติและทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึงวิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการใน การฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง

- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง ในกลุ่ม แกงจืด ต้มยำ ต้มโคล้ง ต้มข่า
- ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงแบบพิเศษ ได้แก่ แกงจืดลูกรอก ปลาหมึกสอดไส้
- ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงที่เป็นอาหารประจำภาคได้แก่ ต้มแซบ ไก่ต้มขมิ้น จอผักกาด
- จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงประเภทต่าง ๆ ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง ได้แก่ หม้อ ทัพพี กระบวย เตา เขียง มีดปอก มีดหั่น
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผัก สมุนไพร เครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยใน

การปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกง ไม่ใส่พริก จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของแกง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10102.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำแกงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกงโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10102.02 จัดเตรียม วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10102.03 โขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกชนิดต่างๆ	3.1 โขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกได้ตามที่กำหนด	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10102.04 ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก	4.1 ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10102.05 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก	5.1 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภท แกงโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกชนิดต่างๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของแกงโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก คุณลักษณะที่ถูกต้อง และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และการใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์และตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน

- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติและทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง

- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และ สภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือ สถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ โขลก ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกง ไม่ใส่พริก ได้แก่ แกงลียง ต้มกะทิ ต้มส้ม
- โขลกเครื่องแกงได้อย่างถูกวิธี
- จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโขลกเครื่องแกง ไม่ใส่พริกแบบต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก ได้แก่ ครก หม้อ ทัพพี กระบวย เตา เขียง มีดปอก มีดหั่น เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกง ไม่ใส่พริก ได้แก่ กะทิ เนื้อสัตว์ ผัก สมุนไพร เครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน

- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)
18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงประเมินไม่ใส่พริก (ภาคปฏิบัติ)
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10103

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริกได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกง ใส่พริก จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของแกง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10103.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำแกงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกงโขลกเครื่องแกงใส่พริกได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10103.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสาธิตการปฏิบัติงาน
10103.03 โขลกเครื่องแกงใส่พริก	3.1 โขลกเครื่องแกงใส่พริกได้ตามที่กำหนด	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10103.04 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริกได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภท แกงโขลกเครื่องแกงใส่พริกชนิดต่างๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของแกงโขลกเครื่องแกงใส่พริก คุณลักษณะที่ถูกต้องของแกง และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และการใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์และตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน

- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติและทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง

- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ โขลก ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก ไม่ใส่กะทิ ได้แก่ แกงป่า แกงส้ม พร้อมโขลกเครื่องแกงได้อย่างถูกวิธี
- ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก ไม่ใส่กะทิ ที่เป็นอาหารประจำภาค ได้แก่ แกงฮังเล แกงแค แกงเหลือง แกงไตปลา แกงอ่อม แกงเปรอะ พร้อมโขลกเครื่องแกงได้อย่างถูกวิธี
- ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก ใส่กะทิ ได้แก่ แกงเผ็ด พะแนง แกงเขียวหวาน แกงคั่ว แกงมัสมั่น แกงกะหรี่พร้อมโขลกเครื่องแกงได้อย่างถูกวิธี
- จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโขลกเครื่องแกง ใส่พริกแบบต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก ได้แก่ ครก หม้อ ทัพพี กระบวย เตา เขียง มีดปอก มีดหั่น เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก ได้แก่ กะทิ เนื้อสัตว์ ผัก เครื่องเทศ สมุนไพร เครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงประเมินใส่พริก (ภาคปฏิบัติ)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำยำประเภทน้ำใส ลาบและพล่าได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่าชนิดต่างๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของยำ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10201.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10201.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับยำ ประเภทน้ำใส ลาบ พล่า	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยำ ลาบ พล่า ที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของยำ 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ 2.4 มีการล้างทำความสะอาดของสดที่ใช้ในการปรุง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10201.03 ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่าชนิดต่างๆ	3.1 ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10201.04 จัดตกแต่งและนำเสนอ ยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยำ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภท ยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า คุณลักษณะที่ถูกต้องของยำและเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงาน และห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และการใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์และตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน
- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติและทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง

การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และ สภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือ สถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำยำประเภทน้ำใส พื้นฐาน ได้แก่ ยำวุ้นเส้น ยำทะเล ยำรวมมิตร
- ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ที่เป็นอาหารประจำภาคได้แก่ ส้มตำ ยำเนื้อย่าง ลาบ น้ำตก แหนมคลุก
- ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า แบบพิเศษ ได้แก่ ยำปลาดุกฟู พล่า ยำใหญ่
- จัดตกแต่งและนำเสนอยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ได้แก่ หม้อ อ่างผสม กระชอน ทัพพี กระบวย หัวเตา เตาย่าง ที่คีบ เขียง มีดปอก มีดหั่น เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่าได้แก่ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผัก ผลไม้ สมุนไพร เครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10202

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำยำประเภทน้ำข้น

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำยำประเภทน้ำข้นได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำยำประเภทน้ำข้นชนิดต่างๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของยำ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10202.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับยำประเภทน้ำข้น	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำยำประเภทน้ำข้นได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10202.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับยำ ประเภทน้ำข้น	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยำที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับยำประเภทน้ำข้นได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของยำ 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ 2.4 มีการล้างทำความสะอาดของสดที่ใช้ในการปรุง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10202.03 ทำยำประเภทน้ำข้นชนิดต่างๆ	3.1 ทำยำประเภทน้ำข้นได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10202.04 จัดตกแต่งและนำเสนอ ยำประเภทน้ำข้น	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอยำประเภทน้ำข้นได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยำ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภทยำประเภทน้ำข้นชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอยำประเภทน้ำข้น ชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของยำประเภทน้ำข้น คุณลักษณะที่ถูกต้องของยำและเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และการใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์และตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน
- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติและทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work

site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ โขลก ซั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำยำประเภทน้ำข้น ได้แก่ ยำทวาย ยำมะพร้าวคั่ว (ยำส้มโอ ยำถั่วพู ยำหนังหมู ยำหัวปลี) ยำของทอด (ยำผักกรอบ ยำ3กรอบ)
- จัดตกแต่งและนำเสนอยำประเภทน้ำข้น แบบต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำยำประเภทน้ำข้น ได้แก่ หม้อ ทัพพี กระบวย อ่างผสม กระชอน หัวเตา กระทะ ตะหลิว เขียง มีดปอก มีดหั่น ครกเครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำยำประเภทน้ำข้น ได้แก่ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผลไม้ผัก สมุนไพร กะทิ แป้งชุบทอด เครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำยำประเภทน้ำข้น (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10301

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำน้ำพริก

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำน้ำพริกได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของน้ำพริก

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10301.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำน้ำพริก	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำ น้ำพริก ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและ จัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่าง ถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10301.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำน้ำพริก	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของน้ำพริกที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำน้ำพริก ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของน้ำพริก 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10301.03 ทำน้ำพริกชนิดต่างๆ	3.1 ทำน้ำพริก ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10301.04 จัดตกแต่งและนำเสนอน้ำพริก	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอน้ำพริก ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของน้ำพริก	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภทน้ำพริกชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอน้ำพริกชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของน้ำพริกต่างๆ คุณลักษณะที่ถูกต้องของยำและเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ
ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)
(ง) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio
(จ) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และการใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร
(ฉ) คำแนะนำในการประเมิน
หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์และตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้
โดยต้องแสดงถึง
4. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
5. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
6. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง
วิธีการประเมิน
- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติและทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ
การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ
ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
(ก) คำแนะนำ
ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้
ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)
(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำน้ำพริกประเภทไม่ผัด ชนิดต่าง ๆ ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกขี้กา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาทู น้ำพริกกุ้งเสียบ
- ทำน้ำพริกประเภทผัด ชนิดต่าง ๆ ได้แก่ น้ำพริกเผา น้ำพริกลงเรือ น้ำพริกอ่อง น้ำพริกมะขามผัด ปลาร้าบอง น้ำพริกตาแดง
- จัดตกแต่งและนำเสนอน้ำพริกทั้งประเภทไม่ผัดและผัด ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาล และความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำน้ำพริกชนิดต่าง ๆ ทั้งแบบไม่ผัด และ แบบผัด ได้แก่ ทัพพี กระทะ ครก อ่างผสม กระชอน ตะหลิว หัวเตา เตาย่าง ที่คีบ เขียง เครื่องปั่น/บดสับอาหาร มีดปอก มีดหั่น
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ ได้แก่ กะปิ ถั่วเน่า ปลาร้า ผัก ผลไม้ สมุนไพร เครื่องปรุงรส เนื้อสัตว์ อาหารทะเล

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำน้ำพริกทั้งแบบผัดและไม่ผัด (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10302

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำเครื่องจิ้ม

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำน้ำพริกได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของน้ำพริก

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10302.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำเครื่องจิ้ม	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำเครื่องจิ้มได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10302.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องจิ้ม	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของเครื่องจิ้มที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องจิ้มได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของเครื่องจิ้ม 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10302.03 ทำเครื่องจิ้มชนิดต่างๆ	3.1 ทำเครื่องจิ้มได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10302.04 จัดตกแต่งและนำเสนอเครื่องจิ้ม	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอเครื่องจิ้มได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้มชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอเครื่องจิ้มชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และ การใช้งานอุปกรณ์ และ เครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และ การเก็บรักษา
- ประเภทของน้ำพริกชนิดต่าง ๆ คุณลักษณะที่ถูกต้องของเครื่องจิ้มแต่ละชนิด และ เทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงาน และ ห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และการใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และ เกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน
- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติ และ ทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงานกฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ โขลก ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาล และ ความปลอดภัยในอาหาร
- ทำเครื่องจิ้มชนิดต่างๆ ได้แก่ หลน กะปิคั่ว และ เครื่องจิ้มในกลุ่มเบ็ดเตล็ด
(น้ำปลาหวาน แสร้งว่า ปลาร้าสับ น้ำพริกบูดู)
- จัดตกแต่งและนำเสนอเครื่องจิ้มชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำเครื่องจิ้มชนิดต่าง ๆ ได้แก่ ครก กระทะ ตะหลิว หม้อ ทัพพี กระบวย อ่างผสม กระชอน หัวเตา เตาย่าง ที่คีบ เขียง มีดปอก มีดหั่น เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครื่องจิ้มชนิดต่าง ๆ ได้แก่ กะปิ เต้าเจี้ยว ปลาร้า บูดู ผัก ผลไม้ สมุนไพร เครื่องปรุงรส เนื้อสัตว์ อาหารทะเล

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำเครื่องจิ้มชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10401

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำเครื่องเคียง

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำน้ำพริกได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของน้ำพริก

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10401.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำเครื่องเคียง	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำเครื่องเคียงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10401.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องเคียง	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของเครื่องเคียงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องเคียงได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของเครื่องเคียง 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10401.03 ทำเครื่องเคียงชนิดต่างๆ	3.1 ทำเครื่องเคียงได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10401.04 จัดตกแต่งและนำเสนอเครื่องเคียง	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอเครื่องเคียงได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และ ตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภทเครื่องเคียงชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอเครื่องเคียงชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และ การใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของเครื่องเคียงชนิดต่าง ๆ คุณลักษณะที่ถูกต้องของเครื่องเคียงแต่ละชนิด และเทคนิคการทำเครื่องเคียง
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และการใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน
- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติและทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และ สภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำเครื่องเคียง ได้แก่ ของทอด (ไข่เจียว ไข่ดาว ทอดมัน ปูจ๋า ไข่สอดไส้ หมี่กรอบ) ห่อหมกและของย่าง
- จัดตกแต่งและนำเสนอเครื่องเคียงตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำเครื่องเคียง ได้แก่ หม้อ กระทะ ตะหลิว เตา เตาย่าง ที่คีบอ่างผสม กระชอนของทอด เขียง มีดหั่น เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครื่องเคียง ได้แก่ เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก สมุนไพร เครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำเครื่องเคียงแบบต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10402

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำของแนม

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำน้ำพริกได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของน้ำพริก

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10402.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำของแนม	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำของแนม ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10402.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำของแนม	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของของแนมที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำของแนม ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของของแนม 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10402.03 ทำของแนมชนิดต่างๆ	3.1 ทำของแนม ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10402.04 จัดตกแต่งและนำเสนอของแนม	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอของแนม ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และ ตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภทของแนมชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอของแนมชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของของแนมชนิดต่าง ๆ คุณลักษณะที่ถูกต้อง และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และการใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน
- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติ และ ทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ โขลก ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาล และ ความปลอดภัยในอาหาร
- ทำของแนม ได้แก่ หมูฝอย ไข่เค็ม ผักดอง3รส
- จัดตกแต่งและนำเสนอของแนมตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร และ ความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำของแนม ได้แก่ กระทะ ตะหลิว เตา กระชอนของทอด หม้อ กระบวย เขียง มีดหั่น ภาชนะจัดเก็บในการดอง เครื่องผสมอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำของแนม ได้แก่ เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก สมุนไพร เครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหาร และ ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำของแนมแบบต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10501

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำอาหารประเภทผัดจืด

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำอาหารประเภทผัดจืด ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำอาหารประเภทผัดจืดชนิดต่าง ๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10501.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารประเภทผัดจืด	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารประเภทผัดจืด ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10501.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดจืด	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารประเภทผัดจืดที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดจืดได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10501.03 ทำอาหารประเภทผัดจืดชนิดต่างๆ	3.1 ทำอาหารประเภทผัดจืด ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสาธิตการปฏิบัติงาน
10501.04 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารประเภทผัดจืด	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารประเภทผัดจืดได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และ ตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภทผัดจืดชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนออาหารประเภทผัดจืดชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- อาหารประเภทผัดจืดชนิดต่าง ๆ คุณลักษณะที่ถูกต้อง และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารประเภทผัดจืดในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงาน และ ห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และ การใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง
1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน
- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติ และ ทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และ สภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้

ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ โขลก ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาล และ ความปลอดภัยในอาหาร
- ทำอาหารประเภทผัดจืดได้แก่ ผัดผักรวม ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดขิง
- จัดตกแต่งและนำเสนออาหารประเภทผัดจืดตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษา และ จัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวก และ ปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำอาหารประเภทผัดจืด ได้แก่ กระทะ ตะหลิว เตา เขียง มีด เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารประเภทผัดจืด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักชนิดต่างๆ เห็ด เครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำอาหารประเภทผัดจืดแบบต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10502

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำน้ำพริกได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของน้ำพริก

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10502.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารประเภทผัดเผ็ด ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10502.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารประเภทผัดเผ็ดที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ดได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10502.04 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารประเภทผัดเผ็ด	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารประเภทผัดเผ็ดได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด ทำอาหารประเภทผัดเผ็ดชนิดต่างๆ	3.1 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภทผัดเผ็ดชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนออาหารประเภทผัดเผ็ดชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- อาหารประเภทผัดเผ็ดชนิดต่าง ๆ คุณลักษณะที่ถูกต้อง และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารประเภทผัดเผ็ดในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงาน และห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และ การใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง
1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน
- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติ และทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้

ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ โขลก ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำอาหารประเภทผัดเผ็ดได้แก่ ผัดกระเพรา ผัดพริกสด ผัดขี้เมา ผัดฉ่า ผัดเครื่องแกง ผัดน้ำพริกเผา
- จัดตกแต่งและนำเสนออาหารประเภทผัดเผ็ดตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำอาหารประเภทผัดเผ็ด ได้แก่ กระทะ ตะหลิว เตา เขียง มีด เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารประเภทผัดเผ็ด ได้แก่ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผัก เครื่องแกง พริกสด สมุนไพร เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำอาหารประเภทผัดเผ็ดแบบต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10601

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์
เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวต่างๆ
จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10601.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10601.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10601.03 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวชนิดต่างๆ	3.1 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง 3.2 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว โดยคำนึงถึงคุณค่าทางอาหาร และความเหมาะสมของรายการอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10601.04 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว และอาหารชุดประเภทข้าวได้
- จัดตกแต่งนำเสนออาหารจานเดียว และอาหารชุดประเภทข้าวได้

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว คุณลักษณะที่ถูกต้องของอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงาน และห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และ การใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน

- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติ และทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง

- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบสำหรับอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวได้อย่างเหมาะสมตามลักษณะของอาหาร
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวได้แก่ ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดปู ข้าวยำ ข้าวคลุกกะปิ ข้าวหมก ชุดข้าวมันส้มตำ
- จัดตกแต่งและนำเสนอตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ได้แก่ กระทะ ตะหลิว หม้อ อ่างผสม เตา เขียง มีด เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ได้แก่ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ข้าว ผัก สมุนไพร กะปิ เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)
18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว (ภาคปฏิบัติ)
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10602

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ และวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นได้ตามที่กำหนด และการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10602.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10602.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10602.03 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นชนิดต่างๆ	3.1 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง 3.2 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น โดยคำนึงถึงคุณค่าทางอาหาร และความเหมาะสมของรายการอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10602.04 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารประเภท อาหารจานเดียว และอาหารชุดประเภทเส้นได้
- จัดตกแต่งนำเสนออาหารจานเดียว และอาหารชุดประเภทเส้นได้

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น คุณลักษณะที่ถูกต้องของอาหารจานเดียว
- อาหารชุดประเภทเส้นและเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และ การใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน

- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติ และทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง

- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ โขลก ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาล และความปลอดภัยในอาหาร
- ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/แห้ง ก๋วยเตี๋ยวผัด (ผัดไทย ผัดซีอิ้ว คั่วไก่) หมี่กะทิ ชุดขนมจีน(น้ำพริก น้ำยาป่า/กะทิ น้ำเงี้ยว ซาวน้ำ) ข้าวซอย
- จัดตกแต่ง และนำเสนอตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวก และปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น ได้แก่ กระทะ ตะหลิว หม้อ กระบวย เตา เขียง มีด เครื่องปั่น/บดสับอาหาร ตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยว
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น ได้แก่ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล เส้นก๋วยเตี๋ยว ถั่วลิสง สมุนไพร เครื่องเทศ ไข่ไก่ เครื่องปรุงรส ผัก

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน

- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ(ภาคทฤษฎี)
18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น (ภาคปฏิบัติ)
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10701

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ หุง/นึ่ง/ต้มข้าว

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และหุง/นึ่ง/ต้มข้าวได้ตามวิธีการที่ถูกต้อง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10701.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับหุง/นึ่ง/ต้มข้าว	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10701.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับหุง/นึ่ง/ต้มข้าว	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าว 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับหุง/นึ่ง/ต้มข้าวได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10701.03 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวเจ้าแบบต่างๆได้	3.1 หุงข้าวได้ตามคุณลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง 3.2 หุงข้าวโดยวิธีนึ่งได้ 3.3 ต้มข้าวสำหรับทำข้าวต้มได้	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10701.04 ทำข้าวต้มเครื่องได้	4.1 ทำข้าวต้มเครื่องต่างๆได้	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10701.05 จัดตกแต่งและนำเสนอข้าวต้มเครื่อง	5.1 จัดตกแต่งและนำเสนอข้าวต้มเครื่องได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- หุง/นึ่ง/ต้มข้าวได้ตามวิธีการที่ถูกต้อง

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์ และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของข้าว คุณลักษณะที่ถูกต้องของการหุงข้าว และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงาน และห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ
ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ง) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(จ) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และ การใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ฉ) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้
โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน
- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติ และทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ
การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์
อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้

ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ชั่ง ตวง วัด ซาวข้าว ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาล และความปลอดภัยในอาหาร
- หุงข้าวสำหรับรับประทาน และสำหรับผัด
- ทำข้าวต้มหมู ไก่ ปลา และกุ้ง
- หุงข้าวาวด้วยอุปกรณ์พิเศษ ได้แก่ ตู้อบแบบผสม (Combi oven)
- จัดตกแต่งและนำเสนอตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวเจ้า ได้แก่ หม้อ ทัพพี กระบวย หม้อหุงข้าว ตู้อบแบบผสม(Combination oven)
- วัตถุดิบที่ใช้ในการหุง/นึ่ง/ต้มข้าว ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ ข้าวเก่า ข้าวใหม่ น้ำ

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ(ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการหุง/นึ่ง/ต้มข้าว (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10702

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ นึ่งข้าวเหนียว

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการนึ่งข้าวเหนียวได้ตามที่กำหนด และนึ่งข้าวเหนียวได้ตามวิธีการที่ถูกต้อง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10702.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับนึ่งข้าวเหนียว	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการนึ่งข้าวเหนียวได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10702.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับนึ่งข้าวเหนียว	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับการนึ่งข้าวเหนียว 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับนึ่งข้าวเหนียวได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสาธิตการปฏิบัติงาน
10702.03 นึ่งข้าวเหนียวชนิดต่างๆ	3.1 นึ่งข้าวเหนียวได้ตามคุณลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- นึ่งข้าวเหนียวได้ตามวิธีการที่ถูกต้อง

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท การใช้งานอุปกรณ์ และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของข้าวเหนียว คุณลักษณะที่ถูกต้องของนึ่งข้าวเหนียว และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงาน และห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ
ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และ การใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน
- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติ และทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์
อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- นึ่งข้าวเหนียวขาว และข้าวเหนียวดำ
- นึ่งข้าวเหนียวด้วยอุปกรณ์พิเศษ ได้แก่ ตู้อบแบบผสม (Combi oven)

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการนึ่งข้าวเหนียว ได้แก่ หม้อ หวด ลังถึง ทัพพี อ่างผสม หัวเตา ตู้อบแบบผสม (Combi oven)
- วัตถุดิบที่ใช้ในการนึ่งข้าวเหนียว ได้แก่ ข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวดำ น้ำ

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ(ภาคทฤษฎี)
18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการนึ่งข้าวเหนียว (ภาคปฏิบัติ)
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10703

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษได้ตามที่กำหนด และหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษได้ตามวิธีการที่ถูกต้อง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10703.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10703.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10703.03 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษแบบต่างๆได้	3.1 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษได้ตามคุณลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษได้ตามวิธีการที่ถูกต้อง

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของข้าวชนิดพิเศษ คุณลักษณะที่ถูกต้องของหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงาน และ ห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ
ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และ การใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน
- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติ และทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์
อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษขาว และข้าวเหนียวดำ
- หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษด้วยอุปกรณ์พิเศษ ได้แก่ ตู้อบแบบผสม(Combi oven)

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ ได้แก่ หม้อ ลังถึง ทัพพี อ่างผสม หัวเตา ตู้อบแบบผสม(Combi oven)
- วัตถุดิบที่ใช้ในการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ ได้แก่ ข้าวกล้อง ข้าวซ้อมมือ ข้าวมันปู ข้าวสีนิล

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ(ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10801

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำอาหารว่างประเภทนึ่ง ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของอาหารว่าง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10801.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารว่างประเภทนึ่ง	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารว่างประเภทนึ่ง ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10801.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทนึ่ง	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารว่างประเภทนึ่งที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทนึ่งได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10801.03 ทำอาหารว่างประเภทนึ่งชนิดต่างๆ	3.1 ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10801.04 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารว่างประเภทนึ่ง	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารว่างประเภทนึ่งได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารว่างประเภทนึ่ง ชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนออาหารว่างประเภทนึ่งชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของอาหารว่างประเภทนึ่ง ชนิดต่าง ๆ คุณลักษณะที่ถูกต้อง และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงาน และห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และ การใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน

- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติ และทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง

- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ โขลก ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง ได้แก่ สาคูไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ ซ่อม่วง ขนมจีบไทย ปั้นสิบนึ่ง และม้าอ้วน
- จัดตกแต่งและนำเสนออาหารว่างประเภทนึ่ง ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำอาหารว่างประเภทนึ่ง ได้แก่ ลังถึง เตา กระทะ ตะหลิว หม้อนึ่ง อ่างผสม เขียง มีด ครก เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารว่างประเภทนึ่ง ได้แก่ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งเท้ายายม่อม แป้งมัน สาคู ถั่วลิสง หัวผักกาดดองเค็ม และเครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยใน

การปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)
18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะทำอาหารว่างประเภทนึ่ง (ภาคปฏิบัติ)
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10802

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำอาหารว่างประเภทผัด/ทอด ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำอาหารว่างประเภทผัด ทอดชนิดต่าง ๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของอาหารว่างประเภทผัด/ทอด

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10802.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10802.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารว่างประเภทผัดทอดที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทผัด ทอดได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสาธิตการปฏิบัติงาน
10802.03 ทำอาหารว่างประเภทผัด ทอดชนิดต่างๆ	3.1 ทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10802.04 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารว่างประเภทผัด ทอด	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารว่างประเภทผัด ทอดได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ประกอบอาหารว่างประเภทผัด/ทอด ชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนออาหารว่างประเภทผัด/ทอด ชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของอาหารว่างประเภทผัด/ทอด ชนิดต่าง ๆ คุณลักษณะที่ถูกต้อง และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงาน และห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ
ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และ การใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน
- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติ และทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ
ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน มีลักษณะสำคัญใน 4 กลุ่ม กล่าวคือ ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures) สถานที่ทำงาน (work

site) สภาวะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ โขลก ทำน้ำปูนใส ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำอาหารว่างประเภทผัด/ทอด ได้แก่ ปอเปี๊ยะ ถุงทอง ข้าวตังหน้าตั้ง ขนมปังหน้าหมู ม้าฮ่อ มังกรคาบแก้ว กระทงทอง ขนมเบื้อง-ญวน หรุ่ม/ ล่าเตียง ค้างคาวเผือก วิหคลืมรัง ปั้นขลิบทอด
- จัดตกแต่งและนำเสนออาหารว่างประเภทผัด/ทอด ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำอาหารว่างประเภทผัด/ทอด ได้แก่ กระทะ ตะหลิว กระชอนของทอด ถาด เตา เขียง มีด พิมพ์กระทงทอง เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารว่างประเภทผัด/ทอด ได้แก่ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล แป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า แผ่นปอเปี๊ยะ กะทิ ถั่วลิสง หัวผักกาดดองเค็ม สมุนไพร เครื่องเทศ ปูนแดง ไข่ไก่ เผือก เครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด ชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนอัตรากำลังคนที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยในตำแหน่งต่างๆได้ตามที่กำหนด โดยที่สามารถกำหนดบทบาท หน้าที่ และ
ความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารไทย ตลอดจนจัดทำกฎ ระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
และควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทยให้เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20101.01 วางแผนอัตรากำลังคนที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยในตำแหน่งต่างๆ	1.1 กำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงานตามลักษณะงาน 1.2 กำหนดคุณสมบัติของผู้ปฏิบัติงานในแต่ละตำแหน่งงาน	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20101.02 กำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารไทย	2.1 กำหนดตำแหน่งบุคลากรในครัวอาหารไทย 2.2 กำหนดความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารไทยตามกับลักษณะงาน 2.3 จัดทำโครงสร้าง อำนาจ และหน้าที่ได้ตามลักษณะงาน 2.4 จัดทำความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มงานเชื่อมโยงกันได้ตามลักษณะงาน	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20101.03 จัดทำกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	3.1 สามารถเขียนกฎ ระเบียบการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทย 3.2 ถ่ายทอดกฎ ระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยไปยังผู้ปฏิบัติงานได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20101.04 ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทยให้เป็นไปตามแผน	4.1 ควบคุมให้บุคลากรในครัวอาหารไทยทำงานได้ตามแผนที่กำหนดไว้ 4.2 ให้คำปรึกษาแก่บุคลากรในตำแหน่งที่ต่ำกว่าได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การจัดการงานครัว
- ความสามารถในการทำเอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารการประเมินบุคลากร
- ความสามารถในการทำเอกสารแสดงผังองค์กร (Organization Charts)
- ความสามารถในการทำเอกสารแสดงกฎ ระเบียบการต่างๆ ที่ใช้ในครัวอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- การจัดการทรัพยากรมนุษย์
- การวิเคราะห์และการประเมินบุคลากร
- การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์
- ความรู้เกี่ยวกับการจัดการงานครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- เอกสารแสดงจำนวนผู้ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- เอกสารแสดงผังองค์กร (Organization Charts) คำบรรยายงาน (Job Description)
- เอกสารแสดงกฎ ระเบียบการต่างๆ ที่ใช้ในครัวอาหารไทย
- เอกสารแสดงการควบคุมการปฏิบัติงานของบุคคลากรในครัวอาหารไทย

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- แบบสัมภาษณ์
- แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)
- กำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงานเพื่อปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนว่าจะต้องใช้คนจำนวนเท่าไร
- กำหนดคุณสมบัติของผู้ปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอน วุฒิการศึกษา เพศ อายุ ประสบการณ์

การทำงาน

- ตำแหน่งบุคลากรในครัวอาหารไทย ได้แก่ ตำแหน่งผู้ช่วยพ่อครัว ตำแหน่งพ่อครัว เป็นต้น
- กำหนดความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารไทยได้ตามลักษณะงาน
- กำหนดโครงสร้าง อำนาจ และหน้าที่ของบุคลากรในครัวอาหารไทยได้ตามลักษณะงาน

โดยเขียนเป็นผังองค์กร (Organization Charts) คำบรรยายงาน (Job Description) จัดทำความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มงานเชื่อมโยงกันได้ตามลักษณะงาน

- จัดทำความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มงานเชื่อมโยงกันได้ตามลักษณะงาน กำหนดผังองค์กรได้

กำหนดรายละเอียดอย่างชัดเจนและได้ตกลงไว้กับทุกหน่วยงานที่กลุ่มบุคคลที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องตามลักษณะงาน

- กฎ ระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย กฎระเบียบด้านบุคลากร กฎระเบียบด้านความปลอดภัยของอาหาร
- ถ่ายทอดกฎ ระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยไปยังผู้ปฏิบัติงานได้ โดยใช้การสื่อสารในรูปแบบต่างๆ การพูด การประชุม การอบรม การติดประกาศ
- บุคลากรในครัวอาหารไทยปฏิบัติงานได้ตามแผนงานที่กำหนดไว้ ได้แก่ การจัดเตรียม การปรุงอาหาร เป็นต้น
- ให้คำปรึกษาและคำแนะนำกับบุคคลากรได้

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- เอกสารแสดงผังองค์กร (Organization Charts) คำบรรยายงาน (Job Description)
- เอกสารกฎ ระเบียบการต่างๆ ที่ใช้ในครัวอาหารไทย
- เอกสารแสดงการควบคุมการปฏิบัติงานของบุคคลากรในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20103

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัว อาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้
เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้ตามแบบที่กำหนด
สามารถจัดทำมาตรฐาน
การปฏิบัติงาน และประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20103.01 จัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	1.1 กำหนดองค์ประกอบของการประเมินได้ตามลักษณะงาน 1.2 กำหนดแบบประเมินได้เหมาะสมกับลักษณะงาน 1.3 กำหนดผู้ประเมิน ระยะเวลา ขั้นตอนการประเมินได้ตามลักษณะงาน 1.4 กำหนดเกณฑ์การให้คะแนนจากผลการประเมิน	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20103.02 จัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน	2.1 กำหนดปริมาณงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆ ของครัวอาหารไทยได้ตามลักษณะงาน 2.2 กำหนดคุณภาพของงานที่บุคลากรปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆ ของครัวอาหารไทยได้ตามลักษณะงาน 2.3 กำหนดลักษณะการแสดงออกของผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่าง ๆ ของครัวอาหารไทยขณะปฏิบัติงานได้ตามลักษณะงาน	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20103.03 ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทย	3.1 ประเมินประสิทธิภาพบุคลากรในแต่ละตำแหน่ง 3.2 รายงานการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์และการประเมินบุคลากร
การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ และการจัดการงานครัว
- ความสามารถในการทำเอกสารการประเมินบุคลากร แบบประเมินผลงาน แบบประเมินสมรรถนะ แฟ้มสะสมงาน รูปถ่ายขณะปฏิบัติงาน
- ความสามารถในการทำเอกสารแสดงการจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- การจัดการทรัพยากรมนุษย์
- การวิเคราะห์และการประเมินบุคลากร
- การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์
- ความรู้เกี่ยวกับการจัดการงานครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ
ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- เอกสารที่รายงานการประเมินบุคลากร แบบประเมินผลงาน แบบประเมินสมรรถนะ แฟ้มสะสมงาน รูปถ่ายขณะปฏิบัติงาน
- เอกสารที่รายงานการจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- แบบสัมภาษณ์
- แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และ สภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. องค์ประกอบของการประเมินบุคลากร

1.1 การประเมินผลงาน ปริมาณงาน คุณภาพผลงาน ความทันเวลา ประสิทธิผลของผลงาน และการประหยัดทรัพยากร

1.2 การประเมินคุณลักษณะปริมาณงาน ความสามารถในการปฏิบัติงาน การรักษากฎระเบียบ วินัยในการปฏิบัติงาน การมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

2. แบบประเมิน เป็นแบบประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

3. ผู้ประเมิน หัวหน้างานในแต่ละแผนกของครัวไทย

4. ปริมาณงานของบุคลากร เป็นการกำหนดว่างานที่บุคลากรในตำแหน่งต่างๆ ปฏิบัติต้องมีปริมาณเท่าไร

5. คุณภาพของงาน คือ ผลงานที่บุคลากรปฏิบัติว่าต้องมีคุณภาพในระดับใด

6. ลักษณะการแสดงออกขณะปฏิบัติงาน การแสดงออกด้านบุคลิกภาพ ความรับผิดชอบ การสื่อสารของผู้ปฏิบัติงานในครัวไทย

7. ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากร การกำหนดระบบการประเมินค่าของบุคคลผู้ปฏิบัติงานในด้านต่าง ๆ ทั้งผลงานและคุณลักษณะอื่น ๆ ที่มีคุณค่าต่อการปฏิบัติงานภายในเวลาที่กำหนดไว้อย่างแน่นอน ภายใต้การสังเกต จดบันทึกและประเมินโดยหัวหน้างาน โดยอยู่บนพื้นฐานของความเป็นระบบและมาตรฐานแบบเดียวกัน มีเกณฑ์การประเมินผลที่มีประสิทธิภาพในทางปฏิบัติให้ความเป็นธรรมโดยทั่วกัน

8. รายงานการประเมินรวบรวมข้อมูลการประเมิน มาจัดทำเป็นรายงานส่งมอบให้หน่วยงานหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทราบ

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. แบบประเมินผลงาน แบบประเมินสมรรถนะ แฟ้มสะสมงาน รูปถ่ายขณะปฏิบัติงาน

2. รายงานการจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน

3. รายงานการประเมินบุคลากร

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการควบคุม ความปลอดภัยในอาหารไทย ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย ควบคุมการปรุงอาหารให้มี ความปลอดภัย ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารไทยให้มีความปลอดภัย ถ่ายทอดความรู้เรื่อง ความปลอดภัยในอาหารไทย และควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20201.01 วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย	1.1 วางแผนการควบคุมการผลิตอาหารไทยให้มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ 1.2 เลือกมาตรฐานสากลในด้านความปลอดภัยอาหารมาใช้ได้ 1.3 กำหนดการใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยที่มีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค 1.4 กำหนดการใช้เครื่องมือในการประกอบอาหารไทยที่มีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20201.02 ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย	2.1 ตรวจสอบการเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารไทยได้อย่างสะอาด ปลอดภัย 2.2 ตรวจสอบเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือในการเตรียมอาหารไทยได้อย่างปลอดภัย 2.3 ตรวจสอบความสะอาดของสถานที่ในการเตรียมอาหารได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20201.03 ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย	3.1 ทำการควบคุมการปรุงอาหารไทยให้ปลอดภัยได้ โดยใช้อุปกรณ์ที่สะอาด ไม่ทำปฏิกิริยาอันตรายต่ออาหาร มีสูตรมาตรฐาน ไม่ใช้สารปรุงแต่งที่เป็นอันตราย 3.2 ตรวจสอบการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ ใช้วัตถุดิบสด สะอาด มีคุณภาพ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20201.04 ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารไทยให้มีความปลอดภัย	4.1 ตรวจสอบการจัดเก็บอาหารให้มีความปลอดภัย 4.2 จัดเก็บอาหารไทยในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามประเภทของอาหาร มีฝาปิดมิดชิด	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20201.05 ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารไทย	5.1 เขียนแนวทางการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในอาหารไทยได้โดยมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี การจัดการความปลอดภัยของวัตถุดิบสำหรับอาหารไทย การจัดการความปลอดภัยของอุปกรณ์ เครื่องมือและครุภัณฑ์พิเศษในครัวอาหารไทย การจัดการความปลอดภัยและความสะอาดของครัวอาหารไทย เป็นต้น 5.2 ให้คำปรึกษากรณีที่เกิดปัญหาในเรื่องความปลอดภัยในอาหารได้ 5.3 ทักษะในการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 5.4 ใช้เทคโนโลยีในการสื่อสารได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20201.06 ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน	6.1 ตรวจสอบการจัดเก็บอุปกรณ์และเครื่องมืออย่างปลอดภัยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานสากลความปลอดภัยของอาหาร ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารและการเตรียม ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือครัวและการใช้งาน ความรู้เกี่ยวกับการปรุงอาหารไทยเทคนิคการสอน และจิตวิทยาในการสอน
2. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย
3. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย
4. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงการเตรียมวัตถุดิบ
5. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร
6. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงขั้นตอนการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย
7. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงการเก็บวัตถุดิบอาหาร อาหารที่เตรียมเสร็จแล้ว และอาหารที่ปรุงเสร็จ
8. ความสามารถในการทำเอกสารประกอบการอบรม
9. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงการเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การสุขาภิบาลอาหาร
2. มาตรฐานสากลความปลอดภัยของอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารและการเตรียม
4. ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือครัว และการใช้งาน
5. ความรู้เกี่ยวกับการปรุงอาหารไทย
6. เทคนิคการสอน
7. จิตวิทยาในการสอน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย
2. เอกสารแสดงมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย
3. เอกสารแสดงการเตรียมวัตถุดิบ
4. เอกสารแสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร
5. เอกสารแสดงขั้นตอนการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย
6. เอกสารแสดงการเก็บวัตถุดิบอาหาร อาหารที่เตรียมเสร็จแล้ว และอาหารที่ปรุงเสร็จ
7. เอกสารประกอบการอบรม
8. เอกสารแสดงการเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการ ทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. วางแผนการควบคุมการผลิตอาหารไทยให้มีความปลอดภัย

เป็นการกำหนดแนวทางในการควบคุมการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานสากลในด้านความปลอดภัยอาหารตามที่กำหนดได้

2. มาตรฐานสากลในด้านความปลอดภัยอาหาร ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลอาหารเบื้องต้น การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์และวิธีที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

3. วัตถุดิบในการปรุงอาหารไทย เป็นวัตถุดิบที่ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานที่กำหนด

4. เครื่องมือในการประกอบอาหารไทย เป็นเครื่องมือที่มีความปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

5. การเตรียมวัตถุดิบ การปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ ชั่ง ตวง วัด สะอาดปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด

6. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร เขียง มีดปอด มีดหั่น เป็นต้น สะอาด ปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด

7. สถานที่ในการเตรียมอาหาร โต๊ะเตรียม อ่างล้าง สะอาด ปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด

8. การเตรียมอาหารดิบมีการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมแยกออกจากอาหารพร้อมรับประทาน หรือต้องทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องมือก่อนนำมาใช้ในทุกครั้ง

9. ควบคุมการปรุงอาหารไทยให้ปลอดภัย การควบคุมด้านอนามัยส่วนบุคคล การควบคุมด้านการจัดเตรียมวัตถุดิบ

ควบคุมอุณหภูมิการปรุงอาหารให้มีความเหมาะสมในการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย

10. ตรวจสอบการปรุงอาหารไทยให้มีความปลอดภัย การตรวจสอบด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปรุงอาหาร ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารขณะปรุงโดยการใช้เทอร์โมมิเตอร์

11. อาหารในครัวอาหารไทย

11.1 วัตถุดิบอาหาร อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุง ถูกเก็บได้ตามมาตรฐานที่กำหนดไว้

11.2 อาหารที่เตรียมเสร็จแล้ว ถูกเก็บได้ตามมาตรฐานที่กำหนด

11.3 อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ต้องถูกเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามมาตรฐานที่กำหนด

12. แนวทางการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทย การมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี การจัดการความปลอดภัยของวัตถุดิบสำหรับอาหารไทย

การจัดการความปลอดภัยของอุปกรณ์ เครื่องมือ และครุภัณฑ์พิเศษในครัวอาหารไทย การจัดการความปลอดภัยและความสะอาดของครัวอาหารไทย

สอดคล้องกับมาตรฐานสากลที่กำหนดไว้

13. สื่อสารกับบุคลากรที่เกี่ยวข้องได้อย่างมีประสิทธิภาพ

14. เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอดความรู้ คอมพิวเตอร์ เครื่องฉาย

15. เก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ กระทะ เขียง มีด ได้อย่างปลอดภัยและสะดวกในการใช้งาน

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย

2. เอกสารแสดงมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย

3. เอกสารแสดงการเตรียมวัตถุดิบ การเก็บวัตถุดิบอาหาร อาหารที่เตรียมเสร็จแล้ว และอาหารที่ปรุงเสร็จ

4. เอกสารแสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร และการเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ

5. เอกสารแสดงขั้นตอนการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย

6. เอกสารประกอบการอบรม

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20202

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมความปลอดภัยใน สถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการควบคุม
ความปลอดภัยในครัวไทย ตลอดจนการจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและคู่มือการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย การตรวจสอบเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน และสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย รวมถึงการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20202.01 วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในครัวไทยได้	1.1 เลือกมาตรฐานความปลอดภัยขั้นพื้นฐานที่เหมาะสมกับครัวอาหารไทย 1.2 กำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานตามมาตรฐานที่เลือกไว้ตามเอกสาร	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน
20202.02 จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและคู่มือการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	2.1 เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงาน การใช้เครื่องมือ-อุปกรณ์งานครัวให้มีความปลอดภัยได้ 2.2 เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงาน การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าให้มีความปลอดภัยได้ 2.3 เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงาน การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์งานครัวชนิดพิเศษได้ 2.4 เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงาน การใช้ระบบก๊าซให้มีความปลอดภัยได้ 2.5 จัดทำคู่มือการปฏิบัติงานเพื่อความปลอดภัยในครัวอาหารไทยได้	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20202.03 ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานและสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย	3.1 ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานขั้นพื้นฐานที่กำหนดไว้ 3.2 ตรวจสอบสถานที่ (ครัวอาหารไทย) ให้มีความปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานขั้นพื้นฐานที่กำหนดไว้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20202.04 ปฐมพยาบาลเบื้องต้น	4.1 เลือกใช้ยาสามัญที่ถูกต้องกับโรคหรืออาการที่เป็นได้ 4.2 เลือกใช้อุปกรณ์การปฐมพยาบาลที่เกิดจากอุบัติเหตุได้ 4.3 ปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้ 4.4 จัดเก็บยา อุปกรณ์การปฐมพยาบาลได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานขั้นพื้นฐานความปลอดภัยของอาหาร มาตรฐานขั้นพื้นฐานในด้านความปลอดภัยของสถานที่ทำงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
2. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงรายละเอียดมาตรฐานขั้นพื้นฐานในด้านความปลอดภัยของสถานที่ทำงานมาใช้ในการปฏิบัติงานและคู่มือว่าด้วยความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัวอาหารไทยที่กำหนดให้มา
3. ความสามารถในการทำเอกสารหรือคู่มือการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การสุขาภิบาลอาหาร
2. มาตรฐานขั้นพื้นฐานความปลอดภัยของอาหาร
3. มาตรฐานขั้นพื้นฐานในด้านความปลอดภัยของสถานที่ทำงาน
4. การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรายละเอียดมาตรฐานขั้นพื้นฐานในด้านความปลอดภัยของสถานที่ทำงานมาใช้ในการปฏิบัติงาน และคู่มือว่าด้วยความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัวอาหารไทยที่กำหนดให้มา
2. เอกสารหรือคู่มือการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. มาตรฐานความปลอดภัยขั้นพื้นฐาน 5ส ,Safety First

2. การใช้เครื่องมือ-อุปกรณ์งานครัว มีดปอก มีดหั่น

3. เครื่องใช้ไฟฟ้า เครื่องปั่น

4. เครื่องมือและอุปกรณ์งานครัวพิเศษ ตู้อบแบบผสม (Combi oven)

5. ระบบก๊าซ การปิด-เปิด หัวเตา

6. จัดรวบรวมข้อมูล มาจัดเป็นคู่มือการปฏิบัติงานเพื่อความปลอดภัยในครัวไทย

7. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในครัวไทย อุปกรณ์ในการหั่น เตรียม หุงต้ม ภาชนะใส่อาหาร

8. ความปลอดภัยด้านสถานที่ พื้น ผนัง เพดาน

9. ยาสามัญ ยาดมแก้หวัด ยาธาตุน้ำแดง (แก้ปวดท้อง) ยาแก้ไอน้ำดำ ยาหยอดตา ยาลดกรด ยาใส่แผลสด โซดามินท์เม็ด (ลดกรด) แอสไพรินเม็ด (แก้ปวด) ทิงเจอร์ฝิ่น การบูร (แก้ท้องเสีย) เหล้าแอมโมเนียหอม (แก้อาการเป็นลม) ขี้ผึ้งแก้ปวดบวม ด่างทับทิม (สำหรับล้างแผล)

10. อุปกรณ์ทำแผล พลาสเตอร์ปิดแผล ผ้าพันแผล เทปปิดแผล

11. ปฐมพยาบาลเบื้องต้น การปฐมพยาบาลในผู้ที่ได้รับสารพิษเข้าสู่ร่างกาย การปฐมพยาบาลในผู้ที่ได้รับอันตรายจากสัตว์ การปฐมพยาบาลในผู้ที่ได้รับอันตรายจากพืช การปฐมพยาบาลในผู้ถูกน้ำร้อนลวก

12. จัดเก็บยาสามัญได้และสะดวกต่อการใช้งาน

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารรายละเอียดมาตรฐานขั้นพื้นฐานในด้านความปลอดภัยของสถานที่ทำงาน

2. คู่มือความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย

3. เอกสารหรือคู่มือการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20301

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ออกแบบ รายการอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการกำหนดรายการอาหารไทย รวมถึงออกแบบรายการอาหารไทยในโอกาสและเทศกาลต่างๆ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20301.01 กำหนดรายการอาหารไทย	1.1 สำรวจความต้องการของลูกค้า 1.2 ออกแบบรายการอาหารไทยได้ตามรูปแบบของธุรกิจ 1.3 กำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ได้ตามรายการอาหารที่ออกแบบไว้ 1.4 คาดการณ์ปริมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบต่อหน่วยได้ 1.5 กำหนดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้ตามรายการอาหารที่ออกแบบไว้ 1.6 สำรวจต้นทุนและคุณภาพของวัตถุดิบ ตามรายการอาหารที่ออกแบบให้สอดคล้องต่อความต้องการของลูกค้าและรูปแบบธุรกิจ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20301.02 ออกแบบรายการอาหารไทยในโอกาสและเทศกาลต่างๆ	2.1 ออกแบบรายการอาหารในโอกาสและเทศกาลต่างๆ ได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจหลักการจัดอาหารในเทศกาลและโอกาสต่างๆ หลักการจัดทำรายการอาหาร ตำรับอาหารมาตรฐาน และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม
2. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการคำนวณต้นทุน หลักการตลาด เทคนิคการส่งเสริมการขาย
3. ความสามารถในการจัดทำรายการอาหาร และตำรับอาหารมาตรฐาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. หลักการจัดอาหารในเทศกาลและโอกาสต่างๆ
2. คติความเชื่อทางศาสนา คติชนความเชื่อ และความนิยมอาหารของแต่ละภาคและท้องถิ่น
3. ตำรับอาหารมาตรฐาน
4. การคำนวณต้นทุน
5. หลักการตลาด เทคนิคการส่งเสริมการขาย
6. หลักการจัดทำรายการอาหาร
7. การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. รายการอาหารไทย
2. รายการอาหารในโอกาสและเทศกาลต่างๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. กำหนดรายการอาหารไทยได้ตามรูปแบบของธุรกิจ
2. คุณลักษณะของวัตถุดิบ ชนิดของวัตถุดิบ ขนาด จำนวน ราคา
3. ปริมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบ จำนวนในการสั่งซื้อตามหน่วยของวัตถุดิบ กิโลกรัม ลิตร ขวด
4. เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร มีดชนิดต่างๆ อุปกรณ์ชั่ง-ตวง อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร (หม้อ กระทะ ตะหลิว ทัพพี เป็นต้น) เครื่องใช้ไฟฟ้า เครื่องบดผสมอาหาร ไมโครเวฟ
5. กำหนดรายการอาหารในโอกาสต่างๆ งานเทศกาลต่างๆ เทศกาลปีใหม่ สงกรานต์
6. จัดทำตำรับอาหาร มีรายละเอียด ส่วนประกอบ วัตถุดิบและเครื่องปรุง วิธีการทำ ปริมาณอาหารที่ได้

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. รายการอาหารไทย

2. รายการอาหารในโอกาสและเทศกาลต่างๆ

3. ตำรับอาหารมาตรฐาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20302

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการสร้างตำรับอาหารไทยใหม่ การคำนวณต้นทุนอาหารไทยที่พัฒนาใหม่ รวมถึงการทดสอบการยอมรับตำรับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่ และถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20302.01 สร้างตำรับอาหารไทยใหม่	1.1 สร้างตำรับอาหารมาตรฐาน ที่มีคำแนะนำและขั้นตอนการประกอบอาหาร 1.2 มีการชั่ง ตวง วัด และการเปรียบเทียบมาตราส่วนในระบบต่างๆ 1.3 เตรียม ปรุง และการจัดเสิร์ฟ ตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นใหม่ และจดบันทึกรายละเอียดต่างๆ ตามแบบที่กำหนดไว้ได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20302.02 คำนวณต้นทุนอาหารไทยที่พัฒนาใหม่	2.1 การประมาณการใช้วัตถุดิบ และเครื่องปรุง ตามตำรับมาตรฐานที่กำหนด 2.2 การคิดต้นทุนอาหารได้ 2.3 การกำหนดราคาขายได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20302.03 ทดสอบการยอมรับตำรับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่	3.1 ทดสอบการยอมรับตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นใหม่ได้ตามขั้นตอน นของการทดสอบการยอมรับ 3.2 ปรับตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นให้เป็นตำรับมาตรฐาน	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20302.04 ถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่	4.1 เขียนขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารไทยได้ 4.2 มีทักษะในการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 4.3 ให้คำปรึกษากรณีที่เกิดปัญหาในเรื่องความปลอดภัยในอาหารได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการชั่ง ตวง วัด และเปรียบเทียบมาตราส่วนในระบบต่างๆ
2. ทักษะในความแม่นยำและความถูกต้องในการประกอบอาหาร
3. ทักษะในการจัดตกแต่ง การนำเสนออาหาร
4. ทักษะความเข้าใจในการจัดการธุรกิอาหาร
5. ทักษะในการสื่อสาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การชั่ง ตวง วัด และมาตราส่วนในระบบต่างๆ
2. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. คุณลักษณะและเอกลักษณ์ของอาหารดั้งเดิมในแต่ละตำรับ
4. การเขียนตำรับอาหารมาตรฐาน
5. คุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ
6. การทดสอบทางประสาทสัมผัส
7. การจัดตกแต่ง การนำเสนออาหาร
8. การคำนวณต้นทุน
9. ราคาสินค้า ข้อมูลราคาวัตถุดิบ
10. การจัดการธุรกิจอาหาร
11. ความรู้เกี่ยวกับการสื่อสาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงตำรับอาหารมาตรฐาน
2. เอกสารแสดงการคิดต้นทุนต่อหน่วย และการกำหนดราคาขายต่อหน่วย
3. เอกสารรายงานแสดงการทดสอบการยอมรับตำรับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่
4. เอกสารแสดงขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารไทย
5. เอกสารแสดงการฝึกอบรมการพัฒนาตำรับอาหารไทย

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการ ทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. ตำรับอาหารมาตรฐาน อาจประกอบด้วย

1.1 รายการอาหารและปริมาณของส่วนผสม

1.2 รายละเอียดขั้นตอนวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร

1.3 คำแนะนำในการใช้ภาชนะที่ใช้ในการทำและเสิร์ฟอาหาร

1.4 การกำหนดจำนวนหรือปริมาณเสิร์ฟที่ได้จากตำรับ

1.5 ภาพอาหาร

2. อุปกรณ์ที่ใช้ในการชั่ง ตวง วัดอาหาร ช้อนตวง ถ้วยตวงของเหลว ถ้วยตวงของแห้ง เครื่องชั่ง เทอร์โมมิเตอร์

3. ตรวจสอบการทำอาหารระหว่างการเตรียมให้เป็นไปตามตำรับอาหารมาตรฐาน การจัดเตรียมเครื่องปรุง อาหาร สด อาหารแห้ง เครื่องปรุงรสต่างๆ

4. ตรวจสอบการทำอาหารระหว่างการปรุงอาหารให้เป็นไปตามตำรับอาหารมาตรฐาน

5. ตรวจสอบจำนวนที่เสิร์ฟ และลักษณะรูปแบบของอาหารได้ตามที่กำหนดไว้ในตำรับอาหารมาตรฐาน

6. ปริมาณวัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุงที่ใช้

7. คิดต้นทุนอาหารไทยที่พัฒนาใหม่ต่อหน่วยได้

8. กำหนดราคาขายอาหารต่อหน่วยได้ และมีกำไรได้ตามที่หน่วยงานกำหนด

9. การพัฒนาตำรับอาหารใหม่ N/Aบริการมาก่อน โดยมีแนวคิดการพัฒนาตำรับอาหารมาจากความต้องการลูกค้า

10. ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่ออาหารที่พัฒนาขึ้น ในด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ความชอบรวม

11. ปรับตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นให้เป็นตำรับอาหารมาตรฐานที่มีรายละเอียด รายการอาหารและปริมาณของส่วนผสม รายละเอียดขั้นตอนวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร คำแนะนำในการใช้ภาชนะที่ใช้ในการทำและเสิร์ฟอาหาร การกำหนดจำนวนหรือปริมาณเสิร์ฟที่ได้จากตำรับ ภาพอาหาร

12. ขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารไทย เขียนและเรียบเรียงอย่างเป็นระบบ อธิบายการพัฒนาตำรับอาหารเป็นลำดับขั้นตอนตามแบบที่กำหนด

13. สื่อสารกับบุคลากรที่เกี่ยวข้องได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. ตำรับอาหารมาตรฐาน

2. เอกสารรายงานการทดสอบการยอมรับตำรับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่

3. เอกสารการฝึกอบรมการพัฒนาตำรับอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 สอบปฏิบัติ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20401

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดซื้อวัตถุดิบ

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารไทย การกำหนดมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย การควบคุมการสั่งซื้ออาหารไทย และการรายงาน
การสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20401.01 วางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารไทย	1.1 เลือกแหล่งวัตถุดิบอาหารได้ 1.2 ประมาณการใช้วัตถุดิบได้ตามที่กำหนดไว้ในตำรับอาหารมาตรฐานได้ 1.3 กำหนดขั้นตอนการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทยได้	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20401.02 กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย	2.1 กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต 2.2 ทักษะการสืบค้นเปรียบเทียบราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น 2.3 จัดทำคู่มือมาตรฐานวัตถุดิบ โดยเขียนรายละเอียดเชิงพรรณา และมีรูปภาพประกอบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20401.03 ควบคุมการสั่งซื้ออาหารไทย	3.1 ตรวจสอบปริมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบได้ 3.2 สามารถสืบค้นข้อมูลราคาสินค้าได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20401.04 รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย	4.1 นำเสนอการสั่งซื้อต่อผู้ที่เกี่ยวข้องตามแบบที่กำหนด	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการรู้จัก เข้าใจในการจัดซื้อวัตถุดิบ
2. ทักษะการสืบค้นเปรียบเทียบราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น
3. ความสามารถในการวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารไทย
4. ความสามารถในการจัดทำคู่มือมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย
5. ความสามารถในการเลือกแหล่งวัตถุดิบอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร ได้แก่ ฤดูกาล คุณภาพ ราคาของวัตถุดิบ คุณสมบัติและคุณลักษณะของวัตถุดิบ
2. ความรู้เกี่ยวกับงานบัญชีและพัสดุความรู้เกี่ยวกับการตลาด
3. ความรู้เกี่ยวกับหลักการตลาด
4. ความรู้เกี่ยวกับราคาสินค้า
5. ความรู้เกี่ยวกับคุณลักษณะของวัตถุดิบ
6. ความรู้ด้านตำรับอาหารมาตรฐาน
7. ความรู้ด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารคู่มือมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย
2. เอกสารคู่มือราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น
3. รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้
3. ใบบันทึกการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. เกณฑ์ในการตัดสินใจเลือกแหล่งวัตถุดิบอาหาร พิจารณาจากราคา คุณภาพ การส่งสินค้า การสั่งซื้อ
2. ประมาณการใช้วัตถุดิบ คือ ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ต่อการใช้ในแต่ละครั้ง
3. ขั้นตอนการสั่งซื้อ เป็นรายละเอียดที่ให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการสั่งซื้อสามารถปฏิบัติตามได้ เอกสารที่ใช้ในการสั่งซื้อ ช่วงเวลาในการสั่งซื้อ ใครเป็นผู้อนุมัติให้การจัดซื้อ
4. สำรวจ เปรียบเทียบราคาวัตถุดิบจากแหล่งต่างๆ ได้ตามแบบที่กำหนด (ทำการสำรวจราคาวัตถุดิบในตลาด)

5. สืบค้น ได้ชื่อวัตถุดิบ คุณภาพวัตถุดิบ ฤดูการของผลผลิต ราคาของวัตถุดิบในแต่ท้องถิ่น
6. ราคาสินค้า ได้จากการสำรวจจากตลาด การสืบค้นผ่านเทคโนโลยีสารสนเทศโดยสืบค้นข้อมูลจาก กรมการค้าภายใน ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดไท ตลาดยิ่งเจริญ เป็นต้น
7. รายงานการสั่งซื้อ เป็นการนำเสนอข้อมูลการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทยให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบได้อย่าง โดยรายงานการสั่งซื้อ ประกอบด้วยข้อมูลต่างๆ ชื่อของวัตถุดิบอาหาร คุณภาพของวัตถุดิบ จำนวน ปริมาณ น้ำหนัก ราคาต่อหน่วย ราคารวม

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารคู่มือมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย
2. เอกสารคู่มือราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น
3. รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)
18.3 การทดสอบทักษะการจัดซื้อวัตถุดิบ (ภาคปฏิบัติ)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20402

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจรับวัตถุดิบ

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการเขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบอาหารไทย ตลอดจนการตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทยตามข้อกำหนด การตรวจสอบการรับวัตถุดิบอาหารไทย และการตรวจสอบสินค้าคงคลัง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20402.01 เขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบอาหารไทย	1.1 เขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20402.02 ตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทยตามข้อกำหนด	2.1 ตรวจรับวัตถุดิบอาหารตามปริมาณการสั่งซื้อที่ถูกต้องและคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในเอกสารได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20402.03 ตรวจสอบการรับวัตถุดิบอาหารไทย	3.1 ตรวจสอบการตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทยและสามารถระบุคุณภาพมาตรฐานของวัตถุดิบได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20402.04 ตรวจสอบสินค้าคงคลัง	4.1 แยกประเภทสินค้าสินค้าคงคลังในครัวอาหารไทยออกเป็นหมวดหมู่ 4.2 เขียนแผนผังการจัดเก็บสินค้าหรือวัตถุดิบภายในสโตร์ของครัวอาหารไทยได้อย่างเป็นระบบ และถูกหลักอาชีวะอนามัย 4.3 จัดวางสินค้าหรือวัตถุดิบได้สะดวกต่อการใช้งาน ไม่วางวัตถุดิบบนพื้น 4.4 จัดเรียงสินค้าตามหลัก FIFO	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจในการตรวจรับวัตถุดิบ
2. ความสามารถในการเขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบได้
3. ความสามารถในการทำเอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารรายงานการตรวจรับวัตถุดิบ
4. ความสามารถในการทำเอกสารด้านคุณลักษณะของวัตถุดิบอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจในการตรวจรับวัตถุดิบ
2. ความสามารถในการเขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบได้
3. ความสามารถในการทำเอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารรายงานการตรวจรับวัตถุดิบ
4. ความสามารถในการทำเอกสารด้านคุณลักษณะของวัตถุดิบอาหารไทย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบอาหารไทย
2. เอกสารหรือรายงานการตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทย
3. เอกสารแสดงคุณลักษณะของวัตถุดิบอาหารไทย
4. เอกสารหรือรายงานสินค้าคงคลัง

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้
3. ใบบันทึกการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. เกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบ เวลาในการส่งวัตถุดิบ คุณลักษณะของวัตถุดิบตามคุณภาพ สี กลิ่น ความสด ความสมบูรณ์
2. ตรวจรับวัตถุดิบตามปริมาณที่นำมาส่ง สอดคล้องกับปริมาณวัตถุดิบที่สั่งซื้อ โดยมีการชั่งน้ำหนัก หรือการนับอย่างละเอียด
3. ตรวจสอบการตรวจรับวัตถุดิบตามคุณภาพที่กำหนดไว้

เป็นการตรวจสอบการตรวจรับวัตถุดิบอาหารตามรายละเอียดที่กำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบอาหารตามที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อได้ โดยอาจจะใช้การสุ่มตรวจ

4. ประเภทของสินค้าคงคลังในครัวอาหารไทย อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส อาหารสำเร็จรูป อุปกรณ์เครื่องมือในการประกอบอาหาร
5. แผนผังแสดงการจัดเก็บวัตถุดิบภายในสโตร์ได้อย่างเป็นระบบ ถูกต้องเหมาะสมกับวัตถุดิบแต่ละประเภท

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบอาหารไทย
2. เอกสารหรือรายงานการตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทย
3. เอกสารแสดงคุณลักษณะของวัตถุดิบอาหารไทย
4. เอกสารหรือรายงานสินค้าคงคลัง

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)
18.3 การทดสอบทักษะด้านการตรวจรับวัตถุดิบ (ภาคปฏิบัติ)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20403

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เก็บวัตถุดิบอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดระบบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย การจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย และตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20403.01 จัดระบบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย	1.1 แยกประเภทวัตถุดิบอาหารไทยออกเป็นหมวดหมู่ตามเอกสารที่กำหนดไว้ได้ 1.2 เลือกสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบอาหารไทยได้อย่างถูกหลักอาชีวะอนามัย	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20403.02 จัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย	2.1 เก็บวัตถุดิบอาหารไทยได้อย่างเป็นระบบและถูกหลักอาชีวะอนามัย	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน
20403.03 ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย	3.1 ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทยว่ามีการเก็บตามเอกสารที่กำหนดไว้ 3.2 จัดเรียงสินค้าตามหลัก FIFO	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการรู้จัก เข้าใจในระบบการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
2. ทักษะการเลือกวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
3. ความสามารถในการแยกประเภทวัตถุดิบอาหารไทยออกเป็นหมวดหมู่
4. ความสามารถในการเลือกสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
5. ความสามารถในการทำเอกสารระบบการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารไทย
2. ความรู้ด้านคุณลักษณะของวัตถุดิบ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงระบบการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
2. ข้อกำหนดการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้
3. ใบบันทึกการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. แบ่งประเภทของวัตถุดิบอาหารไทย แบ่งได้เป็น

1.1 อาหารแห้ง ได้แก่ ข้าวสาร แป้ง น้ำตาล เครื่องปรุงรส อาหารกระป๋อง เป็นต้น

1.2 อาหารสด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ปลา นมและผลิตภัณฑ์ ไข่ ผัก ผลไม้ เป็นต้น

2. สถานที่ในการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย ตู้เย็น ห้องเย็น ห้องเก็บของ

3. หลักการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย การแยกอาหารออกเป็นหมวดหมู่ หมุนเวียนอาหารออกมาใช้ สถานที่เก็บถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยจากอุบัติเหตุ ปลอดภัยจากการโจรกรรม

4. ตรวจสอบว่ามีการเก็บวัตถุดิบอาหารไทยตามหลักการเก็บวัตถุดิบอาหารไทยที่ระบุไว้ตามเอกสาร การแยกอาหารออกเป็นหมวดหมู่ หมุนเวียนอาหารออกมาใช้ สถานที่เก็บถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยจากอุบัติเหตุ ปลอดภัยจากการโจรกรรม

5. ตรวจสอบว่ามีการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย ตู้เย็น ห้องเย็น ห้องเก็บของ ได้ถูกต้องตามประเภทอาหาร

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงระบบการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
2. ข้อกำหนดการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 การทดสอบทักษะด้านการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย (ภาคปฏิบัติ)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20501

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการ ประกอบอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย ตลอดจนการกำหนดมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20501.01 วางแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	1.1 กำหนดงบประมาณในการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้ 1.2 กำหนดชนิดเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20501.02 กำหนดมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	2.1 กำหนดคุณลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงรู้จัก เข้าใจในการซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
2. ความสามารถในการเลือกซื้อเครื่องและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
3. ความสามารถในการทำเอกสารวางแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
4. ความสามารถในการทำเอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย
2. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
2. กำหนดคุณลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้
3. ใบบันทึกการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. งบประมาณในการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารกำหนดไว้ได้เพียงพอ
2. เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารที่สั่งซื้อถูกต้องกับการใช้งานในครัวอาหารไทย
3. คุณลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย วัสดุที่ใช้ในการผลิต (พลาสติก เหล็ก อลูมิเนียม เป็นต้น) ขนาดของเครื่องมือและอุปกรณ์ (เล็ก กลาง ใหญ่ เป็นต้น) กำลังไฟ

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
2. กำหนดคุณลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20502

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับ การประกอบอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการตรวจสอบ การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย การทำคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย และการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20502.01 วางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	1.1 กำหนดระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้ 1.2 เตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารสำรองได้ 1.3 ทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทยทั้งก่อนและหลังใช้งาน	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20502.02 ทำคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	2.1 เขียนคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20502.03 ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	3.1 ตรวจสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการรู้จัก เข้าใจวิธีการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
2. ความสามารถในการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
3. ความสามารถในการวางแผนการตรวจสอบ และบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์
4. ความสามารถในการทำเอกสารคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย
2. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
3. ความรู้เกี่ยวกับการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารกำหนดระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้
2. เอกสารคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทยได้
3. เอกสารตรวจสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยได้

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้
3. ใบบันทึกการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. ระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ การตรวจสอบประจำวัน การตรวจสอบตามระยะเวลา
2. สามารถจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารแทนที่ชำรุดหรือใช้งานไม่ได้อย่างทันที
3. คู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย อธิบายให้ผู้ใช้งานทราบเกี่ยวกับ วิธีการใช้งาน ข้อระวังในการใช้งาน การดูแลบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ การแก้ไขเบื้องต้นเมื่อมีปัญหาตามที่กำหนดไว้
4. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารมีสภาพพร้อมใช้งานได้ตามมาตรฐานของเครื่องมือและอุปกรณ์นั้น ๆ ตามที่กำหนดไว้ในเอกสาร

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. ระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้

2. เอกสารคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทยได้
3. เอกสารตรวจสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยได้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)
18.3 การทดสอบทักษะด้านการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย (ภาคปฏิบัติ)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20601

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วางแผนงบประมาณใน การผลิตอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารไทย และการสำรวจราคากลางวัตถุดิบจากตลาด

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20601.01 ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารไทย	ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารไทย	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20601.02 สำรวจราคากลางวัตถุดิบจากตลาด	2.1 สำรวจราคากลางของวัตถุดิบอาหารไทยจากแหล่งผลิต แหล่งการค้าขายได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการรู้จัก เข้าใจ และวิเคราะห์งบประมาณในการผลิตอาหารไทย
2. ความสามารถในการประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารไทย
3. ความสามารถในการวิเคราะห์ราคากลางวัตถุดิบจากตลาด
4. ความสามารถในการทำเอกสารการวางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียมสำหรับการประกอบอาหารไทย
2. ความรู้เรื่องหลักการประกอบอาหาร
3. ความรู้เรื่องอาหารไทย
4. ความรู้เกี่ยวกับการตลาด

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารการกำหนดปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารไทยที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยได้
2. เอกสารการสำรวจราคากลางของวัตถุดิบอาหารไทยจากแหล่งผลิต แหล่งการค้าขายได้

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้
3. แบบบันทึกการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. ปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารไทย ปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารไทยก่อนการหั่น ตัด แต่ง
2. ปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารไทย ปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารไทยหลังการหั่น ตัด แต่ง
3. สำรวจราคากลางของวัตถุดิบอาหารไทยจากแหล่งผลิต แหล่งการค้าขายได้

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารการกำหนดปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารไทยที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยได้
2. เอกสารการสำรวจราคากลางของวัตถุดิบอาหารไทยจากแหล่งผลิต แหล่งการค้าขายได้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20602

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ คำนวณราคา ขายอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการคิดต้นทุนอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20602.02 กำหนดกำไร	1.1 กำหนดกำไรที่ได้จากการจัดจำหน่ายอาหารไทยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20602.03 กำหนดราคาขาย	3.1 กำหนดราคาขายเพื่อบรรลุกำไรตามเป้าหมายให้ได้ตามที่ธุรกิจกำหนดไว้ 3.2 กำหนดราคาขายเพื่อกำไรสูงสุดของธุรกิจ 3.3 เลือกใช้วิธีการกำหนดราคาขายที่เหมาะสมกับธุรกิจเพื่อได้กำไรที่เหมาะสมที่สุด	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20603.01 คิดต้นทุนอาหารไทย	1.1 คำนวณต้นทุนอาหารไทยที่ผลิตได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงรู้จัก เข้าใจ และวิเคราะห์ราคาอาหารไทยในตลาด
2. ความสามารถในการคิดต้นทุน กำไร และราคาขายอาหารไทย
3. ความสามารถในการกำหนดราคาอาหารไทย
4. ความสามารถในการจัดทำเอกสารแสดงราคาขายอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุน
2. ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับราคาสินค้าของอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงต้นทุนอาหารไทยที่ผลิต
2. เอกสารการกำหนดราคาขายของอาหาร

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. ต้นทุนอาหาร ประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบอาหาร ค่าแรงงาน ต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ (ค่าโสหุ้ย)
2. กำไร คือ ส่วนต่างระหว่างรายได้กับต้นทุน ภายหลังจากการหักค่าใช้จ่ายแล้ว
3. ราคาขาย คือ มูลค่าของอาหารไทยที่แสดงออกมาในรูปของหน่วยเงิน
4. วิธีการกำหนดราคาขาย การกำหนดราคาจากต้นทุน การกำหนดราคาจากการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การกำหนดราคาโดยอาศัยกลไกการตลาด การกำหนดราคาโดยพิจารณาจากการแข่งขันในตลาดเป็นหลัก

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงต้นทุนอาหารไทยที่ผลิต
2. เอกสารการกำหนดราคาขายของอาหาร

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20701

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเตอร์เน็ต เพื่อการติดต่อประสานงาน
การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย รวมถึงการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20701.01 ใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเตอร์เน็ต เพื่อการติดต่อประสานงาน	1.1 เลือกใช้เครื่องมือในการติดต่อสื่อสารและการประสานงานภายในองค์กรได้ 1.2 เลือกใช้เครื่องมือในการติดต่อสื่อสารและการประสานงานภายนอกองค์กรได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20701.02 ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	2.1 เลือกใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลได้ 2.2 เลือกใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลสูตรอาหาร ต้นทุน ราคาขาย การจัดซื้อ ตารางการทำงาน เอกสารกำหนดมาตรฐานการทำงานต่างๆ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20701.03 ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	3.1 เลือกใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการนำเสนอข้อมูลต่างๆ ในครัวอาหารไทยได้ 3.2 สามารถนำเสนอยอดขาย และกำไร ขาดทุนได้ 3.3 สามารถนำเสนอการพัฒนาอาหารไทย โครงการ หรือโอกาสพิเศษต่างๆ ได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสารได้เหมาะสม
2. ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสารได้เหมาะสม
3. ความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
4. ความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ด้านการสื่อสาร
2. ความรู้เกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีการสื่อสาร
3. ความรู้เกี่ยวกับคอมพิวเตอร์เพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
4. ความรู้เกี่ยวกับการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารรับรองถึงการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
2. เอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารรับรองแสดงถึงการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการ ติดต่อสื่อสาร
3. ใบบันทึกจากการสังเกตจากหัวหน้างาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการติดต่อสื่อสาร ความรู้เกี่ยวกับสารสนเทศ ความรู้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
2. ประเมินจากการทดสอบความรู้ ชุดข้อสอบ
3. เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. เครื่องมือในการติดต่อประสานงาน โทรศัพท์ โทรสาร อินเตอร์เน็ต เพื่อการติดต่อประสานงานได้
2. การติดต่อประสานงานมีทั้งภายในองค์กร การติดต่อประสานงานกับผู้บังคับบัญชา การติดต่อประสานงานกับผู้ใต้บังคับบัญชา การติดต่อประสานงานกับเพื่อนร่วมงานได้
3. การติดต่อประสานงานมีทั้งภายนอกองค์กร การติดต่อประสานงานกับลูกค้า การติดต่อประสานงานกับคู่ค้าได้
4. อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดเก็บข้อมูล คอมพิวเตอร์ ซอร์ฟแวร์
5. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการนำเสนอข้อมูลต่างๆ ในครัวอาหารไทย คอมพิวเตอร์ซอร์ฟแวร์ Microsoft Power Point เครื่องฉายข้ามศีรษะ เครื่องฉายทึบแสง

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย

2. เอกสารข้อกำหนดขั้นตอนการใช้อุปกรณ์การสื่อสาร
3. เอกสารข้อกำหนดขั้นตอนการใช้คอมพิวเตอร์ และโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี) ชุดทดสอบ
18.3 การทดสอบทักษะการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการสื่อสาร
18.4 การทดสอบทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูป

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20901

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการฟังคำศัพท์และแปลคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20901.01 ฟังคำศัพท์และแปลคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย	1.1 ฟังและแปลความคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบอาหารในครัวอาหารไทย
2. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารในครัวอาหารไทย
3. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับการเตรียมอาหารในครัวอาหารไทย
4. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับการปรุงอาหารอาหารในครัวอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้คำศัพท์ภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ในกลุ่มคำศัพท์อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมอาหารไทย
2. ความรู้คำศัพท์ภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ในกลุ่มคำศัพท์วัตถุดิบอาหารไทย
3. ความรู้คำศัพท์ภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ในกลุ่มคำศัพท์การเตรียมอาหารไทย
4. ความรู้คำศัพท์ภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ในกลุ่มคำศัพท์การปรุงอาหารไทย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

บันทึกการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
2. ประเมินจากการทดสอบความรู้ ชุดข้อสอบ
3. เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. ฟังและแปลความคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ได้ดังนี้

1.1 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบได้

1.2 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยได้

1.3 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมอาหารไทยได้

1.4 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหารไทยได้

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือการปฏิบัติงานครัว
2. เอกสารคำศัพท์ภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 การสื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย (การสัมภาษณ์)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20902

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการ ปฏิบัติในครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการฟังเพื่อแปลความหมายภาษาไทยเพื่องานครัวอาหารไทย รวมถึงการอ่านประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย และการเขียนคำสั่ง และตำรับอาหารเป็นภาษาไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20902.01 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาไทยเพื่องานครัวอาหารไทย	1.1 ฟังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20902.02 อ่านประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	2.1 อ่านคำสั่งภาษาไทยได้ 2.2 อ่านประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารได้ และลงมือปฏิบัติตามคำสั่งได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20902.03 เขียนคำสั่ง และตำรับอาหารเป็นภาษาไทย	3.1 เขียนคำสั่งในการปฏิบัติงานเป็นภาษาไทยได้ 3.2 เขียนตำรับอาหารเป็นภาษาไทยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการฟังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาไทยเพื่อใช้สำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
2. ทักษะการอ่านประโยคภาษาไทยเพื่อใช้สำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
3. ทักษะการเขียนคำสั่งภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ความรู้ภาษาไทยพื้นฐาน เพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

บันทึกการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับภาษาไทยพื้นฐานเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
2. ประเมินจากการทดสอบความรู้ ชุดข้อสอบ
3. เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. ฟังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาไทยในสถานการณ์ปัจจุบัน ทั้งประโยคคำถาม ประโยคบอกเล่า และประโยคปฏิเสธได้
2. อ่านคำสั่งภาษาไทยและลงมือปฏิบัติได้ทันที
3. อ่านประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานได้ แปลความ เข้าใจ การอ่านข้อมูลฉลากอาหาร อ่านป้ายประกาศต่าง ๆ ในครัวอาหารไทย
4. ใช้ไวยากรณ์ในภาษาไทยในการเขียนคำสั่งในการปฏิบัติงานได้
5. เขียนตำรับอาหารเป็นภาษาไทยได้ ใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร การเตรียม การปรุงอาหาร
6. ใช้ไวยากรณ์ภาษาไทยในการสร้างรูปประโยค

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือการปฏิบัติงานครัว
2. เอกสารคำศัพท์ภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 ทักษะการสื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย (การสัมภาษณ์)