



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทขนมไทย

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทขนมไทย

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 ซึ่งจะพบว่าในหลายอาชีพ ความรู้ ความเข้าใจเป็นเพียงองค์ประกอบส่วนหนึ่ง หากแต่ความสามารถ ทักษะ ประสบการณ์เป็นองค์ประกอบสำคัญในคุณภาพของแรงงาน ในขณะที่ประเทศที่พัฒนาแล้วในหลายๆประเทศ ต่างมีแกนในการจัดการศึกษา แบบคู่ขนาน คือ การจัดการศึกษาสายวิชาการ ควบคู่กับการจัดการศึกษาสายอาชีพ เพื่อสร้างแรงงานที่มีคุณภาพทั้งเชิงทฤษฎีในกลุ่มหนึ่ง และเชิงปฏิบัติการในกลุ่มหนึ่ง

นอกจากเรื่องดังกล่าวการที่ประเทศไทยเน้นการวัดคุณภาพคน และโอกาสในการศึกษาต่อจากผู้จบในภาคการศึกษาเป็นหลัก จึงเป็นส่วนที่ทำให้โอกาสการเรียนรู้ของคนไทยอยู่ในกรอบที่จำกัด ผู้ที่ไม่มีโอกาสได้เรียนตามระบบยากที่จะสามารถกลับเข้าสู่ภาคการศึกษาตามระบบได้อีกครั้ง จากสาเหตุและปัญหาดังกล่าว จึงเป็นที่มาของความเป็นในการจัดทำ เครื่องมือวัดสมรรถนะของคนในสายอาชีพ ที่เรียกว่า มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อใช้ในการกลั่นกรอง ยกระดับ 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 ประเภทขนมไทย ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
10901	ทำขนมหวานประเภทต้ม
10902	ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
10903	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แช่อิ่ม

10904	ทำขนมหวานประเภททอด
10905	ทำขนมหวานประเภทอบ
10906	ทำขนมเครื่องไข
10907	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
10909	ทำขนมหวานประเภทจี๋
10910	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
20101	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย
20103	ประเมินประสิทธิภาพของ บุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย
20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20301	ออกแบบรายการ อาหารไทย
20302	พัฒนาตำรับอาหาร ไทยใหม่
20401	จัดซื้อวัตถุดิบ
20403	เก็บวัตถุดิบอาหาร ไทย
20404	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20501	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ สำหรับการประกอบอาหารไทย
20502	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและ อุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20601	วางแผนงบประมาณในการ ผลิตอาหารไทย
20602	คำนวณราคาขาย อาหารไทย
20701	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร
20801	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20802	สื่อสารภาษาอังกฤษ ระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัว อาหารไทย
20901	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20902	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทขนมไทย ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงาน มีการวางแผน และประเมินผลงานเบื้องต้น

มีทักษะในการเลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ วัสดุ สารสนเทศ ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมในสถานการณ์ที่แตกต่าง ทำงานตามแบบแผนหรือมาตรฐาน และตัดสินใจการแก้ปัญหาหน้างาน ภายใต้การปฏิบัติที่กำหนด สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน ภาษาไทย ต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ ขนมต้ม (กล้วย มัน พักทอง ขนมต้มขาว/แดง

ถั่วแปบ ขนมเหนียว ขนมด้าง ทับทิมกรอบ ลอยแก้ว ข้าวเหนียวเปียก สาकुเปียก เต้าส่วน ถั่วต้มน้ำตาล)

ขนมเนื้ (ขนมกล้วย ขนมมัน ขนมพักทอง ข้าวต้มมัด ขนมชั้น ขนมตาล สังขยา สาลี่ ขนมขี้หนู พายไฟ

เรไร ขนมกล้วย) ขนมเชื่อม (มัน/เผือกเชื่อม กล้วยเชื่อม พักทองเชื่อม) ขนมเชื่อม (มะม่วงเชื่อม มะยมเชื่อม มะดันเชื่อม มะขามเชื่อม มะเขือเทศเชื่อม) ขนมทอด (ดอกจอก ขนมไข่นกกระทา ขนมผักบัว กล้วยแขก ข้าวเม้าทอด ขนมกง) ขนมฉาบ (กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ พักทองฉาบ)

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

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

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

นักเรียน นักศึกษา และพ่อครัวหรือแม่ครัว ในโรงแรม ร้านอาหารขนาดใหญ่ ขนาดกลาง ขนาดเล็ก หรือร้านขนมไทย ที่มีความถนัดเฉพาะด้านในการประกอบขนมไทย

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒिवิชาชีพนี้)

- 10901 ทำขนมหวานประเภทต้ม
- 10902 ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
- 10903 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้ม
- 10904 ทำขนมหวานประเภททอด
- 10905 ทำขนมหวานประเภทฉาบ
- 10906 ทำขนมเครื่องไข่
- 10907 ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
- 10909 ทำขนมหวานประเภทจี
- 10910 ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
- 20101 บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย
- 20103 ประเมินประสิทธิภาพของ บุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- 20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย
- 20202 ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
- 20301 ออกแบบรายการ อาหารไทย
- 20302 พัฒนารับอาหาร ไทยใหม่
- 20401 จัดซื้อวัตถุดิบ
- 20403 เก็บวัตถุดิบอาหาร ไทย
- 20404 เบิกจ่ายวัตถุดิบ
- 20501 จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20502 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและ อุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20601 วางแผนงบประมาณในการ ผลิตอาหารไทย
- 20602 คำนวณราคาขาย อาหารไทย
- 20701 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร
- 20801 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20802 สื่อสารภาษาอังกฤษ ระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัว อาหารไทย
- 20901 สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

20902 สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

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 ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย ประเภทขนมไทย ให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ	10	ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารไทยตามมาตรฐานอาชีพ	109	ประกอบขนมหวาน
	20	บริหารจัดการครัวอาหารไทยตามมาตรฐานอาชีพ	201	บริหารทรัพยากรมนุษย์สำหรับครัวอาหารไทย
			202	ควบคุมความปลอดภัยในครัวอาหารไทย
			203	ออกแบบรายการอาหารและพัฒนาตำรับอาหารไทย
			204	บริหารจัดการด้านวัตถุดิบอาหารไทย
			205	บริหารจัดการด้านวัตถุดิบอาหารไทย
			206	จัดการด้านการเงิน
			207	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
			208	สื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับครัวอาหารไทย
			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
109	ประกอบขนมหวาน	10901	ทำขนมหวานประเภทต้ม	10901.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทต้ม
				10901.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทต้ม
				10901.03	ทำขนมหวานประเภทต้มชนิดต่างๆ
				10901.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทต้ม
		10902	ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง	10902.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
				10902.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
				10902.03	ทำขนมหวานประเภทหนึ่งชนิดต่างๆ
				10902.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทหนึ่ง
		10903	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วม	10903.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แห้วม
				10903.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แห้วม
				10903.03	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แห้วมชนิดต่างๆ
				10903.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทเชื่อม/แห้วม
		10904	ทำขนมหวานประเภททอด	10904.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภททอด
				10904.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภททอด
				10904.03	ทำขนมหวานประเภททอดชนิดต่างๆ
				10904.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภททอด
		10905	ทำขนมหวานประเภทฉาบ	10905.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทฉาบ
				10905.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทฉาบ

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
109	ประกอบขนมหวาน	10905	ทำขนมหวานประเภทฉาบ	10905.03	ทำขนมหวานประเภทฉาบชนิดต่างๆ
				10905.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทฉาบ
		10906	ทำขนมเครื่องไข	10906.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมเครื่องไข
				10906.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมเครื่องไข
				10906.03	ทำขนมเครื่องไขชนิดต่างๆ
				10906.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมเครื่องไข
		10907	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง	10907.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
				10907.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
				10907.03	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงชนิดต่างๆ
				10907.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทอบ/ผิง
		10909	ทำขนมหวานประเภทจี	10909.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทจี
				10909.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทจี
				10909.03	ทำขนมหวานประเภทจีชนิดต่างๆ
				10909.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทจี
		10910	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป	10910.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
				10910.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
				10910.03	ทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปชนิดต่างๆ
				10910.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
201	บริหารทรัพยากรมนุษย์สำหรับครัวอาหารไทย	20101	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครัวอาหารไทย	20101.01	วางแผนอัตรากำลังคนที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยในตำแหน่งต่างๆ

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
201	บริหารทรัพยากรมนุษย์สำหรับครัวอาหารไทย	20101	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครัวอาหารไทย	20101.02	กำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารไทย
				20101.03	จัดทำกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20101.04	ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทยให้เป็นไปตามแผน
		20103	ประเมินประสิทธิภาพของ บุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	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	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย	20202.01	วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในครัวไทยได้
				20202.02	จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและคู่มือการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20202.03	ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน และสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย
				20202.04	ปฐมพยาบาลเบื้องต้น
203	ออกแบบรายการอาหารและพัฒนาตำรับอาหารไทย	20301	ออกแบบรายการอาหาร ไทย	20301.01	กำหนดรายการอาหารไทย
				20301.02	ออกแบบรายการอาหารไทยในโอกาสและเทศกาลต่างๆ
		20302	พัฒนาดำรับอาหาร ไทยใหม่	20302.01	สร้างตำรับอาหารไทยใหม่

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
203	ออกแบบรายการอาหารและพัฒนาตำรับอาหารไทย	20302	พัฒนาตำรับอาหาร ไทยใหม่	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
		20403	เก็บวัตถุดิบอาหาร ไทย	20403.01	จัดระบบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
				20403.02	จัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
				20403.03	ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
		20404	เบิกจ่ายวัตถุดิบ	20404.02	ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
				ตรวจสอบการเก็บ	เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
				วัตถุดิบอาหารไทย	
205	บริหารจัดการด้านวัตถุดิบอาหารไทย	20501	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	20501.01	วางแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
				20501.02	กำหนดมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
		20502	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	20502.01	วางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
				20502.02	ทำคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
				20502.03	ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
206	จัดการด้านการเงิน	20601	วางแผนงบประมาณในการ ผลิตอาหารไทย	20601.01	ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารไทย
				20601.02	สำรวจราคากลางวัตถุดิบจากตลาด

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
206	จัดการด้านการเงิน	20602	คำนวณราคาขาย อาหารไทย	20602.02	กำหนดกำไร
				20602.03	กำหนดราคาขาย
				20603.01	คิดต้นทุนอาหารไทย
207	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	20701	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร	20701.01	ใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเทอร์เน็ต เพื่อการติดต่อประสานงาน
				20701.02	ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20701.03	ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
208	สื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับครัวอาหารไทย	20801	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20801.01	ฟังคำศัพท์และแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้
		20802	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัว อาหารไทย	20802.01	ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
				20802.02	อ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
				20802.03	เขียนคำสั่งและตำรับอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ
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. รหัสหน่วยสมรรถนะ10901
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะทำขนมหวานประเภทต้ม
3. ทบพวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำขนมหวานประเภทต้ม ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมหวานประเภทต้ม จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมหวาน

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)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10901.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทต้ม	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทต้ม ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10901.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทต้ม	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทต้มที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทต้มได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10901.03 ทำขนมหวานประเภทต้มชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทต้มชนิดต่างๆ ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10901.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทต้ม	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทต้มได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมหวานประเภทตมชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอขนมหวานประเภทตมชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมหวานประเภทตมชนิดต่างๆ 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 ดำรับอาหาร

(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 หรือ สถานการณ์อื่น 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) สภาพะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง ควั่น หั่น สับ ชูต บด ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมหวานประเภทต้ม ได้แก่ กล้วย มัน พักทอง ขนมต้มขาว/แดง ถั่วแปบ ขนมเหนียว ขนมด้วง ทับทิมกรอบ ลอยแก้ว ข้าวเหนียวเปียก สาकुเปียก เต้าส่วน ถั่วต้มน้ำตาล
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทต้ม ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะอาดและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาพะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทต้ม ได้แก่ หม้อ ทัพพี กระบวย อ่างผสมกระชอน เตา เขียง มีด กระทะทองเหลือง
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทต้ม ได้แก่ ผัก ผลไม้ พืชหัว แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน สาคุ ข้าวเหนียว กะทิ และ เครื่องปรุงรส น้ำแข็ง

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

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 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะทำขนมหวานประเภทต้ม (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ10902
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำขนมหวานประเภทหนึ่งได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมหวานประเภทหนึ่งชนิดต่าง ๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมหวานประเภทหนึ่ง

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)
10902.01 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทหนึ่ง	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำขนมหวานประเภทหนึ่งได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10902.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทหนึ่ง	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทหนึ่งที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทหนึ่งได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10902.03 ทำขนมหวานประเภทหนึ่งชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทหนึ่งได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10902.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทหนึ่ง	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทหนึ่งได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมหวานประเภทหนึ่งชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมหวานประเภทหนึ่ง ชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมหวานประเภทหนึ่งชนิดต่าง ๆ คุณลักษณะที่ถูกต้อง และเทคนิคการทำ
- 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 และ การใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ดำรับอาหาร

(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
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และ สภาพแวดล้อมอื่น 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) สภาพะในการทำงาน (operating conditions) และข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ บด ชูด ชั่ง ตวง วัด ผสม ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมหวานประเภทหนึ่งได้แก่ ขนมกล้วย ขนมมัน ขนมฟักทอง ข้าวต้มมัด ขนมชั้น ขนมตาล สังขยา สาลี่ ขนมขี้หนู ปุยฝ้าย เรไร ขนมกล้วย
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทหนึ่ง ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะอาดและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาพะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทหนึ่งได้แก่ ลังถึง เตา อ่างผสม ถ้วยตะไล พิมพ์ขนม เขียง มีด เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทหนึ่ง ได้แก่ ผัก ผลไม้ พืชหัว แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน แป้งสาลี แป้งถั่วเขียว กะทิ ข้าวเหนียว เครื่องปรุงรส

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. ชุดสาหรกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำขนมหวานประเภทหนึ่งชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ10903
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้ม
3. ทบพวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้ม ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้ม จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้ม

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)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10903.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้ม	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้ม ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10903.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้ม	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้มที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้มได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10903.03 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้มชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้ม ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10903.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้ม	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทเชื่อม/ แห้วต้มได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมเชื่อม/แช่อิ่มชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอขนมเชื่อม/แช่อิ่มชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมเชื่อม/แช่อิ่มชนิดต่างๆ 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 และ สภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์ หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้ 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 ควั่น ล้าง ทำน้ำปูนใส ตัดแต่ง หั่น ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมเชื่อม ได้แก่ มัน/เผือกเชื่อม กลวยเชื่อม พักทองเชื่อม
- ทำขนมเชื่อม ได้แก่ มะม่วงเชื่อม มะยมเชื่อม มะดันเชื่อม มะขามเชื่อม มะเขือเทศเชื่อม
- ทำขนมหวานประเภทต้ม ได้แก่ กลวย มัน พักทอง ขนมต้มขาว/แดง ถั่วแปบ ขนมเหนียว ขนมดั่ง ทับทิมกรอบ ลอยแก้ว ข้าวเหนียวเปียก สาคุเปียก เต้าส่วน ถั่วต้มน้ำตาล
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทต้ม ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะอาดและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่เย็น ได้แก่ หม้อ กระทะทองเหลือง ทัพพี กระบวย เตา เชียง มีด ที่ปอก
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่เย็น ได้แก่ ผัก ผลไม้ พืชหัว น้ำตาล น้ำส้มสายชู ปูนแดง

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 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะทำขนมเชื่อม/แช่เย็น (ภาคปฏิบัติ)
- 18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ

10904
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ

ทำขนมหวานประเภททอด
3. ทบทวนครั้งที่

2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำขนมหวานประเภททอดได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมหวานประเภททอดชนิดต่าง ๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมหวานประเภททอด

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)
10904.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภททอด	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภททอด ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10904.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภททอด	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภททอดที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภททอดได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10904.03 ทำขนมหวานประเภททอดชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภททอด ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10904.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภททอด	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภททอดได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมหวานประเภททอดชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมหวานประเภททอด ชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์ และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมหวานประเภททอดชนิดต่าง 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 คำรับอาหาร

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

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้

ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน 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 ทำน้ำปูนใส ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมหวานประเภททอดได้แก่ ขนมดอกจอก ขนมไข่นกกระทา ขนมฝักบัว กล้วยแขก ข้าวเม้าทอด ขนมกง
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภททอด ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวด้วยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะอาดและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภททอดได้แก่ กระทะ ตะหลิว หม้อ กระทะย่าง อ่างผสม เขียง มีด กระทะทองเหลือง กระทะทองทอด ถาด
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภททอด ได้แก่ แป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า ไข่ กะทิ ผลไม้ เครื่องปรุงรส ปูนแดง น้ำมัน

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. ชุดสาหรกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำขนมหวานประเภททอดชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ

10905
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ

ทำขนมหวานประเภทฉาบ
3. ทบทวนครั้งที่

2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำขนมหวานประเภทฉาบได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมหวานประเภทฉาบชนิดต่างๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมหวานประเภทฉาบ

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)
10905.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทฉาบ	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทฉาบ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10905.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทฉาบ	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทฉาบที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทฉาบได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน ข้อสอบข้อเขียน
10905.03 ทำขนมหวานประเภทฉาบชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทฉาบ ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10905.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทฉาบ	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทฉาบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมหวานประเภทอบชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมหวานประเภทอบชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมหวานประเภทอบชนิดต่าง ๆ คุณลักษณะที่ถูกต้อง และเทคนิคการทำ
- 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 และ การใช้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม คำรับอาหาร

(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
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้

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

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทำน้ำปูนใส ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมฉาบ เช่น กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ พักทองฉาบ
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทฉาบ ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะอาดและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาพในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทฉาบได้แก่ กระทะ ตะหลิว กระชอนของทอด กระทะทองเหลือง ถาด เตา เขียง มีด
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทฉาบ ได้แก่ ผัก ผลไม้ พืชหัว เครื่องปรุงรส น้ำมัน

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำขนมหวานประเภทฉาบชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ10906
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะทำขนมเครื่องใช้
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำขนมเครื่องใช้ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมเครื่องใช้ชนิดต่าง ๆ
จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมเครื่องใช้

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)
10906.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำขนมเครื่องใช้	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมเครื่องใช้ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10906.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมเครื่องใช้	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมเครื่องใช้ที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมเครื่องใช้ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10906.03 ทำขนมเครื่องใช้ชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมเครื่องใช้ ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10906.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมเครื่องใช้	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมเครื่องใช้ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมเครื่องใช้ชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมเครื่องใช้ ชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมเครื่องใช้ชนิดต่างๆ คุณลักษณะที่ถูกต้องของทำขนมเครื่องใช้แต่ละชนิดและเทคนิคการทำ
- 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 ดำรับอาหาร

(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 และ สภาพแวดล้อมอื่น 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 ทำน้ำลอยดอกมะลิ ล้าง กรอง ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมเครื่องไขได้แก่ ทอดหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมเครื่องไข ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะอาดและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมเครื่องไขได้แก่ กระทะทองเหลือง ตะหลิว พายไม้ กรวยโรยฝอยทอง ถ้วยตะไล อ่างผสม ตะกร้อมือ เครื่องผสมอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมเครื่องไข ได้แก่ ไข่ไก่ ไข่เป็ด น้ำตาลทราย แป้งทองหยอด ดอกมะลิ

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 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำขนมเครื่องไขชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ10907
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงชนิดต่าง ๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมหวานประเภทอบ/ผิง

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)
10907.01 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10907.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทอบ/ผิงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10907.03 ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสาธิตการปฏิบัติงาน
10907.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทอบ/ผิง	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทอบ/ผิงได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง ชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมหวานประเภทอบ/ผิงชนิดต่างๆ 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 ดำรับอาหาร

(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
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และ สภาพแวดล้อมอื่น 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 ล้าง ซั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
 - จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
 - ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงได้แก่ ขนมผิง กลีบลำดวน โสมนัส หน้านวล บ้าปิ่น
 - จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทอบ/ผิง ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด
- 2) สถานที่ทำงาน (work site)
 - ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะอาดและปลอดภัยในการทำงาน
- 3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)
 - อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงได้แก่ เตาอบ อ่างผสม เครื่องผสมอาหาร ตะกร้อมือ พิมพ์ขนม เขียง มีด ถาดอบ
 - วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง ได้แก่ แป้งสาลี แป้งมัน น้ำตาลทราย มะพร้าว
- 4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)
 - คู่มือการปฏิบัติงานครัว
 - ตำรับอาหารมาตรฐาน
 - เอกสารข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. ชุดสาขารวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- 18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์
- 18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)
- 18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)
- 18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ10909
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะทำขนมหวานประเภทจี
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำขนมหวานประเภทจีได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมหวานประเภทจีชนิดต่าง ๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมหวานประเภทจี

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)
10909.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทจี	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทจี ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10909.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทจี	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทจีที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทจีได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10909.03 ทำขนมหวานประเภทจีชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทจี ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10909.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทจี	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทจีได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมหวานประเภทจีชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมหวานประเภทจี ชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมหวานประเภทจีชนิดต่าง 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

- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการศึกษาฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และ สภาพแวดล้อมอื่น 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 ล้าง กรอง ร่อน ชูด ทำน้ำลอยดอกมะลิ น้ำปูนใส ซั้ง ตวง วัด ร่อน ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมหวานประเภทจี๊ ได้แก่ ขนมเบื้อง แป้งจี๊ ขนมครก
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทจี๊ ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะอาดและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทจี๊ ได้แก่ เขียง มีด กระชอน เตา เบ้าขนมครก กระทะขนมเบื้อง อ่างผสม กระทะ พายไม้ หม้อ กระจบวย กาน้ำ จ้ำ เครื่องผสมอาหาร ตะกร้อมือ เกรียง เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทจี๊ ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี ถั่วทอง ไข่ไก่ กะทิ มะลิ น้ำตาล มะพร้าว ปูนแดง

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำขนมหวานประเภทจี๊ชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ10910
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนดและการทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีชนิดต่าง ๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป

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)
10910.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10910.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10910.03 ทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10910.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่ย้ําเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้อการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้อการด้านทักษะ

- เลือกรใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใ้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธี ชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้อการด้านความรู้

- ชนิด ประเภท และการใ้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใ้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีชนิดต่าง ๆ คุณลักษณะที่ถูกต้อง และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้อการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้อการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใ้ประกอบร่วมนกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้อการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- บันทึกการปฏิบัติงาน
- Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และ การใ้งาน
- รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ดํารับอาหาร

(ค) คําแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้อการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้อแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

วิธีการประเมิน

- พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- ประเมินจากการทดสอบปฏิบัติ และทดสอบความรู้
- อุปกรณ์และวัตถุดิบที่สำคัญในการปฏิบัติงาน
- เอกสารประกอบการพิจารณาที่เหมาะสม รวมถึง วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
- กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ
- การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้อแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และ สภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต้อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คําแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้

ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน 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 กรอง ชูด ทำน้ำลอยดอกมะลิ ชั่ง ตวง วัด ร่อน ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธี ได้แก่ ลูกชุบ ข้าวเหนียวมูน จ่ามงกุฏ ละอองลำเจียก เม็ดขนุน ไข่หงส์ หม้อแกง ลอดช่องน้ำกะทิ
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธี ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะอาดและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธี ได้แก่ เขียง มีด กระชอน เตา ลังถึง อ่างผสม กระทะทองเหลือง พายไม้ หม้อ กระบวย เครื่องปั่น/บดสับอาหาร

- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธี ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี ถั่วเขียวเลาะเปลือก ไข่ไก่ กะทิ ดอกมะลิ น้ำตาล มะพร้าว เทียนอบ

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ20101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะบริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2567
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
20101.04 ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทยให้เป็นไปตามแผน	4.1 ควบคุมให้บุคลากรในครัวอาหารไทยทำงานได้ตามแผนที่กำหนดไว้ 4.2 ให้คำปรึกษาแก่บุคลากรในตำแหน่งที่ต่ำกว่าได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

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
- เอกสารแสดงการควบคุมการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทย

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- แบบสัมภาษณ์
- แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- กำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงานเพื่อปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนว่าจะต้องใช้คนจำนวนเท่าไร
- กำหนดคุณสมบัติของผู้ปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอน วุฒิการศึกษา เพศ อายุ ประสบการณ์การทำงาน
- 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
- ให้คำปรึกษาและคำแนะนำกับบุคลากรได้

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาพะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

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

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ20103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะประเมินประสิทธิภาพของ บุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 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 กำหนดลักษณะการแสดงออกของผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆ 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 รูปภาพขณะปฏิบัติงาน
- 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 รูปภาพขณะปฏิบัติงาน
- เอกสารที่รายงานการจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- แบบสัมภาษณ์
- แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และ สภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่องาน 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 ประสิทธิภาพของผลงาน และการประหยัดทรัพยากร

1.2 การประเมินคุณลักษณะปริมาณงาน ความสามารถในการปฏิบัติงาน การรักษากฎระเบียบ วินัยในการปฏิบัติงาน การมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

2. แบบประเมิน เป็นแบบประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

3. ผู้ประเมิน หัวหน้างานในแต่ละแผนกของครัวไทย

4. ปริมาณงานของบุคลากร เป็นการกำหนดว่างานที่บุคลากรในตำแหน่งต่างๆ ปฏิบัติต้องมีปริมาณเท่าไร

5. คุณภาพของงาน คือ ผลงานที่บุคลากรปฏิบัติต้องมีคุณภาพในระดับใด

6. ลักษณะการแสดงผลงานขณะปฏิบัติงาน การแสดงออกด้านบุคลิกภาพ ความรับผิดชอบ การสื่อสารของผู้ปฏิบัติงานในครัวไทย

7. ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากร การกำหนดระบบการประเมินค่าของบุคคลผู้ปฏิบัติงานในด้านต่าง ๆ ทั้งผลงานและคุณลักษณะอื่น ๆ

ที่มีคุณค่าต่อการปฏิบัติงานภายในเวลาที่กำหนดไว้อย่างแน่นอน ภายใต้การสังเกต จัดบันทึกและประเมินโดยหัวหน้างาน

โดยอยู่บนพื้นฐานของความเป็นระบบและมาตรฐานแบบเดียวกัน มีเกณฑ์การประเมินผลที่มีประสิทธิภาพในทางปฏิบัติให้ความเป็นธรรมโดยทั่วกัน

8. รายงานการประเมินรวบรวมข้อมูลการประเมิน มาจัดทำเป็นรายงานส่งมอบให้หน่วยงานหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทราบ

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาพะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. แบบประเมินผลงาน แบบประเมินสมรรถนะ แฟ้มสะสมงาน รูปภาพขณะปฏิบัติงาน

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. รหัสหน่วยสมรรถนะ20201
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

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 เครื่องมือ ในการเตรียมอาหารไทยได้อย่างปลอดภัย 2.3 ตรวจสอบความสะอาดของสถานที่ในการเตรียมอาหารได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20201.03 ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย	3.1 ทำการควบคุมการปรุงอาหารไทยให้ปลอดภัยได้ โดยใช้อุปกรณ์ที่สะอาด ไม่ทำปฏิกิริยาอันตรายต่ออาหาร มีสูตรมาตรฐาน ไม่ใช้สารปรุงแต่งที่เป็นอันตราย 3.2 ตรวจสอบการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ ใช้วัตถุดิบสด สะอาด มีคุณภาพ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20201.04 ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารไทยให้มีความปลอดภัย	4.1 ตรวจสอบการจัดเก็บอาหารให้มีความปลอดภัย 4.2 จัดเก็บอาหารไทยในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามประเภทของอาหาร มีฝาปิดมิดชิด	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20201.05 ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารไทย	5.1 เขียนแนวทางการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในอาหารไทย ได้โดยมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี การจัดการความปลอดภัยของวัตถุดิบสำหรับอาหารไทย การจัดการความปลอดภัยของอุปกรณ์ เครื่องมือ และครุภัณฑ์พิเศษในครัวอาหารไทย 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 ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารและการเตรียมความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์เครื่องมือครัวและการใช้งาน 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 ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน 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. วัตถุประสงค์ในการปรุงอาหารไทย เป็นวัตถุประสงค์ที่ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานที่กำหนด

4. เครื่องมือในการประกอบอาหารไทย เป็นเครื่องมือที่มีความปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค

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

6. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร เชียง มีดปอก มีดหั่น เป็นต้น สะอาด ปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด

7. สถานที่ในการเตรียมอาหาร โต๊ะเตรียม อ่างล้าง สะอาด ปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด

8. การเตรียมอาหารดิบมีการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมแยกออกจากอาหารพร้อมรับประทาน หรือต้องทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องมือก่อนนำมาใช้ในทุกครั้ง

9. ควบคุมการปรุงอาหารไทยให้ปลอดภัย การควบคุมด้านอนามัยส่วนบุคคล การควบคุมด้านการจัดเตรียมวัตถุดิบ

ควบคุมอุณหภูมิการปรุงอาหารให้มีความเหมาะสมในการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย

10. ตรวจสอบการปรุงอาหารไทยให้มีความปลอดภัย การตรวจสอบด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปรุงอาหาร ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารขณะปรุงโดยใช้เทอร์โมมิเตอร์

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 เชียง 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. รหัสหน่วยสมรรถนะ20202
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการควบคุมความปลอดภัยในครัวไทย 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 ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
20202.02 จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและคู่มือการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	1.1 เลือกมาตรฐานความปลอดภัยขั้นพื้นฐานที่เหมาะสมกับครัวอาหารไทย 1.2 กำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานตามมาตรฐานที่เลือกไว้ตามเอกสาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20202.03 ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน และสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย	3.1 ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ อย่างปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานขั้นพื้นฐานที่กำหนดไว้ 3.2 ตรวจสอบสถานที่ (ครัวอาหารไทย) ให้มีความปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานขั้นพื้นฐานที่กำหนดไว้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20202.04 ปฐมพยาบาลเบื้องต้น	4.1 เลือกใชยาสามัญที่ถูกตองกับโรคหรืออาการที่เป็นได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าจำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการสุขาภิบาลอาหาร มาตรฐานขั้นพื้นฐานความปลอดภัยของอาหาร มาตรฐานขั้นพื้นฐานในด้านความปลอดภัยของสถานที่ทำงาน การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
 - ความสามารถในการทำเอกสารแสดงรายละเอียดมาตรฐานขั้นพื้นฐานในด้านความปลอดภัยของสถานที่ทำงานมาใช้ในการปฏิบัติงาน และคู่มือว่าด้วยความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัวอาหารไทยที่กำหนดให้มา
 - ความสามารถในการทำเอกสารหรือคู่มือการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
- การสุขาภิบาลอาหาร
 - มาตรฐานขั้นพื้นฐานความปลอดภัยของอาหาร
 - มาตรฐานขั้นพื้นฐานในด้านความปลอดภัยของสถานที่ทำงาน
 - การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

- (ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- เอกสารรายละเอียดมาตรฐานขั้นพื้นฐานในด้านความปลอดภัยของสถานที่ทำงานมาใช้ในการปฏิบัติงาน และคู่มือว่าด้วยความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัวอาหารไทยที่กำหนดให้มา
 - เอกสารหรือคู่มือการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- แบบสัมภาษณ์
 - แบบทดสอบความรู้
- (ค) คำแนะนำในการประเมิน
- N/A
- วิธีการประเมิน
- ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่องาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

- (ก) คำแนะนำ
- N/A
- (ข) คำอธิบายรายละเอียด
- ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)
 - มาตรฐานความปลอดภัยขั้นพื้นฐาน 5ส ,Safety First
 - การใช้เครื่องมือ-อุปกรณ์งานครัว มีดปอก มีดหั่น
 - เครื่องใช้ไฟฟ้า เครื่องบั่น
 - 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 ยาตามแก้หวัด ยารักษาแผล (แก้ปวดท้อง) ยาแก้ไอ น้ำดื่ม ยาหยอดตา ยาลดกรด ยาใส่แผลสด โซดาไม้นท์เม็ต (ลดกรด) แอสไพรินเม็ต (แก้ปวด) ทิงเจอร์ฝิ่น การบูร (แก้ท้องเสีย) เหล้าแอมโมเนียหอม (แก้อาการเป็นลม) ขี้ผึ้งแก้ปวดบวม ต่างทับทิม (สำหรับล้างแผล)
10. อุปกรณ์ทำแผล พลาสเตอร์ปิดแผล ผ้าพันแผล เทปปิดแผล
11. ปฐมพยาบาลเบื้องต้น การปฐมพยาบาลในผู้ที่ได้รับสารพิษเข้าสู่ร่างกาย การปฐมพยาบาลในผู้ที่ได้รับอันตรายจากสัตว์ การปฐมพยาบาลในผู้ที่ได้รับอันตรายจากพิษ 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. หน่วยสมรรถนะรวม (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

ออกแบบรายการอาหารไทย
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 คำนวณปริมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบต่อหน่วยได้ 1.5 กำหนดเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้ตามรายการอาหารที่ออกแบบไว้ 1.6 สำรวจต้นทุนและคุณภาพของวัตถุดิบตามรายการอาหารที่ออกแบบให้สอดคล้องต่อความต้องการของลูกค้าและรูปแบบธุรกิจ	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 ดำรับอาหารมาตรฐาน และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม
2. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการคำนวณต้นทุน หลักการตลาด เทคนิคการส่งเสริมการขาย
3. ความสามารถในการจัดทำรายการอาหาร และดำรับอาหารมาตรฐาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. หลักการจัดอาหารในเทศกาลและโอกาสต่างๆ
2. คติความเชื่อทางศาสนา คติชนความเชื่อ และความนิยมอาหารของแต่ละภาคและท้องถิ่น
3. ดำรับอาหารมาตรฐาน
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 มีชนิดต่างๆ อุปกรณ์ซึ่ง-ดวง อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร (หม้อ กระทะ ตะหลิว ทัพพี เป็นต้น) เครื่องใช้ไฟฟ้า เครื่องบดผสมอาหาร ไมโครเวฟ
5. กำหนดรายการอาหารในโอกาสต่างๆ งานเทศกาลต่างๆ เทศกาลปีใหม่ สงกรานต์
6. จัดทำดำรับอาหาร มีรายละเอียด ส่วนประกอบ วัตถุดิบและเครื่องปรุง วิธีการทำ ปริมาณอาหารที่ได้

- 2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

- 3) สภาพะในการทำงาน (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. รหัสหน่วยสมรรถนะ20302
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะพัฒนาต้อนรับอาหาร ไทยใหม่
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการสร้างต้อนรับอาหารไทยใหม่ การคำนวณต้นทุนอาหารไทยที่พัฒนาใหม่ รวมถึงการทดสอบการยอมรับต้อนรับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่ 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 สร้างต้อนรับอาหารไทยใหม่	1.1 สร้างต้อนรับอาหารมาตรฐาน ที่มีคำแนะนำและขั้นตอนการประกอบอาหาร 1.2 มีการชั่ง ตวง วัด และการเปรียบเทียบมาตรฐานในระบบต่างๆ 1.3 เตรียม ปู และการจัดเสิร์ฟ ต้อนรับอาหารที่พัฒนาขึ้นใหม่ และจัดบันทึกรายละเอียดต่างๆ ตามแบบที่กำหนดไว้ได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20302.02 คำนวณต้นทุนอาหารไทยที่พัฒนาใหม่	2.1 การประมาณการใช้วัตถุดิบ และเครื่องปรุง ตามตำรับมาตรฐานที่กำหนด 2.2 การคิดต้นทุนอาหารได้ 2.3 การกำหนดราคาขายได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20302.03 ทดสอบการยอมรับต้อนรับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่	3.1 ทดสอบการยอมรับต้อนรับอาหารที่พัฒนาขึ้นใหม่ได้ตามขั้นตอน ของการทดสอบการยอมรับ 3.2 ปรับต้อนรับอาหารที่พัฒนาขึ้นให้เป็นตำรับมาตรฐาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20302.04 ถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่	4.1 เขียนขั้นตอนการพัฒนารับอาหารไทยได้ 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 และเปรียบเทียบมาตรฐานส่วนในระบบต่างๆ
2. ทักษะในความแม่นยำและความถูกต้องในการประกอบอาหาร
3. ทักษะในการจัดตกแต่ง การนำเสนออาหาร
4. ทักษะความเข้าใจในการจัดการธุรกิจอาหาร
5. ทักษะในการสื่อสาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การชั่ง ตวง วัด และมาตรฐานส่วนในระบบต่างๆ
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) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงคำรับอาหารมาตรฐาน
2. เอกสารแสดงการคิดต้นทุนต่อหน่วย และการกำหนดราคาขายต่อหน่วย
3. เอกสารรายงานแสดงการทดสอบการยอมรับคำรับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่
4. เอกสารแสดงขั้นตอนการพัฒนาคำรับอาหารไทย
5. เอกสารแสดงการฝึกอบรมการพัฒนาคำรับอาหารไทย

(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. คำรับอาหารมาตรฐาน อาจประกอบด้วย
 - 1.1 รายการอาหารและปริมาณของส่วนผสม
 - 1.2 รายละเอียดขั้นตอนวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร
 - 1.3 คำแนะนำในการใช้ภาชนะที่ใช้ในการทำและเสิร์ฟอาหาร
 - 1.4 การกำหนดจำนวนหรือปริมาณเสิร์ฟที่ได้จากคำรับ
 - 1.5 ภาพอาหาร
2. อุปกรณ์ที่ใช้ในการชั่ง ตวง วัดอาหาร ช้อนตวง ถ้วยตวงของเหลว ถ้วยตวงของแห้ง เครื่องชั่ง เทอร์โมมิเตอร์
3. ตรวจสอบการทำอาหารระหว่างการเตรียมให้เป็นไปตามคำรับอาหารมาตรฐาน การจัดเตรียมเครื่องปรุง อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุงรสต่างๆ
4. ตรวจสอบการทำอาหารระหว่างการปรุงอาหารให้เป็นไปตามคำรับอาหารมาตรฐาน
5. ตรวจสอบจำนวนที่เสิร์ฟ และลักษณะรูปแบบของอาหารได้ตามที่กำหนดไว้ในคำรับอาหารมาตรฐาน
6. ปริมาณวัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุงที่ใช้
7. คิดต้นทุนอาหารไทยที่พัฒนาใหม่ต่อหน่วยได้
8. กำหนดราคาขายอาหารต่อหน่วยได้ และมีกำไรได้ตามที่หน่วยงานกำหนด
9. การพัฒนาคำรับอาหารใหม่ N/A/บริการมาก่อน โดยมีแนวคิดการพัฒนาคำรับอาหารมาจากความต้องการลูกค้า
10. ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่ออาหารที่พัฒนาขึ้น ในด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ความชอบรวม
11. ปรับคำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นให้เป็นคำรับอาหารมาตรฐานที่มีรายละเอียด รายการอาหารและปริมาณของส่วนผสม

รายละเอียดขั้นตอนวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร คำแนะนำในการใช้ภาชนะที่ใช้ในการทำและเสิร์ฟอาหาร การกำหนดจำนวนหรือปริมาณเสิร์ฟที่ได้จากคำรับ ภาพอาหาร

12. ขั้นตอนการพัฒนาคำรับอาหารไทย เขียนและเรียบเรียงอย่างเป็นระบบ อธิบายการพัฒนาคำรับอาหารเป็นลำดับขั้นตอนตามแบบที่กำหนด
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 ประเมินการใช้วัตถุดิบได้ตามที่กำหนดไว้ในตำรับอาหารมาตรฐานได้ 1.3 กำหนดขั้นตอนการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20401.02 กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย	2.1 กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต 2.2 ทักษะการสืบค้นเปรียบเทียบราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น 2.3 จัดทำคู่มือมาตรฐานวัตถุดิบ โดยเขียนรายละเอียดเชิงพรรณนา 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. ความรู้ด้านอาหารมาตรฐาน
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 การขนส่ง ค่า การสั่งซื้อ
2. ประเมินการใช้วัตถุดิบ คือ ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ต่อการใช้ในแต่ละครั้ง
3. ขั้นตอนการสั่งซื้อ เป็นรายละเอียดที่บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการสั่งซื้อสามารถปฏิบัติตามได้ เอกสารที่ใช้ในการสั่งซื้อ ช่วงเวลาในการสั่งซื้อ ใครเป็นผู้อนุมัติให้การจัดซื้อ
4. สํารวจ เปรียบเทียบราคาวัตถุดิบจากแหล่งต่างๆ ได้ตามแบบที่กำหนด (ทำการสำรวจราคาวัตถุดิบในตลาด)

5. สืบค้น ได้ซื้อวัตถุดิบ คุณภาพวัตถุดิบ ฤดูกาลของผลผลิต ราคาของวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น
6. ราคาสินค้า ได้จากการสำรวจจากตลาด การสืบค้นผ่านเทคโนโลยีสารสนเทศโดยสืบค้นข้อมูลจาก กรมการค้าภายใน ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดไท ตลาดยิ่งเจริญ เป็นต้น
7. รายงานการสั่งซื้อ เป็นการนำเสนอข้อมูลการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทยให้ผู้เกี่ยวข้องทราบได้อย่าง โดยรายงานการสั่งซื้อ ประกอบด้วยข้อมูลต่างๆ ชื่อของวัตถุดิบอาหาร คุณภาพของวัตถุดิบ จำนวน ปริมาณ น้ำหนัก ราคาต่อหน่วย ราคารวม
- 2) สถานที่ทำงาน (work site)
- N/A
- 3) สภาพะในการทำงาน (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. รหัสหน่วยสมรรถนะ20403
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะเก็บวัตถุดิบอาหาร ไทย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 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 เลือกสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบอาหารไทยได้อย่างถูกหลักอาชีวอนามัย	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20403.02 จัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย	2.1 เก็บวัตถุดิบอาหารไทยได้อย่างเป็นระบบ และถูกหลักอาชีวอนามัย	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20403.03 ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย	3.1 ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทยว่ามีเก็บตามเอกสารที่กำหนดไว้ 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. หน่วยสมรรถนะรวม (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. รหัสหน่วยสมรรถนะ20404
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะเบิกจ่ายวัตถุดิบ
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย และตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย

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)
20404.02 ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย	2.1 ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย	1.1 เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทยได้ตามแบบที่กำหนด	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
1. ทักษะแสดงถึงการรู้จัก เข้าใจในระบบการเบิกจ่ายวัตถุดิบ
2. ความสามารถในการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
3. ความสามารถในการทำเอกสารการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
4. ความสามารถในการทำเอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารการตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
1. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารไทย
2. ความรู้ด้านคุณลักษณะของวัตถุดิบ
3. ความรู้ด้านการทำอาหารมาตรฐาน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงการเบิกและการจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
2. เอกสารแสดงการตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย

(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 ที่มีผลกระทบต่องาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- 1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)
 1. เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทยตามใบเบิกได้
 2. ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย จำนวนวัตถุดิบที่เบิกตรงกับใบเบิก
- 2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาพในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงการเบิกและการจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
2. เอกสารแสดงการตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 การทดสอบทักษะด้านการเบิกจ่ายวัตถุดิบ (ภาคปฏิบัติ)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ20501
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ สำหรับการประกอบอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (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) ความต้องการดํานทักษะ

(ก) ความต้องการดํานทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงรูกัก เข้าใจในการซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สํารับการประกอบอาหารไทย
2. ความสามารถในการเลือกซื้อเครื่องและอุปกรณ์สํารับการประกอบอาหารไทย
3. ความสามารถในการทําเอกสารวางแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สํารับการประกอบอาหารไทย
4. ความสามารถในการทําเอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์สํารับการประกอบอาหารไทย

(ข) ความต้องการดํานความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย
2. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์

14. หลักฐานที่ตองการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ตองการจะกําหนดขออนุญาตเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมนกนกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ตองการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สํารับการประกอบอาหารไทย
2. กําหนดคุณลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์สํารับการประกอบอาหารได้

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้
3. ใบบันทึกการอบรม

(ค) คําแนะนําในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทําการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบตอการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คําแนะนํา

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- 1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)
 1. งบประมาณในการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สํารับการประกอบอาหารกําหนดไว้ได้เพียงพอ
 2. เครื่องมือและอุปกรณ์สํารับการประกอบอาหารที่สั่งซื้อถูกต้องกับการใช้งานในครัวอาหารไทย
 3. คุณลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์สํารับการประกอบอาหารไทย วัสดุที่ใช้ในการผลิต (พลาสติก เหล็ก อลูมิเนียม เป็นต้น) ขนาดของเครื่องมือและอุปกรณ์ (เล็ก กลาง ใหญ่ เป็นต้น) กำลังไฟ
- 2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาพะในการทํางาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สํารับการประกอบอาหารไทย
2. กําหนดคุณลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์สํารับการประกอบอาหารได้

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ20502
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและ อุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (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 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 ที่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- 1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)
 1. ระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ การตรวจสอบประจำวัน การตรวจสอบตามระยะเวลา
 2. สามารถจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารแทนที่ชำรุดหรือใช้งานไม่ได้ อย่างทันที
 3. คู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย อธิบายให้ผู้ใช้งานทราบเกี่ยวกับ วิธีการใช้งาน ข้อระวังในการใช้งาน การดูแลบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ การแก้ไขเบื้องต้นเมื่อมีปัญหาตามที่กำหนดไว้
 4. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารมีสภาพพร้อมใช้งานได้ตามมาตรฐานของเครื่องมือและอุปกรณ์นั้น ๆ ตามที่กำหนดไว้ในเอกสาร
- 2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาพการทำงาน (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. รหัสหน่วยสมรรถนะ20601
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะวางแผนงบประมาณในการ ผลิตอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 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	1.1 กำหนดปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารไทยที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยได้	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 ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(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) สภาพะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารการกำหนดปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารไทยที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยได้
2. เอกสารการสำรวจราคากลางของวัตถุดิบอาหารไทยจากแหล่งผลิต แหล่งการค้าขายได้

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. ชุดสาขารวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ20602
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะคำนวณราคาขาย อาหารไทย
3. ทบพวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเทอร์เน็ต เพื่อการติดต่อประสานงาน การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย รวมถึงการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

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	2.1 กำหนดกำไรที่ได้จากการจัดจำหน่ายอาหารไทยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20602.03 กำหนดราคาขาย	2.1 กำหนดราคาขายเพื่อบรรลุกำไรตามเป้าหมายให้ได้ตามที่ธุรกิจกำหนดไว้ 2.2 กำหนดราคาขายเพื่อกำไรสูงสุดของธุรกิจ 2.3 เลือกใช้วิธีการกำหนดราคาขายที่เหมาะสมกับธุรกิจเพื่อได้กำไรที่เหมาะสมที่สุด	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20603.01 คัดต้นทุนอาหารไทย	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 ที่มีผลกระทบต่องาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- 1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)
 1. ต้นทุนอาหาร ประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบอาหาร ค่าแรงงาน ต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ (ค่าโสหุ้ย)
 2. กำไร คือ ส่วนต่างระหว่างรายได้กับต้นทุน หลังจากหักค่าใช้จ่ายแล้ว
 3. ราคาขาย คือ มูลค่าของอาหารไทยที่แสดงออกมาในรูปของหน่วยเงิน
 4. วิธีการกำหนดราคาขาย การกำหนดราคาจากต้นทุน การกำหนดราคาจากการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน การกำหนดราคาโดยอาศัยกลไกการตลาด การกำหนดราคาโดยพิจารณาจากการแข่งขันในตลาดเป็นหลัก

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาพะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงต้นทุนอาหารไทยที่ผลิต
2. เอกสารการกำหนดราคาขายของอาหาร

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ20701
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่ปรับปรุง

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเทอร์เน็ต เพื่อการติดต่อประสานงาน
การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย รวมถึงการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

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 อินเทอร์เน็ต เพื่อการติดต่อประสานงาน	1.1 เลือกใช้เครื่องมือในการติดต่อสื่อสารและการประสานงานภายในองค์กรได้ 1.2 เลือกใช้เครื่องมือในการติดต่อสื่อสารและการประสานงานภายนอกองค์กรได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20701.02 ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานใน ครัวอาหารไทย	2.1 เลือกใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลได้ 2.2 เลือกใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลสูตรอาหาร ต้นทุน ราคาขาย การจัดซื้อ ตารางการทำงาน เอกสารกำหนดมาตรฐานการทำงานต่างๆ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
20701.03 ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอา หารไทย	3.1 เลือกใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอข้อมูลต่างๆ 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. ความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ด้านการสื่อสาร
2. ความรู้เกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีการสื่อสาร
3. ความรู้เกี่ยวกับคอมพิวเตอร์เพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
4. ความรู้เกี่ยวกับการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

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 เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- 1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)
 1. เครื่องมือในการติดต่อประสานงาน โทรศัพท์ โทรสาร อินเทอร์เน็ต เพื่อการติดต่อประสานงานได้
 2. การติดต่อประสานงานมีทั้งภายในองค์กร การติดต่อประสานงานกับผู้บังคับบัญชา การติดต่อประสานงานกับผู้ใต้บังคับบัญชา การติดต่อประสานงานกับเพื่อนร่วมงานได้
 3. การติดต่อประสานงานมีทั้งภายนอกองค์กร การติดต่อประสานงานกับลูกค้า การติดต่อประสานงานกับคู่ค้าได้
4. อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดเก็บข้อมูล คอมพิวเตอร์ ซอฟต์แวร์
5. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการนำเสนอข้อมูลต่างๆ ในครัวอาหารไทย คอมพิวเตอร์ซอฟต์แวร์ Microsoft Power Point เครื่องฉายข้ามศีรษะ เครื่องฉายทาบแสง
- 2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A
- 3) สภาพะในการปฏิบัติงาน (operating conditions)

N/A
- 4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)
 1. คู่มือการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย

2. เอกสารข้อกำหนดขั้นตอนการใช้อุปกรณ์การสื่อสาร
3. เอกสารข้อกำหนดขั้นตอนการใช้คอมพิวเตอร์ และโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะรวม (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. รหัสหน่วยสมรรถนะ20801
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะสื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 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 ฟังและแปลความคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารวัตถุดิบ และการปรุงได้ 1.3 สามารถสื่อสาร ต้อนรับ ทักทายเป็นภาษาอังกฤษ 1.4 สามารถรับคำสั่งภาษาอังกฤษที่ใช้ในครัวอย่างง่ายได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบอาหารในครัวอาหารไทย
2. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารในครัวอาหารไทย
3. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับการเตรียมอาหารในครัวอาหารไทย
4. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับการปรุงอาหารอาหารในครัวอาหารไทย

(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 ที่มีผลกระทบต่องาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(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. รหัสหน่วยสมรรถนะ20802
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะสื่อสารภาษาอังกฤษ ระดับกลางเพื่อการปฏิบัติงานในครัว อาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย รวมถึงการอ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย 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 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	1.1 ฟังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20802.02 อ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	2.1 อ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยและลงมือปฏิบัติตามคำสั่งได้	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. ทักษะการฟังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาอังกฤษเพื่อใช้ในการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
2. ทักษะการอ่านประโยคภาษาอังกฤษเพื่อใช้ในการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
3. ทักษะการเขียนตำรับอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
1. ความรู้ภาษาอังกฤษพื้นฐาน เพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

บันทึกการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับภาษาอังกฤษพื้นฐานเพื่อการทำงานในครัวอาหารไทย

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
2. ประเมินจากการทดสอบความรู้ ชุดข้อสอบ
3. เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(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. เขียนคำรับอาหารภาษาอังกฤษได้ถูกต้องทั้งการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบอาหาร การเตรียม การปรุงอาหาร และใช้ไวยากรณ์ภาษาอังกฤษเพื่อสร้างรูปแบบประโยค

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือการปฏิบัติงานครัว
2. เอกสารคำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 การทดสอบทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการทำงานในครัวอาหารไทย (การสัมภาษณ์)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ20901
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะสื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 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. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยเกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบอาหารในครัวอาหารไทย
2. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยเกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารในครัวอาหารไทย
3. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยเกี่ยวกับการเตรียมอาหารในครัวอาหารไทย
4. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยเกี่ยวกับการปรุงอาหารอาหารในครัวอาหารไทย
- (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 ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. พังและแปลความคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ได้ดังนี้

1.1 พังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบได้

1.2 พังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยได้

1.3 พังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมอาหารไทยได้

1.4 พังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหารไทยได้

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาพะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือการปฏิบัติงานครัว

2. เอกสารคำศัพท์ภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะรวม (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. รหัสหน่วยสมรรถนะ20902
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะสื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2566
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (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 ชัดข้อสอบ
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. พังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาไทยในสถานการณ์ปัจจุบัน ทั้งประโยคคำถาม ประโยคบอกเล่า และประโยคปฏิเสธได้
 2. อ่านคำสั่งภาษาไทยและลงมือปฏิบัติได้ทันที
 3. อ่านประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานได้ แปลความ เข้าใจ การอ่านข้อมูลผลากอาหาร อ่านป้ายประกาศต่าง ๆ ในครัวอาหารไทย
 4. ใช้ไวยากรณ์ในภาษาไทยในการเขียนคำสั่งในการปฏิบัติงานได้
 5. เขียนคำรับอาหารเป็นภาษาไทยได้ ใช้คำศัพท์เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร 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)