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 ซึ่งจะพบว่าในหลายๆอาชีพ ความรู้ คามเข้าใจเป็นเพียงองค์ประกอบส่วนหนึ่ง หากแต่ความสามารถ ทักษะ ประสบการณ์เป็นองค์ประกอบสำคัญในคุณภาพของแรงงาน ในขณะที่ประเทศที่พัฒนาแล้วในหลายๆประเทศ ต่างมีแกนในการจัดการศึกษา แบบคู่ขนาน คือ การจัดการศึกษาสายวิชาการ ควบคู่กับการจัดการศึกษาสายอาชีพ เพื่อสร้างแรงงานที่มีคุณภาพทั้งเชิงทฤษฎีในกลุ่มหนึ่ง และเชิงปฏิบัติการในกลุ่มหนึ่ง

นอกจากเรื่องดังกล่าวการที่ประเทศไทยเน้นการวัดคุณภาพคน และโอกาสในการศึกษาต่อจากผู้ที่จบในภาคการศึกษาเป็นหลัก 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 5

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
10901	ทำขนมหวานประเภทต้ม
10902	ทำขนมหวานประเภทนึ่ง
10903	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แช่อิ่ม

10904	ทำขนมหวานประเภททอด
10905	ทำขนมหวานประเภทฉาบ
10906	ทำขนมเครื่องไข่
10907	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
10908	ทำขนมหวานประเภทกวน
10909	ทำขนมหวานประเภทจี่
10910	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
20101	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครัวอาหารไทย
20102	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัว อาหารไทย
20103	ประเมินประสิทธิภาพของ บุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20104	ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย
20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20301	ออกแบบรายการ อาหารไทย
20302	พัฒนาตำรับอาหาร ไทยใหม
20401	จัดซื้อวัตถุดิบ
20402	ตรวจรับวัตถุดิบ
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
20903	สื่อสารภาษาไทย ระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทขนมไทย ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะทางความคิด และปฏิบัติที่หลากหลาย หาข้อสรุป และ ตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและ เทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง เพื่อวิเคราะห์การบริหารจัดการระดับต้นมาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม มีส่วนร่วมในการพัฒนา และ ริเริ่มสิ่งใหม่ มีส่วนร่วมในการวางแผน ประสานงาน และประเมินผล สามารถฟัง อ่าน พูดเขียน ภาษาไทยระดับสูง และ มีสมรรถนะในระดับที่ 4 และต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีก ได้แก่ คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารไทย ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ขนมเครื่องไข่ (ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง) ขนมอบ/ผิง (ขนมผิง กลีบลำดวน โสมนัส หน้านวล บ้าบิ่น)

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยหรือขนมไทย และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- เป็นผู้ที่ไม่มีวุฒิการศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 5 ปี หรือ
- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

พ่อครัวหรือแม่ครัว ในโรงแรม ร้านอาหารขนาดใหญ่ ขนาดกลาง ขนาดเล็ก หรือร้านขนมไทย ที่มีความถนัดเฉพาะด้านในการประกอบขนมไทย

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10901 ทำขนมหวานประเภทต้ม
10902 ทำขนมหวานประเภทนึ่ง
10903 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แช่อิ่ม
10904 ทำขนมหวานประเภททอด
10905 ทำขนมหวานประเภทฉาบ
10906 ทำขนมเครื่องไข่
10907 ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
10908 ทำขนมหวานประเภทกวน
10909 ทำขนมหวานประเภทจี่
10910 ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
20101 บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครัวอาหารไทย
20102 คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัว อาหารไทย
20103 ประเมินประสิทธิภาพของ บุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20104 ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย
20202 ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20301 ออกแบบรายการ อาหารไทย
20302 พัฒนาตำรับอาหาร ไทยใหม
20401 จัดซื้อวัตถุดิบ
20402 ตรวจรับวัตถุดิบ
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

20903 สื่อสารภาษาไทย ระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

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 สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทยประเภทขนมไทย ให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ	10	ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารไทยตามมาตรฐานอาชีพ	109	ประกอบขนมหวาน
	20	บริหารและจัดการครัวอาหารไทยตามมาตรฐานอาชีพ	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	ทำขนมหวานประเภทนึ่ง	10902.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทนึ่ง
				10902.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทนึ่ง
				10902.03	ทำขนมหวานประเภทนึ่งชนิดต่างๆ
				10902.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทนึ่ง
		10903	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แช่อิ่ม	10903.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
				10903.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
				10903.03	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่มชนิดต่างๆ
				10903.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
		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	ทำขนมเครื่องไข่	10906.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมเครื่องไข่
				10906.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมเครื่องไข่
				10906.03	ทำขนมเครื่องไข่ชนิดต่างๆ
				10906.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมเครื่องไข่
		10907	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง	10907.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
				10907.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
				10907.03	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงชนิดต่างๆ
				10907.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทอบ/ผิง
		10908	ทำขนมหวานประเภทกวน	10908.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทกวน
				10908.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทกวน
				10908.03	ทำขนมหวานประเภทกวนชนิดต่างๆ
				10908.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทกวน
		10909	ทำขนมหวานประเภทจี่	10909.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทจี่
				10909.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทจี่
				10909.03	ทำขนมหวานประเภทจี่ชนิดต่างๆ
				10909.04	จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทจี่
		10910	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป	10910.01	จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
109	ประกอบขนมหวาน	10910	ทำขนมหวานที่ใช้ 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
				20101.02	กำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารไทย
				20101.03	จัดทำกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20101.04	ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทยให้เป็นไปตามแผน
		20102	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัว อาหารไทย	20102.01	วางแผนการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20102.02	จัดทำคุณสมบัติบุคลากรที่ต้องการสำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20102.03	วางเกณฑ์การคัดเลือกบุคลากร
				20102.04	คัดเลือกบุคลากรด้วยวิธีต่างๆ
		20103	ประเมินประสิทธิภาพของ บุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	20103.01	จัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20103.02	จัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน
				20103.03	ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทย
		20104	ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	20104.01	วางแผนการฝึกอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวไทย
				20104.02	จัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวไทย
				20104.03	การประเมินผลการฝึกอบรมการพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
202	ควบคุมความปลอดภัยในครัวอาหารไทย	20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย	20201.01	วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
				20201.02	ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
202	ควบคุมความปลอดภัยในครัวอาหารไทย	20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย	20201.03	ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย
				20201.04	ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารไทยให้มีความปลอดภัย
				20201.05	ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารไทย
				20201.06	ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน
		20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย	20202.01	วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในครัวไทยได้
				20202.02	จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและคู่มือการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20202.03	ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานและสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย
				20202.04	ปฐมพยาบาลเบื้องต้น
203	ออกแบบรายการอาหารและพัฒนาตำรับอาหารไทย	20301	ออกแบบรายการ อาหารไทย	20301.01	กำหนดรายการอาหารไทย
				20301.02	ออกแบบรายการอาหารไทยในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ
		20302	พัฒนาตำรับอาหาร ไทยใหม่	20302.01	สร้างตำรับอาหารไทยใหม่
				20302.02	คำนวณต้นทุนอาหารไทยที่พัฒนาใหม่
				20302.03	ทดสอบการยอมรับตำรับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่
				20302.04	ถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่
204	บริหารจัดการด้านวัตถุดิบอาหารไทย	20401	จัดซื้อวัตถุดิบ	20401.01	วางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารไทย
				20401.02	กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย
				20401.03	ควบคุมการสั่งซื้ออาหารไทย
				20401.04	รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย
		20402	ตรวจรับวัตถุดิบ	20402.01	เขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบอาหารไทย

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
204	บริหารจัดการด้านวัตถุดิบอาหารไทย	20402	ตรวจรับวัตถุดิบ	20402.02	ตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทยตามข้อกำหนด
				20402.03	ตรวจสอบการรับวัตถุดิบอาหารไทย
				20402.04	ตรวจสอบสินค้าคงคลัง
		20403	เก็บวัตถุดิบอาหาร ไทย	20403.01	จัดระบบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
				20403.02	จัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
				20403.03	ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
		20404	เบิกจ่ายวัตถุดิบ	20404.02	ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
				ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย	เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
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
		20602	คำนวณราคาขาย อาหารไทย	20602.02	กำหนดกำไร
				20602.03	กำหนดราคาขาย
				20603.01	คิดต้นทุนอาหารไทย
207	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	20701	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร	20701.01	ใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเตอร์เน็ตเพื่อการติดต่อประสานงาน

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
207	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	20701	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร	20701.02	ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20701.03	ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
208	สื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับครัวอาหารไทย	20801	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20801.01	ฟังคำศัพท์และแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้
		20802	สื่อสารภาษาอังกฤษ ระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัว 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
		20903	สื่อสารภาษาไทย ระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20903.01	ฟังและแปลความข้อมูลภาษาไทยขั้นสูง
				20903.02	พูดภาษาไทยขั้นสูง
				20903.03	อ่านภาษาไทยขั้นสูง
				20903.04	เขียนภาษาไทยขั้นสูง

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10901

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทต้ม

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 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)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (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
- ทำขนมหวานประเภทต้มชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอขนมหวานประเภทต้มชนิดต่าง ๆ

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

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

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

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

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

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือ สถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

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

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

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง ค้วาน หั่น สับ ขูด บด ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมหวานประเภทต้ม ได้แก่ กล้วย มัน ฟักทอง ขนมต้มขาว/แดง ถั่วแปบ ขนมเหนียว ขนมด้วง ทับทิมกรอบ ลอยแก้ว ข้าวเหนียวเปียก สาคูเปียก เต้าส่วน ถั่วต้มน้ำตาล
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทต้ม ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

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

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 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะทำขนมหวานประเภทต้ม (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10902

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทนึ่ง

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์
เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำทำขนมหวานประเภทนึ่งได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมหวานประเภทนึ่งชนิดต่าง ๆ
จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมหวานประเภทนึ่ง

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 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทนึ่ง	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทนึ่ง ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10902.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทนึ่ง	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทนึ่งที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทนึ่งได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10902.03 ทำขนมหวานประเภทนึ่งชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทนึ่ง ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10902.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทนึ่ง	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทนึ่งได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมหวานประเภทนึ่งชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมหวานประเภทนึ่ง ชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมหวานประเภทนึ่งชนิดต่างๆ 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 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 ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้

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

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ บด ขูด ชั่ง ตวง วัด ผสม ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมหวานประเภทนึ่งได้แก่ ขนมกล้วย ขนมมัน ขนมฟักทอง ข้าวต้มมัด ขนมชั้น ขนมตาล สังขยา สาลี่ ขนมขี้หนู ปุยฝ้าย เรไร ขนมถ้วย
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทนึ่ง ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

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

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- คู่มือการปฏิบัติงานครัว
- ตำรับอาหารมาตรฐาน
- เอกสารข้อกำหนดด้านความสะอาดปลอดภัยในอาหารและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำทำขนมหวานประเภทนึ่งชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10903

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แช่อิ่ม

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม

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)
10903.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10903.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่มที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่มได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10903.03 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่มชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10903.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่มได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	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) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

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

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

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

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

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(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 คว้าน ล้าง ทำน้ำปูนใส ตัดแต่ง หั่น ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมเชื่อม ได้แก่ มัน/เผือกเชื่อม กล้วยเชื่อม ฟักทองเชื่อม
- ทำขนมแช่อิ่ม ได้แก่ มะม่วงแช่อิ่ม มะยมแช่อิ่ม มะดันแช่อิ่ม มะขามแช่อิ่ม มะเขือเทศแช่อิ่ม
- ทำขนมหวานประเภทต้ม ได้แก่ กล้วย มัน ฟักทอง ขนมต้มขาว/แดง ถั่วแปบ ขนมเหนียว ขนมด้วง ทับทิมกรอบ ลอยแก้ว ข้าวเหนียวเปียก สาคูเปียก เต้าส่วน ถั่วต้มน้ำตาล
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทต้ม ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม ได้แก่ หม้อ กระทะทองเหลือง ทัพพี กระบวย เตา เขียง มีด ที่ปอก
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม 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/แช่อิ่ม (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10904

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภททอด

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์
เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำทำขนมหวานประเภททอดได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด 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) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

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

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

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

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

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน 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 ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทำน้ำปูนใส ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมหวานประเภททอดได้แก่ ขนมดอกจอก ขนมไข่นกกระทา ขนมฝักบัว กล้วยแขก ข้าวเม่าทอด ขนมกง
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภททอด ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภททอดได้แก่ กระทะ ตะหลิว หม้อ กระบวย อ่างผสม เขียง มีด กระทะทองเหลือง กระชอนของทอด ถาด
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภททอด ได้แก่ แป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า งา กะทิ ผลไม้ เครื่องปรุงรส ปูนแดง น้ำมัน

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 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำทำขนมหวานประเภททอดชนิดต่างๆ (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
เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำทำขนมหวานประเภทฉาบได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด 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
- ทำขนมหวานประเภทฉาบชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมหวานประเภทฉาบชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมหวานประเภทฉาบชนิดต่าง 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 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 ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้

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

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

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

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (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
- 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 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำทำขนมหวานประเภทฉาบชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10906

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมเครื่องไข่

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำขนมเครื่องไข่ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมเครื่องไข่ชนิดต่าง ๆ
จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมเครื่องไข่

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 เครื่องมือสำหรับทำขนมเครื่องไข่	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมเครื่องไข่ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10906.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมเครื่องไข่	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมเครื่องไข่ที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมเครื่องไข่ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10906.03 ทำขนมเครื่องไข่ชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมเครื่องไข่ ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10906.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมเครื่องไข่	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมเครื่องไข่ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมเครื่องไข่ชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมเครื่องไข่ ชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมเครื่องไข่ชนิดต่างๆ คุณลักษณะที่ถูกต้องของทำขนมเครื่องไข่แต่ละชนิดและเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงาน และห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

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

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

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

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

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

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

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

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ทำน้ำลอยดอกมะลิ ล้าง กรอง ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมเครื่องไข่ได้แก่ ทอดหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมเครื่องไข่ ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมเครื่องไข่ได้แก่ กระทะทองเหลือง ตะหลิว พายไม้ กรวยโรยฝอยทอง ถ้วยตะไล อ่างผสม ตะกร้อมือ เครื่องผสมอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมเครื่องไข่ 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 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำทำขนมเครื่องไข่ชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10907

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำทำขนมหวานประเภทอบ/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 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	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/ผิง ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	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 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 ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้

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

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ล้าง ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงได้แก่ ขนมผิง กลีบลำดวน โสมนัส หน้านวล บ้าบิ่น
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทอบ/ผิง ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

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
- 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 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10908

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทกวน

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำทำขนมหวานประเภทกวนได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมหวานประเภทกวนชนิดต่าง ๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมหวานประเภทกวน

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)
10908.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทกวน	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทกวน ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10908.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทกวน	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทกวนที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทกวนได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสาธิตการปฏิบัติงาน
10908.03 ทำขนมหวานประเภทกวนชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทกวน ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10908.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทกวน	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทกวนได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมหวานประเภทกวนชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมหวานประเภทกวน ชนิดต่าง ๆ

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

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

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว 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 ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

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

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ล้าง กรอง ขูด ทำน้ำลอยดอกมะลิ น้ำปูนใส ชั่ง ตวง วัด ร่อน ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมหวานประเภทประเภทกวน ได้แก่ ถั่วกวน เผือกกวน เปียกปูน ตะโก้ ข้าวตู ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง กะละแม กระยาสารท
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทกวน ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทประเภทกวน ได้แก่ เขียง มีด กระชอน เตา ลังถึง อ่างผสม กระทะทองเหลือง พายไม้ เครื่องปั่น/บดสับอาหาร พิมพ์ขนม
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทประเภทกวน ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า ถั่วเขียวเลาะเปลือก พืชหัว กะทิ มะลิ น้ำตาลทราย กาบมะพร้าว ปูนแดง ข้าวเหนียว

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 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำทำขนมหวานประเภทกวนชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10909

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทจี่

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำทำขนมหวานประเภทจี่ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด และการทำขนมหวานประเภทจี่ชนิดต่าง ๆ จัดตกแต่งและนำเสนอได้เหมาะสมกับประเภทของขนมหวานประเภทจี่

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 เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทจี่	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทจี่ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10909.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทจี่	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทจี่ที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทจี่ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10909.03 ทำขนมหวานประเภทจี่ชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทจี่ ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
10909.04 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทจี่	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทจี่ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมหวานประเภทจี่ชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมหวานประเภทจี่ ชนิดต่าง ๆ

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

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

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

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

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

กฎข้อบังคับ มาตรการในการฝึกปฏิบัติ คู่มือในการปฏิบัติการ

การประเมินผลการปฏิบัติงาน โดยต้องแสดงถึง
- การมีส่วนร่วมในกิจกรรมในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

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

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

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ล้าง กรอง ร่อน ขูด ทำน้ำลอยดอกมะลิ น้ำปูนใส ชั่ง ตวง วัด ร่อน ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมหวานประเภทจี่ ได้แก่ ขนมเบื้อง แป้งจี่ ขนมครก
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทจี่ ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทจี่ ได้แก่ เขียง มีด กระชอน เตา เบ้าขนมครก กระทะขนมเบื้อง อ่างผสม กระทะ พายไม้ หม้อ กระบวย กาน้ำ จ่า เครื่องผสมอาหาร ตะกร้อมือ เกรียง เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทจี่ ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี ถั่วทอง ไข่ไก่ กะทิ มะลิ น้ำตาล มะพร้าว 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 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำทำขนมหวานประเภทจี่ชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10910

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับการทำทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 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. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
- ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
- ทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีชนิดต่าง ๆ
- จัดตกแต่งนำเสนอทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธี ชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
- ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
- ประเภทของขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีชนิดต่าง ๆ คุณลักษณะที่ถูกต้อง และเทคนิคการทำ
- การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
- ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
- ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

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

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว 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 ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ขอบเขต (range statement) เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับหน่วยสมรรถนะในภาพรวม ซึ่งจะเป็นการระบุสถานการณ์หรือสภาพแวดล้อมของงานที่เกี่ยวข้องกับสมรรถนะนี้

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

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- เตรียมวัตถุดิบโดยการ ล้าง กรอง ขูด ทำน้ำลอยดอกมะลิ ชั่ง ตวง วัด ร่อน ตามที่กำหนด
- จัดเก็บวัตถุดิบตามโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร
- ทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธี ได้แก่ ลูกชุบ ข้าวเหนียวมูน จ่ามงกุฎ ละอองลำเจียก เม็ดขนุน ไข่หงส์ หม้อแกง ลอดช่องน้ำกะทิ
- จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธี ชนิดต่างๆ ได้ตามรูปแบบที่กำหนด

2) สถานที่ทำงาน (work site)

- ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

- อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธี ได้แก่ เขียง มีด กระชอน เตา ลังถึง อ่างผสม กระทะทองเหลือง พายไม้ หม้อ กระบวย เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
- วัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมหวานประเภทที่ใช้3 วิธี ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี ถั่วเขียวเลาะเปลือก ไข่ไก่ กะทิ ดอกมะลิ น้ำตาล มะพร้าว เทียนอบ

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 เอกสารใบประเมินผลการทดสอบทักษะการทำทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปชนิดต่างๆ (ภาคปฏิบัติ)

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 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
- เอกสารแสดงการควบคุมการปฏิบัติงานของบุคคลากรในครัวอาหารไทย

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- แบบสัมภาษณ์
- แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- กำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงานเพื่อปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนว่าจะต้องใช้คนจำนวนเท่าไร
- กำหนดคุณสมบัติของผู้ปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอน วุฒิการศึกษา เพศ อายุ ประสบการณ์

การทำงาน

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

โดยเขียนเป็นผังองค์กร (Organization Charts) คำบรรยายงาน (Job Description) จัดทำความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มงานเชื่อมโยงกันได้ตามลักษณะงาน

- จัดทำความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มงานเชื่อมโยงกันได้ตามลักษณะงาน กำหนดผังองค์กรได้

กำหนดรายละเอียดอย่างชัดเจนและได้ตกลงไว้กับทุกหน่วยงานที่กลุ่มบุคคลที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องตามลักษณะงาน

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

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

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

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัว อาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
โดยสามารถจัดทำคุณสมบัติบุคลากรที่ต้องการสำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย วางเกณฑ์การคัดเลือกบุคลากร และคัดเลือกบุคลากรด้วยวิธีต่าง ๆ ได้

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)
20102.01 วางแผนการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	1.1 กำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครในตำแหน่งที่ต้องการได้ 1.2 กำหนดวิธีการคัดเลือกบุคลากรในตำแหน่งที่ต้องการได้ 1.3 เขียนรายงานผลการคัดเลือกบุคลากรได้ตามแบบที่กำหนด	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20102.02 จัดทำคุณสมบัติบุคลากรที่ต้องการสำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	2.1 กำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครในตำแหน่งที่ต้องการได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20102.03 วางเกณฑ์การคัดเลือกบุคลากร	3.1 กำหนดวิธีการคัดเลือกบุคลากรในตำแหน่งที่ต้องการเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้ 3.2 กำหนดบุคลากรในหน่วยงานครัวอาหารไทย ร่วมกับส่วนงานอื่นๆ เพื่อทำหน้าที่คัดเลือกบุคลากรมาปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20102.04 คัดเลือกบุคลากรด้วยวิธีต่างๆ	4.1 ดำเนินการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยด้วยวิธีการคัดเลือกตามลักษณะงาน 4.2 ทำการบันทึกคะแนนที่ได้ให้ถูกต้อง ตามแบบที่กำหนด 4.3 จัดทำรายงานผลการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติในครัวอาหารไทยต่อหน่วยงานหรือผู้ที่เกี่ยวข้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- การจัดการทรัพยากรมนุษย์
- การวิเคราะห์และการประเมินบุคลากร
- การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์
- ความรู้เกี่ยวกับการจัดการงานครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

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

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- แบบสัมภาษณ์
- แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

- คุณสมบัติของผู้สมัครในตำแหน่งที่ต้องการ วุฒิการศึกษา อายุ เพศ ประสบการณ์ใน

การทำงาน ความเชี่ยวชาญ บุคลิกภาพ ความรู้ทางด้านภาษาอังกฤษและภาษาต่างประเทศอื่นๆ ความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์

- วิธีการคัดเลือกบุคลากรในตำแหน่งที่ต้องการ การสอบในภาคความรู้ (ทฤษฎี) การสอบวัดทักษะ (การปฏิบัติ) การสอบสัมภาษณ์
- ค่าคะแนนที่ได้จากการคัดเลือกโดยวิธีต่างๆ ที่ได้กำหนดไว้ คะแนนสอบภาคความรู้ คะแนนสอบภาคปฏิบัติ คะแนนสอบสัมภาษณ์
- ส่วนงานอื่นๆ ที่ร่วมทำหน้าที่ในการคัดเลือกบุคลากรเพื่อมาปฏิบัติงานในครัวไทย ได้แก่

ฝ่ายบุคคล ผู้จัดการแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เป็นต้น

- จัดทำรายงานผลการคัดเลือกบุคลากร โดยแสดงรายละเอียดของผลการคัดเลือกบุคลากรได้ตามแบบที่กำหนดให้

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- เอกสารแสดงแผนการคัดเลือกบุคคลากรเพื่อเข้ามาปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- เอกสารแสดงคุณสมบัติของบุคคลากรเพื่อเข้ามาปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- เอกสารแสดงวิธีการคัดเลือกบุคคลากรเพื่อเข้ามาปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- เอกสารแสดงการสรรหาหรือการคัดเลือกบุคคลากรเพื่อเข้ามาปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- เอกสารแสดงประวัติการทำงานและผลงาน ประสบการณ์การคัดเลือกบุคลากร

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20103

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประเมินประสิทธิภาพของ บุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้
เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้ตามแบบที่กำหนด
สามารถจัดทำมาตรฐาน
การปฏิบัติงาน และประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- การจัดการทรัพยากรมนุษย์
- การวิเคราะห์และการประเมินบุคลากร
- การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์
- ความรู้เกี่ยวกับการจัดการงานครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- เอกสารที่รายงานการประเมินบุคลากร แบบประเมินผลงาน แบบประเมินสมรรถนะ แฟ้มสะสมงาน รูปถ่ายขณะปฏิบัติงาน
- เอกสารที่รายงานการจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- แบบสัมภาษณ์
- แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. องค์ประกอบของการประเมินบุคลากร

1.1 การประเมินผลงาน ปริมาณงาน คุณภาพผลงาน ความทันเวลา ประสิทธิผลของผลงาน และการประหยัดทรัพยากร

1.2 การประเมินคุณลักษณะปริมาณงาน ความสามารถในการปฏิบัติงาน การรักษากฎระเบียบ วินัยในการปฏิบัติงาน การมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

2. แบบประเมิน เป็นแบบประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

3. ผู้ประเมิน หัวหน้างานในแต่ละแผนกของครัวไทย

4. ปริมาณงานของบุคลากร เป็นการกำหนดว่างานที่บุคลากรในตำแหน่งต่างๆ ปฏิบัติต้องมีปริมาณเท่าไร

5. คุณภาพของงาน คือ ผลงานที่บุคลากรปฏิบัติว่าต้องมีคุณภาพในระดับใด

6. ลักษณะการแสดงออกขณะปฏิบัติงาน การแสดงออกด้านบุคลิกภาพ ความรับผิดชอบ การสื่อสารของผู้ปฏิบัติงานในครัวไทย

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

8. รายงานการประเมินรวบรวมข้อมูลการประเมิน มาจัดทำเป็นรายงานส่งมอบให้หน่วยงานหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทราบ

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. แบบประเมินผลงาน แบบประเมินสมรรถนะ แฟ้มสะสมงาน รูปถ่ายขณะปฏิบัติงาน

2. รายงานการจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน

3. รายงานการประเมินบุคลากร

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20104

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการฝึกอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวไทย
การจัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวไทย และการประเมินผลการฝึกอบรมการพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

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)
20104.01 วางแผนการฝึกอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวไทย	1.1 กำหนดหลักสูตรการฝึกอบรม หรือหัวข้อการอบรมเพื่อการพัฒนาบุคลากรในครัวอาหารไทยได้ 1.2 เลือกวิธีการพัฒนาความรู้และการเพิ่มทักษะการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้ 1.3 เขียนแผนการพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารได้ 1.4 ประสานงานกับบุคคลหรือหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20104.02 จัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวไทย	2.1 ทำการฝึกอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยทั้งภาคความรู้และภาคปฏิบัติ 2.2 ควบคุมการให้การฝึกอบรมให้เป็นไปตามแผนการอบรมที่กำหนดไว้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20104.03 การประเมินผลการฝึกอบรมการพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	3.1 จัดทำแบบประเมินการฝึกอบรม 3.2 สรุปผลการฝึกอบรม 3.3 วิเคราะห์ผลการจัดอบรม และให้ข้อเสนอแนะเพื่อนำมาปรับปรุงหรือพัฒนาการฝึกอบรมในครั้งต่อไปได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการจัดการและพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์และการประเมินบุคลากร การจัดการงานครัว ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย เทคโนโลยีสารสนเทศ การสอนและเทคนิคการสอน และคณิตศาสตร์และสถิติ
2. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงแผนการพัฒนาบุคลากรในครัวอาหารไทย
3. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงการประเมินผลการฝึกอบรม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การจัดการและพัฒนาทรัพยากรมนุษย์
2. การวิเคราะห์และการประเมินบุคลากร
3. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการงานครัว
4. ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีสารสนเทศ
5. ความรู้เกี่ยวกับการสอนและเทคนิคการสอน
6. ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย
7. คณิตศาสตร์และสถิติ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงแผนการพัฒนาบุคลากรในครัวอาหารไทย
2. เอกสารแสดงการประเมินผลการฝึกอบรม

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. หลักสูตรการฝึกอบรมหรือหัวข้อการอบรม ตอบสนองต่อความจำเป็นของหน่วยงาน เช่น การทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์ และ ครุภัณฑ์ในครัว การตกแต่งอาหารไทย ความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร
2. วิธีการพัฒนาความรู้ และวิธีการเพิ่มทักษะการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย การสอนแบบสาธิต การอบรม การสัมมนา การจัดการความรู้ (KM) ทั้งภายในและภายนอกหน่วยงาน
3. แผนพัฒนาบุคลากร เขียนเป็นโครงการ กำหนดกลุ่มคนที่เข้ารับการอบรม หัวข้อในการอบรม ระยะเวลาการอบรม วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการอบรม สถานที่ในการอบรม และงบประมาณการอบรม
4. การประสานงาน จะติดต่อกับผู้ที่เกี่ยวข้องกับงานตามที่ระบุไว้จากเอกสารที่ได้จัดทำไว้

5. ขั้นตอนการปฏิบัติ เป็นกระบวนการเพิ่มความรู้ และทักษะการปฏิบัติงานในระหว่างที่บุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยยังคงทำงานอยู่
6. ควบคุมการฝึกอบรมให้เป็นไปตามแผนการอบรมที่วางไว้ ได้แก่ เนื้อหาการอบรม
7. แบบประเมินการฝึกอบรม แบบประเมินโครงการ แบบประเมินผลการเรียนรู้ แบบประเมินพฤติกรรม
8. ผลที่ได้จากการประเมิน ได้แก่ จำนวน ร้อยละ เป็นต้น
9. รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ผล และให้ข้อเสนอแนะ จัดทำเป็นรูปเล่มเอกสาร ส่งมอบให้กับฝ่ายบริหาร

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงแผนการพัฒนาบุคลากรในครัวอาหารไทย
2. เอกสารแสดงการประเมินผลการฝึกอบรม

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

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 เครื่องมือในการเตรียมอาหารไทยได้อย่างปลอดภัย 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 เขียนแนวทางการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในอาหารไทยได้โดยมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี การจัดการความปลอดภัยของวัตถุดิบสำหรับอาหารไทย การจัดการความปลอดภัยของอุปกรณ์ เครื่องมือและครุภัณฑ์พิเศษในครัวอาหารไทย การจัดการความปลอดภัยและความสะอาดของครัวอาหารไทย เป็นต้น 5.2 ให้คำปรึกษากรณีที่เกิดปัญหาในเรื่องความปลอดภัยในอาหารได้ 5.3 ทักษะในการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 5.4 ใช้เทคโนโลยีในการสื่อสารได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20201.06 ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน	6.1 ตรวจสอบการจัดเก็บอุปกรณ์และเครื่องมืออย่างปลอดภัยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

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

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. วางแผนการควบคุมการผลิตอาหารไทยให้มีความปลอดภัย
เป็นการกำหนดแนวทางในการควบคุมการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานสากลในด้านความปลอดภัยอาหารตามที่กำหนดได้
2. มาตรฐานสากลในด้านความปลอดภัยอาหาร ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลอาหารเบื้องต้น การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์และวิธีที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)
3. วัตถุดิบในการปรุงอาหารไทย เป็นวัตถุดิบที่ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานที่กำหนด
4. เครื่องมือในการประกอบอาหารไทย เป็นเครื่องมือที่มีความปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค
5. การเตรียมวัตถุดิบ การปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ ชั่ง ตวง วัด สะอาดปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด
6. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร เขียง มีดปอด มีดหั่น เป็นต้น สะอาด ปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด
7. สถานที่ในการเตรียมอาหาร โต๊ะเตรียม อ่างล้าง สะอาด ปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด
8. การเตรียมอาหารดิบมีการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมแยกออกจากอาหารพร้อมรับประทาน หรือต้องทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องมือก่อนนำมาใช้ในทุกครั้ง
9. ควบคุมการปรุงอาหารไทยให้ปลอดภัย การควบคุมด้านอนามัยส่วนบุคคล การควบคุมด้านการจัดเตรียมวัตถุดิบ
ควบคุมอุณหภูมิการปรุงอาหารให้มีความเหมาะสมในการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย
10. ตรวจสอบการปรุงอาหารไทยให้มีความปลอดภัย การตรวจสอบด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปรุงอาหาร ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารขณะปรุงโดยการใช้เทอร์โมมิเตอร์
11. อาหารในครัวอาหารไทย
11.1 วัตถุดิบอาหาร อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุง ถูกเก็บได้ตามมาตรฐานที่กำหนดไว้
11.2 อาหารที่เตรียมเสร็จแล้ว ถูกเก็บได้ตามมาตรฐานที่กำหนด
11.3 อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ต้องถูกเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามมาตรฐานที่กำหนด
12. แนวทางการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทย การมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี การจัดการความปลอดภัยของวัตถุดิบสำหรับอาหารไทย
การจัดการความปลอดภัยของอุปกรณ์ เครื่องมือ และครุภัณฑ์พิเศษในครัวอาหารไทย การจัดการความปลอดภัยและความสะอาดของครัวอาหารไทย
สอดคล้องกับมาตรฐานสากลที่กำหนดไว้
13. สื่อสารกับบุคลากรที่เกี่ยวข้องได้อย่างมีประสิทธิภาพ
14. เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอดความรู้ คอมพิวเตอร์ เครื่องฉาย
15. เก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ กระทะ เขียง มีด ได้อย่างปลอดภัยและสะดวกในการใช้งาน

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย
2. เอกสารแสดงมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทย
3. เอกสารแสดงการเตรียมวัตถุดิบ การเก็บวัตถุดิบอาหาร อาหารที่เตรียมเสร็จแล้ว และอาหารที่ปรุงเสร็จ
4. เอกสารแสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร และการเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ
5. เอกสารแสดงขั้นตอนการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย
6. เอกสารประกอบการอบรม

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20202

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการควบคุม
ความปลอดภัยในครัวไทย ตลอดจนการจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและคู่มือการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย การตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน 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 อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานและสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย	3.1 ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานขั้นพื้นฐานที่กำหนดไว้ 3.2 ตรวจสอบสถานที่ (ครัวอาหารไทย) ให้มีความปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานขั้นพื้นฐานที่กำหนดไว้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20202.04 ปฐมพยาบาลเบื้องต้น	4.1 เลือกใช้ยาสามัญที่ถูกต้องกับโรคหรืออาการที่เป็นได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรายละเอียดมาตรฐานขั้นพื้นฐานในด้านความปลอดภัยของสถานที่ทำงานมาใช้ในการปฏิบัติงาน และคู่มือว่าด้วยความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัวอาหารไทยที่กำหนดให้มา
2. เอกสารหรือคู่มือการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. มาตรฐานความปลอดภัยขั้นพื้นฐาน 5ส ,Safety First
2. การใช้เครื่องมือ-อุปกรณ์งานครัว มีดปอก มีดหั่น
3. เครื่องใช้ไฟฟ้า เครื่องปั่น
4. เครื่องมือและอุปกรณ์งานครัวพิเศษ ตู้อบแบบผสม (Combi oven)

5. ระบบก๊าซ การปิด-เปิด หัวเตา

6. จัดรวบรวมข้อมูล มาจัดเป็นคู่มือการปฏิบัติงานเพื่อความปลอดภัยในครัวไทย

7. เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในครัวไทย อุปกรณ์ในการหั่น เตรียม หุงต้ม ภาชนะใส่อาหาร

8. ความปลอดภัยด้านสถานที่ พื้น ผนัง เพดาน

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

10. อุปกรณ์ทำแผล พลาสเตอร์ปิดแผล ผ้าพันแผล เทปปิดแผล

11. ปฐมพยาบาลเบื้องต้น การปฐมพยาบาลในผู้ที่ได้รับสารพิษเข้าสู่ร่างกาย การปฐมพยาบาลในผู้ที่ได้รับอันตรายจากสัตว์ การปฐมพยาบาลในผู้ที่ได้รับอันตรายจากพืช การปฐมพยาบาลในผู้ถูกน้ำร้อนลวก

12. จัดเก็บยาสามัญได้และสะดวกต่อการใช้งาน

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารรายละเอียดมาตรฐานขั้นพื้นฐานในด้านความปลอดภัยของสถานที่ทำงาน

2. คู่มือความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย

3. เอกสารหรือคู่มือการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20301

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ออกแบบรายการ อาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการกำหนดรายการอาหารไทย รวมถึงออกแบบรายการอาหารไทยในโอกาสและเทศกาลต่างๆ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. รายการอาหารไทย
2. รายการอาหารในโอกาสและเทศกาลต่างๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

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

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. รายการอาหารไทย
2. รายการอาหารในโอกาสและเทศกาลต่างๆ
3. ตำรับอาหารมาตรฐาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20302

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ พัฒนาตำรับอาหาร ไทยใหม่

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการสร้างตำรับอาหารไทยใหม่ การคำนวณต้นทุนอาหารไทยที่พัฒนาใหม่ รวมถึงการทดสอบการยอมรับตำรับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่ และถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

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

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการ ทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. ตำรับอาหารมาตรฐาน อาจประกอบด้วย

1.1 รายการอาหารและปริมาณของส่วนผสม

1.2 รายละเอียดขั้นตอนวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร

1.3 คำแนะนำในการใช้ภาชนะที่ใช้ในการทำและเสิร์ฟอาหาร

1.4 การกำหนดจำนวนหรือปริมาณเสิร์ฟที่ได้จากตำรับ

1.5 ภาพอาหาร

2. อุปกรณ์ที่ใช้ในการชั่ง ตวง วัดอาหาร ช้อนตวง ถ้วยตวงของเหลว ถ้วยตวงของแห้ง เครื่องชั่ง เทอร์โมมิเตอร์
3. ตรวจสอบการทำอาหารระหว่างการเตรียมให้เป็นไปตามตำรับอาหารมาตรฐาน การจัดเตรียมเครื่องปรุง อาหาร สด อาหารแห้ง เครื่องปรุงรสต่างๆ
4. ตรวจสอบการทำอาหารระหว่างการปรุงอาหารให้เป็นไปตามตำรับอาหารมาตรฐาน
5. ตรวจสอบจำนวนที่เสิร์ฟ และลักษณะรูปแบบของอาหารได้ตามที่กำหนดไว้ในตำรับอาหารมาตรฐาน
6. ปริมาณวัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุงที่ใช้
7. คิดต้นทุนอาหารไทยที่พัฒนาใหม่ต่อหน่วยได้
8. กำหนดราคาขายอาหารต่อหน่วยได้ และมีกำไรได้ตามที่หน่วยงานกำหนด
9. การพัฒนาตำรับอาหารใหม่ N/Aบริการมาก่อน โดยมีแนวคิดการพัฒนาตำรับอาหารมาจากความต้องการลูกค้า
10. ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่ออาหารที่พัฒนาขึ้น ในด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ความชอบรวม
11. ปรับตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นให้เป็นตำรับอาหารมาตรฐานที่มีรายละเอียด รายการอาหารและปริมาณของส่วนผสม รายละเอียดขั้นตอนวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร คำแนะนำในการใช้ภาชนะที่ใช้ในการทำและเสิร์ฟอาหาร การกำหนดจำนวนหรือปริมาณเสิร์ฟที่ได้จากตำรับ ภาพอาหาร
12. ขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารไทย เขียนและเรียบเรียงอย่างเป็นระบบ อธิบายการพัฒนาตำรับอาหารเป็นลำดับขั้นตอนตามแบบที่กำหนด
13. สื่อสารกับบุคลากรที่เกี่ยวข้องได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. ตำรับอาหารมาตรฐาน
2. เอกสารรายงานการทดสอบการยอมรับตำรับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่
3. เอกสารการฝึกอบรมการพัฒนาตำรับอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)
18.3 สอบปฏิบัติ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20401

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดซื้อวัตถุดิบ

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารไทย การกำหนดมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย การควบคุมการสั่งซื้ออาหารไทย และการรายงาน
การสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารคู่มือมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย
2. เอกสารคู่มือราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น
3. รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้
3. ใบบันทึกการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

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

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

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารคู่มือมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย
2. เอกสารคู่มือราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น
3. รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20402

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจรับวัตถุดิบ

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการเขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบอาหารไทย ตลอดจนการตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทยตามข้อกำหนด การตรวจสอบการรับวัตถุดิบอาหารไทย และการตรวจสอบสินค้าคงคลัง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย
2. ความรู้เกี่ยวกับคุณลักษณะของวัตถุดิบ
3. ความรู้ด้านตำรับอาหารมาตรฐาน
4. ความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์
5. ความรู้ด้านการตลาด

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

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

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้
3. ใบบันทึกการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

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

เป็นการตรวจสอบการตรวจรับวัตถุดิบอาหารตามรายละเอียดที่กำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบอาหารตามที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อได้ โดยอาจจะใช้การสุ่มตรวจ

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

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

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

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20403

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เก็บวัตถุดิบอาหาร ไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดระบบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย การจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย และตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารไทย
2. ความรู้ด้านคุณลักษณะของวัตถุดิบ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงระบบการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
2. ข้อกำหนดการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้
3. ใบบันทึกการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. แบ่งประเภทของวัตถุดิบอาหารไทย แบ่งได้เป็น

1.1 อาหารแห้ง ได้แก่ ข้าวสาร แป้ง น้ำตาล เครื่องปรุงรส อาหารกระป๋อง เป็นต้น

1.2 อาหารสด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ปลา นมและผลิตภัณฑ์ ไข่ ผัก ผลไม้ เป็นต้น

2. สถานที่ในการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย ตู้เย็น ห้องเย็น ห้องเก็บของ

3. หลักการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย การแยกอาหารออกเป็นหมวดหมู่ หมุนเวียนอาหารออกมาใช้ สถานที่เก็บถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยจากอุบัติเหตุ ปลอดภัยจากการโจรกรรม

4. ตรวจสอบว่ามีการเก็บวัตถุดิบอาหารไทยตามหลักการเก็บวัตถุดิบอาหารไทยที่ระบุไว้ตามเอกสาร การแยกอาหารออกเป็นหมวดหมู่ หมุนเวียนอาหารออกมาใช้ สถานที่เก็บถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยจากอุบัติเหตุ ปลอดภัยจากการโจรกรรม

5. ตรวจสอบว่ามีการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย ตู้เย็น ห้องเย็น ห้องเก็บของ ได้ถูกต้องตามประเภทอาหาร

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงระบบการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
2. ข้อกำหนดการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 การทดสอบทักษะด้านการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย (ภาคปฏิบัติ)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20404

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เบิกจ่ายวัตถุดิบ

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 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. ความรู้ด้านการทำตำรับอาหารมาตรฐาน

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 ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทยตามใบเบิกได้
2. ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย จำนวนวัตถุดิบที่เบิกตรงกับใบเบิก

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงการเบิกและการจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
2. เอกสารแสดงการตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย

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 การทดสอบทักษะด้านการเบิกจ่ายวัตถุดิบ (ภาคปฏิบัติ)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20501

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ สำหรับการประกอบอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย ตลอดจนการกำหนดมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย
2. ความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือและอุปกรณ์

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
2. กำหนดคุณลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้
3. ใบบันทึกการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

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

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
2. กำหนดคุณลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20502

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและ อุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการตรวจสอบ การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย การทำคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย และการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20502.01 วางแผนการตรวจสอบ การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	1.1 กำหนดระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้ 1.2 เตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารสำรองได้ 1.3 ทำความสะอาด เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย ทั้งก่อนและหลังใช้งาน	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 ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

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

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. ระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้
2. เอกสารคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทยได้
3. เอกสารตรวจสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยได้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20601

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วางแผนงบประมาณในการ ผลิตอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารไทย และการสำรวจราคากลางวัตถุดิบจากตลาด

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20601.01 ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารไทย	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 ๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

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

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารการกำหนดปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารไทยที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยได้
2. เอกสารการสำรวจราคากลางของวัตถุดิบอาหารไทยจากแหล่งผลิต แหล่งการค้าขายได้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20602

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ คำนวณราคาขาย อาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเตอร์เน็ต เพื่อการติดต่อประสานงาน
การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย รวมถึงการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

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 คิดต้นทุนอาหารไทย	1.1 คำนวณต้นทุนอาหารไทยที่ผลิตได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณต้นทุน
2. ความรู้เกี่ยวกับธุรกิจอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับราคาสินค้าของอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารแสดงต้นทุนอาหารไทยที่ผลิต
2. เอกสารการกำหนดราคาขายของอาหาร

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์
2. แบบทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

ผู้ประเมินทำการประเมินความรู้ของผู้เข้าทดสอบโดยใช้แบบทดสอบความรู้ และใช้แบบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

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

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงต้นทุนอาหารไทยที่ผลิต
2. เอกสารการกำหนดราคาขายของอาหาร

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์
18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20701

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเตอร์เน็ต เพื่อการติดต่อประสานงาน
การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย รวมถึงการใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารรับรองถึงการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
2. เอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารรับรองแสดงถึงการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการ ติดต่อสื่อสาร
3. ใบบันทึกจากการสังเกตจากหัวหน้างาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการติดต่อสื่อสาร ความรู้เกี่ยวกับสารสนเทศ ความรู้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
2. ประเมินจากการทดสอบความรู้ ชุดข้อสอบ
3. เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

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

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย

2. เอกสารข้อกำหนดขั้นตอนการใช้อุปกรณ์การสื่อสาร
3. เอกสารข้อกำหนดขั้นตอนการใช้คอมพิวเตอร์ และโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20801

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการฟังคำศัพท์และแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

บันทึกการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
2. ประเมินจากการทดสอบความรู้ ชุดข้อสอบ
3. เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. ฟังและแปลความคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ได้ดังนี้

1.1 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบได้

1.2 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยได้

1.3 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมอาหารไทยได้

1.4 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหารไทยได้

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือการปฏิบัติงานครัว
2. เอกสารคำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20802

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาอังกฤษ ระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัว อาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย รวมถึงการอ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย และการเขียนคำสั่งและตำรับอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการฟังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาอังกฤษเพื่อใช้สำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
2. ทักษะการอ่านประโยคภาษาอังกฤษเพื่อใช้สำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
3. ทักษะการเขียนตำรับอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ภาษาอังกฤษพื้นฐาน เพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

บันทึกการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับภาษาอังกฤษพื้นฐานเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
2. ประเมินจากการทดสอบความรู้ ชุดข้อสอบ
3. เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

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

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือกาการปฏิบัติงานครัว
2. เอกสารคำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 การทดสอบทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย (การสัมภาษณ์)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20901

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการฟังคำศัพท์และแปลคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

บันทึกการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
2. ประเมินจากการทดสอบความรู้ ชุดข้อสอบ
3. เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. ฟังและแปลความคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย ได้ดังนี้

1.1 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบได้

1.2 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยได้

1.3 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมอาหารไทยได้

1.4 ฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหารไทยได้

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือการปฏิบัติงานครัว
2. เอกสารคำศัพท์ภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 การสื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย (การสัมภาษณ์)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20902

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการฟังเพื่อแปลความหมายภาษาไทยเพื่องานครัวอาหารไทย รวมถึงการอ่านประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย และการเขียนคำสั่ง และตำรับอาหารเป็นภาษาไทย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5120 พ่อครัว/แม่ครัว

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการฟังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาไทยเพื่อใช้สำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
2. ทักษะการอ่านประโยคภาษาไทยเพื่อใช้สำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
3. ทักษะการเขียนคำสั่งภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ความรู้ภาษาไทยพื้นฐาน เพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

บันทึกการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับภาษาไทยพื้นฐานเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
2. ประเมินจากการทดสอบความรู้ ชุดข้อสอบ
3. เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

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

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือการปฏิบัติงานครัว
2. เอกสารคำศัพท์ภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์

18.2 เอกสารที่ใช้ทดสอบ (ภาคทฤษฎี)

18.3 ทักษะการสื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย (การสัมภาษณ์)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20903

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาไทย ระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการฟังและแปลความข้อมูลภาษาไทยขั้นสูง การพูดภาษาไทยขั้นสูง การอ่านภาษาไทยขั้นสูง และการเขียนภาษาไทยขั้นสูง

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)
20903.01 ฟังและแปลความข้อมูลภาษาไทยขั้นสูง	1.1 ฟังและแปลความหมายของข้อมูลภาษาไทยได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20903.02 พูดภาษาไทยขั้นสูง	2.1 ออกเสียงภาษาไทยถูกต้อง 2.2 สนทนาภาษาไทยได้ 2.3 นำเสนอข้อมูลเป็นภาษาไทยในรูปแบบต่างๆได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20903.03 อ่านภาษาไทยขั้นสูง	3.1 อ่านภาษาไทยได้เข้าใจ แปลความได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
20903.04 เขียนภาษาไทยขั้นสูง	4.1 เขียนภาษาไทยได้ตามหลักไวยากรณ์ 4.2 เขียนรายการอาหาร คำบรรยาย และการนำเสนออย่างเป็นทางการได้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการฟังและแปลความหมายของข้อมูลภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
2. ทักษะการพูดภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
3. ทักษะการอ่านภาษาไทยเพื่อการเข้าใจและแปลความ
4. ทักษะการเขียนภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ความรู้ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารและการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน
2. ประเมินจากการทดสอบความรู้ ชุดข้อสอบ
3. เอกสารหลักฐานการสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) ขั้นตอน ระเบียบ หรือวิธีปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน (workplace procedures)

1. ฟังและแปลความหมายของข้อมูลภาษาไทยจากสื่อต่างๆ และสามารถเข้าใจได้ทันที
2. ออกเสียงภาษาไทยได้ถูกต้องตามพยัญชนะ คำ วลี ประโยค
3. สนทนาภาษาไทยในสถานการณ์ของการใช้ชีวิตประจำวัน การสนทนาเพื่อธุรกิจ การสนทนาทางโทรศัพท์เพื่อการขาย การตลาด
4. นำเสนอข้อมูล ผลงาน ด้วยภาษาไทยในรูปแบบต่างๆ การบรรยาย การสาธิต
5. อ่านภาษาไทยที่มีเนื้อหาหลากหลาย โดยใช้ทักษะการอ่านแบบจับใจความ การอ่านเพื่อหาวัตถุประสงค์ของผู้เขียน การอ่านเพื่อแยกแยะข้อเท็จจริงและข้อคิดเห็น
6. ใช้คำศัพท์ สร้างประโยค และเขียนภาษาไทยในรูปแบบต่างๆ จดหมาย บันทึกข้อความ อีเมล เพื่อติดต่อกับบุคลากรในองค์กร และนอกองค์กร

2) สถานที่ทำงาน (work site)

N/A

3) สภาวะในการทำงาน (operating conditions)

N/A

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. คู่มือการปฏิบัติงานครัวการปฏิบัติงานครัว
2. เอกสารคำศัพท์ภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

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