



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม
อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

- โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2562 -
โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2567

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

ครั้งที่ 1 โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2562 ครั้งที่ 2
โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2567

6. ครั้งที่

2/2567

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

สาขางานโรงแรม

อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 7

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
4.10.115	อ่าน เขียน และพูดภาษาอังกฤษในเชิงธุรกิจของอาหารตะวันตก
4.12.018	ประยุกต์ใช้เทคนิคขั้นสูงของการปรุงอาหารตะวันตกเพื่อการค้า
4.12.036	คัดเลือก จัดเตรียม และเสิร์ฟอาหารตะวันตกที่คิดค้นใหม่
4.13.041	ออกแบบรายการอาหารตะวันตกจากผลการวิจัยเพื่อการค้า
4.16.099	เป็นผู้นำและบริหารคนในการประกอบธุรกิจอาหารตะวันตก

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 7

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้ที่มีลักษณะเฉพาะทาง ระดับฝีมือขั้นสูง และเทคนิคในการปฏิบัติงานที่มีประสิทธิผล มีทักษะ ความรู้เฉพาะทางระดับสูงและมีความซับซ้อน สามารถวิเคราะห์วิธีการ ขั้นตอนการทำงานของอาหารตะวันตก ในสถานประกอบการ มีความเป็นผู้นำ การบริการสังคม สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิค การเจรจาต่อรอง คิดค้นรายการอาหารตะวันตกใหม่ ๆ การบริการอาหารตะวันตก เพื่อนำไปใช้ประโยชน์เชิงการค้าในรูปแบบที่มีความซับซ้อน อาทิ การลงทุนประกอบกิจการตั้งแต่เริ่มต้นจนประสบผลสำเร็จ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตก และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 10 ปี หรือ
2. เป็นผู้ที่ไม่มียุติการศึกษาศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 15 ปี หรือ
3. ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตกไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 10 ปี และ
4. มีผลการทดสอบภาษาอังกฤษ คะแนน TOEIC ไม่น้อยกว่า 700 คะแนน หรือการทดสอบภาษาอังกฤษอื่นที่เทียบเท่าตามที่สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพกำหนด

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- พ่อครัวหรือแม่ครัวในโรงแรม ร้านอาหารทุกขนาดที่มีความถนัดในการประกอบอาหารตะวันตก

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 4.10.115 อ่าน เขียน และพูดภาษาอังกฤษในเชิงธุรกิจของอาหารตะวันตก
- 4.12.018 ประยุกต์ใช้เทคนิคขั้นสูงของการปรุงอาหารตะวันตกเพื่อการค้า
- 4.12.036 คัดเลือก จัดเตรียม และเสิร์ฟอาหารตะวันตกที่คิดค้นใหม่
- 4.13.041 ออกแบบรายการอาหารตะวันตกจากผลการวิจัยเพื่อการค้า
- 4.16.099 เป็นผู้นำและบริหารคนในการประกอบธุรกิจอาหารตะวันตก

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	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
พัฒนาศักยภาพบุคลากรในสาขาวิชาชีพการครัวให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ	4	ปฏิบัติงานด้านการงานครัวตามมาตรฐานอาชีพ (อาหารคาว)	4.10	สื่อสารโดยใช้ภาษาอังกฤษ
			4.12	บริการอาหารเพื่อการพาณิชย์
			4.13	จัดเตรียมการจัดเลี้ยงเพื่อการพาณิชย์
			4.16	บริหารและเป็นผู้นำ

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ชี้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (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
4.10	สื่อสารโดยใช้ภาษาอังกฤษ	4.10.115	อ่าน เขียน และพูดภาษาอังกฤษในเชิงธุรกิจของอาหารตะวันตก	4.10.115.01	อ่านและเข้าใจข้อความในภาษาอังกฤษในเชิงวิชาชีพ
				4.10.115.02	เขียนข้อความภาษาอังกฤษได้ในเชิงวิชาชีพ
				4.10.115.03	พูดภาษาอังกฤษได้ในเชิงวิชาชีพ
4.12	บริการอาหารเพื่อการพาณิชย์	4.12.018	ประยุกต์ใช้เทคนิคขั้นสูงของการปรุงอาหารตะวันตกเพื่อการค้า	4.12.018.01	การเลือกใช้อุปกรณ์การทำอาหาร
				4.12.018.02	การประยุกต์ใช้วิธีการทำอาหารประเภทต่าง ๆ
				4.12.018.03	การประยุกต์ใช้วิธีการออกแบบการจัดจานอาหาร
		4.12.036	คัดเลือก จัดเตรียม และเสิร์ฟอาหารตะวันตกที่คิดค้นใหม่	4.12.036.01	คัดเลือกอาหารตะวันตกที่คิดค้นใหม่
				4.12.036.02	ระบุและจัดซื้อวัตถุดิบของรายการอาหารที่ถูกคิดค้นใหม่
				4.12.036.03	ระบุและใช้อุปกรณ์ที่เฉพาะเจาะจงสำหรับอาหารตะวันตกที่คิดค้นใหม่
				4.12.036.04	จัดเตรียมปรุงอาหารและการบริการอาหารที่คิดค้นใหม่
				4.12.036.05	จัดเก็บผลิตภัณฑ์อาหารที่คิดค้นใหม่
4.13	จัดเตรียมการจัดเลี้ยงเพื่อการพาณิชย์	4.13.041	ออกแบบรายการอาหารตะวันตกจากผลการวิจัยเพื่อการค้า	4.13.041.01	ระบุตลาด
				4.13.041.02	สร้างสรรค์รายการอาหารให้ตรงกับตลาดเฉพาะกลุ่ม
				4.13.041.03	สร้างสรรค์รายการอาหารจากงานวิจัย
4.16	บริหารและเป็นผู้นำ	4.16.099	เป็นผู้นำและบริหารคนในการประกอบธุรกิจอาหารตะวันตก	4.16.099.01	เป็นแบบอย่างของมาตรฐานที่ดีของพฤติกรรมและการดำเนินงาน
				4.16.099.02	พัฒนาความผูกพันและการทำงานร่วมกันเป็นทีม
				4.16.099.03	จัดการประสิทธิภาพการดำเนินงานของทีมงาน

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ4.10.115
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะอ่าน เขียน และพูดภาษาอังกฤษในเชิงธุรกิจของอาหารตะวันตก
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2567
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5122 (ISCO-88:TH) พ่อครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการอ่านเขียนภาษาอังกฤษได้ในระดับสูงซึ่งเกี่ยวข้องกับการอ่านและทำความเข้าใจถ้อยความภาษาอังกฤษระดับสูงและการเขียนถ้อยความภาษาอังกฤษในระดับสูง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม และภัตตาคาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5122 (ISCO-88:TH) พ่อครัว
7412 (ISCO-88:TH) พ่อครัวขนมปังอบ

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
4.10.115.01 อ่านและเข้าใจข้อความในภาษาอังกฤษในเชิงวิชาชีพ	1.1 ระบุถ้อยความภาษาอังกฤษระดับสูงในสถานที่ทำงาน 1.2 หาข้อมูลสำหรับการวิจัยตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด 1.3 เข้าใจความหมายสำคัญของถ้อยความภาษาอังกฤษ 1.4 บ่งชี้ข้อมูลเฉพาะที่อยู่ในถ้อยความภาษาอังกฤษ 1.5 ประยุกต์ทักษะการคิดเชิงวิพากษ์เพื่อบ่งชี้ความเบี่ยงเบน/ลำเอียงในถ้อยความภาษาอังกฤษ	การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิตการปฏิบัติงาน การจำลองสถานการณ์
4.10.115.02 เขียนข้อความภาษาอังกฤษได้ในเชิงวิชาชีพ	2.1 ระบุรูปแบบต่างๆ ของรายงานทางธุรกิจ 2.2 เขียนรายงานทางธุรกิจ 2.3 เขียนจดหมายตอบข้อร้องเรียน 2.4 เขียนจดหมายส่งเสริมการขายสินค้าและ/หรือบริการให้แก่ลูกค้า/แขก โดยใช้ภาษาที่โน้มน้าวจิตใจ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การจำลองสถานการณ์ แฟ้มสะสมผลงาน
4.10.115.03 พูดภาษาอังกฤษได้ในเชิงวิชาชีพ	3.1 พูดคำศัพท์ทางธุรกิจ 3.2 นำเสนอการพูดทางธุรกิจ 3.3 เจรจาเพื่อตอบข้อซักถามทางธุรกิจ 3.4 พูดเพื่อเชิญชวนการใช้บริการเพื่อให้ลูกค้าสนใจใช้บริการทางธุรกิจ	การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน การจำลองสถานการณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- สามารถระบุคำศัพท์ขั้นสูงที่ใช้ในการทำงาน
- สามารถสืบค้นข้อมูลเฉพาะที่เป็นภาษาอังกฤษและเกี่ยวข้องหรือจำเป็นสำหรับการวิจัยตามความต้องการขององค์กร
- สามารถระบุใจความสำคัญหรือใจความหลักของเรื่อง
- สามารถบ่งชี้ความเบี่ยงเบนหรือสำเอียงในถ้อยความภาษาอังกฤษได้
- สามารถเขียนรายงานทางธุรกิจเป็นภาษาอังกฤษได้ตามความต้องการขององค์กร
- สามารถเขียนจดหมายตอบข้อร้องเรียนเป็นภาษาอังกฤษได้
- สามารถเขียนจดหมายส่งเสริมการขายสินค้าและ/หรือบริการให้แก่ลูกค้า/แขก โดยใช้ภาษาที่โน้มน้าวจิตใจ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ความรู้เกี่ยวกับนโยบายและระเบียบวิธีปฏิบัติขององค์กรเกี่ยวกับการอ่านและเขียนภาษาอังกฤษในระดับสูง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- แฟ้มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- ผลการสาธิตการปฏิบัติงาน
- ผลการประเมินจากโครงการที่รับผิดชอบ
- ผลการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ

หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลสอบข้อเขียน
- ผลการสัมภาษณ์

คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และภัตตาคาร

วิธีการประเมิน

- การสัมภาษณ์
- การสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- การสาธิตการปฏิบัติงาน
- การประเมินจากโครงการที่รับผิดชอบ
- การจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

คำแนะนำ

ไม่มี

คำอธิบายรายละเอียด

- ถ้อยความภาษาอังกฤษระดับสูงในสถานที่ทำงาน สามารถพบเห็นได้จากเอกสารดังต่อไปนี้ Brochures, Catalogues คู่มือการปฏิบัติงาน (Manuals) คู่มือพนักงาน (Employee handbooks) นโยบายและระเบียบวิธีปฏิบัติในเรื่องต่าง ๆ เช่น การจัดการข้อร้องเรียน การรายงานเหตุการณ์ รายงานต่างๆ ที่ใช้อยู่ในองค์กร งานวิจัยจากวารสารวิชาการ นิตยสาร และจากอินเทอร์เน็ต รายงานการประชุม จดหมายโต้ตอบทางธุรกิจ ตารางการทำงาน
- งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับวัตถุประสงค์เฉพาะ อาจหมายรวมถึง การทำความเข้าใจกับความรู้และปัจจัยพื้นฐานในท้องถิ่น ประเพณี และวัฒนธรรม

ความรู้ความเข้าใจในคู่แข่งชั้นในอุตสาหกรรม งานวิจัยขององค์กรที่ประสบความสำเร็จในอุตสาหกรรม การวิเคราะห์เปรียบเทียบสินค้าและบริการ ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

- ข้อมูลเฉพาะที่อยู่ในถ้อยความภาษาอังกฤษ อาจหมายถึง ข้อมูลวันที่และเวลา เงื่อนไขการดำเนินงาน ข้อมูลสถิติ/รายละเอียดที่ถูกต้อง (Facts and Figures) กำหนดเวลาและกิจกรรมที่ต้องดำเนินการ

- ความเบี่ยงเบนหรือความล่าช้าที่พบอาจเป็นผลมาจากทัศนคติและความตั้งใจของผู้เขียนถ้อยความ

การบ่งชี้ความเบี่ยงเบนหรือล่าช้ายังรวมถึงความสามารถในการระบุได้ว่าข้อความหรือสาระสำคัญใดขาดหายไปจากถ้อยความนั้น หรือข้อความนั้นไม่สามารถพิสูจน์หรือยืนยันความถูกต้องได้ หรือการใช้ถ้อยความที่กล่าวอ้างเกินจริง หรือการใช้ข้อมูลสถิติ/รายละเอียดที่เบี่ยงเบน เป็นต้น

- รายงานทางธุรกิจ หมายถึง แผนกลยุทธ์ แผนการเงิน แผนการตลาด สภาวะอุตสาหกรรม แนวโน้มตลาด ประวัติองค์กร (Company Profile)

การประเมินผลการฝึกอบรม

- การเขียนรายงานทางธุรกิจ อาจรวมถึง การสรุปข้อมูลจากการวิเคราะห์ในรูปแบบดัชนี ตารางวิเคราะห์ข้อมูล แผนภาพ (Chart) การจำแนกข้อมูล หรือการใช้สถิติศาสตร์เป็นเทคนิควิธีวิเคราะห์สำหรับข้อมูลเชิงปริมาณ ส่วนข้อมูลเชิงคุณภาพหรือเชิงเนื้อหาจะเกี่ยวข้องกับการกำหนดโครงสร้างของรายงาน ข้อกำหนดการจ้างงาน (Term of Reference - TOR) จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ของการจัดทำรายงาน ตัวแปร (Parameter) แสดงค่าข้อมูลที่สนใจ การคาดการณ์หรือการพยากรณ์แนวโน้มที่จะเกิดขึ้น คำแนะนำหรือข้อเสนอแนะจากสิ่งที่ค้นพบ ตลอดจนการใช้ข้อมูลที่ถูกต้องและมีความเกี่ยวข้อง และการใช้ภาษาที่กระชับ เข้าใจง่าย

- การเขียนจดหมายตอบข้อร้องเรียนหมายถึง การได้ตอบที่รวดเร็ว จริงใจ เอาใจใส่และมีอารมณ์ร่วม ตัวอย่างเช่น

- o We understand it must have been frustrating ...
- o It is most unfortunate you were inconvenienced through this situation...
- o We are so sorry for the inconvenience this has caused...
- o You are a valued customer and we are committed to providing you with outstanding service in the future...
- การใช้ภาษาที่ไม่น่าพอใจ สามารถทำได้หลายรูปแบบ เช่น
- o ใช้วิธีการตั้งคำถาม เช่น “Have you ever thought of?”
- o ให้คำแนะนำเช่น “Don’t miss this opportunity...”
- o ใช้การเปรียบเทียบเช่น “Ten times better value for money...”
- o ใช้การเปรียบเทียบให้เห็นสิ่งที่ดีที่สุด เช่น “The best address in town...”

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือการประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 4.12.018
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประยุกต์ใช้เทคนิคขั้นสูงของการปรุงอาหารตะวันตกเพื่อการค้า
3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2567
4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5122 (ISCO-88:TH) พ่อครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐานของการปรุงอาหารเชิงพาณิชย์ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการเลือกใช้อุปกรณ์การทำอาหารการประยุกต์ใช้วิธีการทำอาหารประเภทหนึ่ง ต้ม อบไอน้ำและการประยุกต์ใช้วิธีการทำอาหารประเภท ผัด ทอด ย่าง อบ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม และภัตตาคาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
4.12.018.01 การเลือกใช้อุปกรณ์การทำอาหาร	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ในการทำอาหารที่เหมาะสมเพื่อเตรียมการประกอบอาหารที่ได้มาตรฐาน 1.2 ใช้อุปกรณ์อย่างถูกวิธีเพื่อความปลอดภัยตามขั้นตอนขององค์กร 1.3 ทำความสะอาดและเก็บอุปกรณ์ตามขั้นตอนขององค์กรอย่างเหมาะสม	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ 3 แฟ้มสะสมผลงาน
4.12.018.02 การประยุกต์ใช้วิธีการทำอาหารประเภทต่าง ๆ	2.1 เลือกใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ เพื่อเตรียมอาหาร 2.2 ประยุกต์วิธีการในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ เพื่อเตรียมอาหาร 2.3 ระบุและแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับวิธีการในการทำอาหาร 2.4 ประสานงานในการผลิตรายการอาหาร 2.5 สื่อสารกับพนักงานส่วนหน้าในเรื่องการผลิตและการบริการของเมนูรายการอาหาร	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน การประเมินด้วยบุคคลที่ 3

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
4.12.018.03 การประยุกต์ใช้วิธีการออกแบบการจัดจานอาหาร	3.1 เลือกใช้อุปกรณ์ในการจัดจานอาหารที่ทันสมัย 3.2 ประยุกต์ใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับการเสิร์ฟจานอาหาร 3.3 ระบุและแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับวิธีการในการจัดจานอาหาร 3.4 ประสานงานในการผลิตรายการอาหาร 3.5 สื่อสารกับพนักงานส่วนหน้าในเรื่องรูปแบบการจัดจานอาหารเพื่อให้ได้รับความสนใจ	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ 3 ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ความสามารถในการแสดงให้เห็นถึงในการปรุงอาหารได้หลากหลาย
- ความสามารถในการระบุผลิตภัณฑ์อาหารด้วยสายตาสงาติและความสอดคล้อง
- ความสามารถในการเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสม
- ความสามารถในการทำความสะอาดและการบำรุงรักษาการทำงานอาหารและพื้นที่จัดเก็บ
- ความสามารถในการแสดงให้เห็นถึงทักษะการปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับการใช้ความปลอดภัยของอุปกรณ์และเครื่องมือ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับอาหารจานด่วนทั่วไปและขั้นตอนความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
- ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการจัดการกับอาหาร, การเก็บรักษาอาหาร, สารเคมี การจัดเก็บและสถานที่ทั่วไปความปลอดภัยของอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- แฟ้มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- ผลการสาธิตการปฏิบัติงาน
- ผลงานหรือชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ 3
- ผลการประเมินจากโครงการที่รับผิดชอบ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลสอบข้อเขียน
- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ 3

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และภัตตาคาร

(ง) วิธีการประเมิน

- ข้อสอบข้อเขียน
- แฟ้มสะสมผลงาน
- การสัมภาษณ์
- การสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- การสาธิตการปฏิบัติงาน
- ผลงานหรือชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว
- การประเมินด้วยบุคคลที่ 3
- การประเมินจากโครงการที่รับผิดชอบ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- วัตถุดิบเกี่ยวข้องกับ
 - อาหารที่ทำได้ตามฤดูกาล
 - การใช้จ่ายของลูกค้า
 - กำไรขององค์กร
 - งบประมาณ
 - ลูกค้า
 - รสชาติอาหาร
- วิธีการปรุงอาหาร เกี่ยวข้องกับ เทคนิคการปรุงอาหาร ดังนี้
 - การต้ม
 - การนึ่ง
 - การย่าง
 - การผัด
 - การคั่ว
 - การทอด

- การทอดในน้ำมันปริมาณมาก
- การหั่นเป็นลูกเต๋า
- การสไลด์

เตรียมควรเกี่ยวข้องกับ:

- ทำความสะอาดและการตัดแต่ง
- ติดตามสูตร ส่วนผสม/รสชาติ
- การแบ่งส่วนของเสียและการกำหนดเวลา
- การแปลงสูตร
- หยิบจับอาจเกี่ยวข้องกับ:
- การตัด แบ่ง พัก
- การถืออุปกรณ์
- การทำความเย็น
- การปฏิบัติสุขอนามัย

การนำเสนอหมายถึงควรจะรวมถึง:

- สี
- ความสูง
- รสสัมผัส
- การให้บริการและอุณหภูมิการเก็บรักษา
- รูปแบบคลาสสิก
- ความเรียบร้อยและน่าดึงดูดใจ
- เซรามิก
- กระจก
- คริสตัล
- กระจก
- ถาด
- ความสะอาดในการบริการ
- การตกแต่งและซอสอาจรวมถึง:
- glazing
- การเคลือบ
- ผสมสีและกลิ่น
- รสชาติท้องถิ่น
- ดอกไม้และใบไม้
- ขนม
- ซอสหวาน/เผ็ด
- อาหารและรสชาติท้องถิ่น
- เก็บในสภาพที่ถูกต้องอาจรวมถึง:
- อุณหภูมิห้องเย็น
- การจัดวางในห้องเย็น
- ระยะเวลาในการจัดเก็บแบบเย็น
- อุณหภูมิแช่แข็ง
- ระยะเวลาในการจัดเก็บแบบแช่แข็ง
- กระบวนการที่เหมาะสมตามแบบสุญญากาศและแพคน้ำแข็ง

จัดเก็บไว้จะต้องมี:

- ภาชนะที่เก็บก่อนการประกอบอาหาร
- ภาชนะที่เก็บหลังการประกอบอาหาร
- ติดฉลาก

- เก็บให้มีความสดใหม่
- อุณหภูมิและความชื้น
- การติดฉลาก:
- วันที่
- ชื่อรายการอาหาร
- ชื่อผู้เก็บ
- เวลา, อุณหภูมิการจัดเก็บ
- สภาพถูกต้องควรจะมีถึง:
- อุณหภูมิและความชื้น

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. ชุดสาขารวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือการประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ4.12.036
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะคัดเลือก จัดเตรียม และเสิร์ฟอาหารตะวันตกที่คิดค้นใหม่
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2567
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5122 (ISCO-88:TH) พ่อครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการคัดเลือก จัดเตรียม และเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการคัดเลือกอาหารประเภทพิเศษระบุและจัดซื้ออาหารระบุและใช้อุปกรณ์ที่เฉพาะเจาะจงสำหรับอาหารประเภทพิเศษจัดเตรียมปรุงอาหารและการบริการอาหารประเภทพิเศษและจัดเก็บผลิตภัณฑ์อาหารประเภทพิเศษ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม และภัตตาคาร

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)
4.12.036.01 คัดเลือกอาหารตะวันตกที่คิดค้นใหม่	1.1 ระบุและเลือกอาหารที่หลากหลายสำหรับอาหารตะวันตก 1.2 เลือกอาหารที่คำนึงถึงวัฒนธรรม / อาหารหรือความต้องการของลูกค้าเป็นพิเศษ 1.3 ตรวจสอบทรัพยากรที่มีอยู่เพื่อจัดเตรียมปรุงและเสิร์ฟอาหารตะวันตกที่คิดค้นใหม่	การประเมินด้วยบุคคลที่ 3 การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
4.12.036.02 ระบุและจัดซื้อวัตถุดิบของรายการอาหารที่ถูกคิดค้นใหม่	2.1 เลือกรายการอาหาร/สินค้าตามความต้องการในแต่ละงาน 2.2 ระบุและเลือกผู้จัดจำหน่ายสำหรับการซื้อของผลิตภัณฑ์ต่างๆ 2.3 ตรวจสอบความพร้อมของรายการอาหาร	การประเมินด้วยบุคคลที่ 3 การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
4.12.036.03 ระบุและใช้อุปกรณ์ที่เฉพาะเจาะจงสำหรับอาหารตะวันตกที่คิดค้นใหม่	3.1 ระบุและความต้องการใช้งานอุปกรณ์ที่เฉพาะเจาะจงสำหรับอาหารแต่ละรายการ 3.2 หาแหล่งที่มาของอุปกรณ์เฉพาะ	การประเมินด้วยบุคคลที่ 3 การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
4.12.036.04 จัดเตรียมปรุงอาหารและการบริการอาหารที่คิดค้นใหม่	4.1 จัดเตรียมรายการอาหารที่คำนึงถึงเทคนิคพิเศษในการจัดเตรียม 4.2 รายการอาหารที่ปรุงโดยใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมและวิธีการปรุงอาหาร 4.3 จัดทำและใช้ เครื่องปรุงรสและเครื่องปรุงแต่งต่างๆ ที่เหมาะสมกับอาหารตะวันตกที่คิดค้นใหม่ 4.4 ให้บริการรายการอาหารที่สอดคล้องกับความต้องการอาหารที่คิดค้นใหม่	การประเมินด้วยบุคคลที่ 3 การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
4.12.036.05 จัดเก็บผลิตภัณฑ์อาหารที่คิดค้นใหม่	5.1 รายการอาหารที่สดและ/หรือ ถูกเก็บในอุณหภูมิอากาศถูกเก็บไว้อย่างถูกต้อง 5.2 จัดเตรียมและรักษาริธีการทำให้ละลายอย่างถูกต้องสำหรับอาหารตะวันตกที่คิดค้นใหม่ 5.3 เก็บผลิตภัณฑ์อาหารประเภทพิเศษไว้ในภาชนะที่เหมาะสม 5.4 ตรวจสอบสภาพที่ถูกต้องเพื่อรักษาความสดใหม่และมีคุณภาพของอาหารที่ถูกคิดค้นใหม่	การประเมินด้วยบุคคลที่ 3 การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ความสามารถในการแสดงให้เห็นถึงความหลากหลายของเทคนิคการตัดอาหาร
- ความสามารถในการระบุผลิตภัณฑ์อาหารด้วยสายตา รสชาติและความสอดคล้อง
- ความสามารถในการให้ตรงการใช้งานกับคุณภาพของส่วนผสมกับผลิตภัณฑ์
- ความสามารถในการทำความสะอาดและการบำรุงรักษาการทำงานอาหารและพื้นที่จัดเก็บ
- อาชีวอนามัยทั่วไปและขั้นตอนความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
- ความสามารถในการแสดงให้เห็นถึงความปลอดภัยและทักษะการใช้อุปกรณ์
- ความสามารถในการเตรียมผลิตภัณฑ์อาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคสำหรับการเตรียมการและการเก็บรักษาอาหารที่ถูกตัด
- ความรู้เกี่ยวกับภาพรวมของกฎหมายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหาร การเก็บรักษาอาหาร จัดเก็บสารเคมีความปลอดภัยของอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- แฟ้มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- ผลการสาธิตการปฏิบัติงาน
- ผลงานหรือชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ 3
- ผลการประเมินจากโครงการที่รับผิดชอบ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลสอบข้อเขียน
- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ 3

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และภัตตาคาร

(ง) วิธีการประเมิน

- ข้อสอบข้อเขียน
- แฟ้มสะสมผลงาน
- การสัมภาษณ์
- การสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- การสาธิตการปฏิบัติงาน
- ผลงานหรือชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว
- การประเมินด้วยบุคคลที่ 3
- การประเมินจากโครงการที่รับผิดชอบ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- อาหารพิเศษอาจจะเกี่ยวข้องกับ:
 - ประเทศ
 - วัฒนธรรม
 - ภูมิภาค
 - เทศกาล
- ทรัพยากรอาจจะเกี่ยวข้องกับ:
 - พนักงาน
 - อุปกรณ์
 - การจัดเก็บข้อมูล
 - ผลิตภัณฑ์
- รายการอาหาร/สินค้าโภคภัณฑ์อาจเกี่ยวข้องกับ:
 - เครื่องเทศและสมุนไพร
 - ผลไม้และผัก
 - นม

- เนื้อสัตว์และอาหารขนาดเล็ก
- สัตว์ปีกและสัตว์ป่า
- ปลาและอาหารทะเล

- ซัพพลายเออร์ที่เลือกอาจจะเกี่ยวข้องกับ:
 - ท้องถิ่นในระดับภูมิภาคและระหว่างประเทศ
 - ข้อกำหนดในการส่งมอบ
 - ค่าใช้จ่ายและเงื่อนไขการจัดส่ง
 - ความสัมพันธ์
 - ผลิตภัณฑ์/ความหลากหลาย
 - ความพร้อม
 - เทศกาลทางวัฒนธรรมต่าง ๆ

- ที่มีอยู่ควรจะมีถึง:
 - ฤดูกาล
 - วัฒนธรรม
 - ผู้จัดจำหน่าย
 - ราคา
 - ความต้องการ

- อุปกรณ์อาจรวมถึง:
 - เตาไฟฟ้า เตาแก๊สหรือเตา induction
 - เตาความดัน
 - มีดเลื่อยฟันปลา
 - เตารมควัน
 - เตาถ่าน เตาบาร์บีคิว
 - เตาอบเตาอบและเตาอบพารวมกัน
 - เตาทอดแบบความดัน
 - เตาไมโครเวฟ
 - เครื่องบดสับผสมอาหาร
 - องค์กรและคำแนะนำของผู้ผลิต

- วิธีการปรุงอาหารอาจเกี่ยวข้องกับ:
 - การทอดโดยใช้ไอน้ำ
 - นึ่ง
 - ต้ม
 - ย่าง
 - อบ
 - คั่ว
 - เคี้ยว
 - ตุ่น
 - ทอด ทอดกรอบ
 - การปรุงแบบท้องถิ่น

- เตรียมควรเกี่ยวข้องกับ:

- ทำความสะอาดและการตัดแต่ง
- ตัดตามสูตร ส่วนผสม/รสชาติ
- การแบ่งส่วนของเสียและการกำหนดเวลา
- การแปลงสูตร
- การนำเสนอหมายถึงควรรวมถึง:
 - สี
 - ความสูง
 - รสสัมผัส
 - การให้บริการและอุณหภูมิการเก็บรักษา
 - รูปแบบคลาสสิก
 - ความเรียบร้อยและน่าดึงดูดใจ
 - เซรามิก
 - กระจก
 - คริสตัล
 - กระจก
 - ถาด
 - ความสะอาดในการบริการ
- การตกแต่งและซอสอาจรวมถึง:
 - glazing
 - การเคลือบ
 - ผสมสีและกลิ่น
 - รสชาติท้องถิ่น
 - ดอกไม้และใบไม้
 - ขนมน
 - ซอสหวาน/เผ็ด
 - อาหารและรสชาติท้องถิ่น
- เก็บในสภาพที่ถูกต้องอาจรวมถึง:
 - อุณหภูมิห้องเย็น
 - การจัดวางในห้องเย็น
 - ระยะเวลาในการจัดเก็บแบบเย็น
 - อุณหภูมิแช่แข็ง
 - ระยะเวลาในการจัดเก็บแบบแช่แข็ง
 - กระบวนการที่เหมาะสมตามแบบสุญญากาศและแพ็คเกจ
- จัดเก็บไว้จะต้องมี:
 - ภาชนะที่เก็บก่อนการประกอบอาหาร
 - ภาชนะที่เก็บหลังการประกอบอาหาร
 - ติดฉลาก
 - เก็บให้มีความสดใหม่
 - อุณหภูมิและความชื้น
- การติดฉลาก:
 - วันที่

- ชื่อรายการอาหาร
- ชื่อผู้เก็บ
- เวลาอุณหภูมิการจัดเก็บ
- สภาพถูกต้องควรจะมีถึง:
- อุณหภูมิและความชื้น

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือการประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ4.13.041
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะออกแบบรายการอาหารตะวันตกจากผลการวิจัยเพื่อการค้า
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2567
4. สร้างใหม่ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5122 (ISCO-88:TH) พ่อครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการของตลาดซึ่งเกี่ยวข้องกับการระบุตลาดสร้างสรรค์มื้ออาหารให้ตรงกับตลาดเฉพาะกลุ่ม

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม และภัตตาคาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5122 (ISCO-88:TH) พ่อครัว
7412 (ISCO-88:TH) พ่อครัวขนมปังอบ

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
4.13.041.01 ระบุตลาด	1.1 ระบุลักษณะความแตกต่างของตลาดเชิงพาณิชย์ 1.2 ระบุลักษณะตลาดเชิงพาณิชย์ 1.3 ระบุความแตกต่างของแนวโน้มของตลาดเชิงพาณิชย์	การประเมินด้วยบุคคลที่ 3 การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
4.13.041.02 สร้างสรรค์รายการอาหารให้ตรงกับตลาดเฉพาะกลุ่ม	1.3 ระบุความแตกต่างของแนวโน้มของตลาดเชิงพาณิชย์ 2.2 สร้างสรรค์มื้ออาหารที่ตรงกับงบประมาณ 2.3 ระบุส่วนประกอบที่จำเป็นในการทำอาหารสำหรับลูกค้า 2.4 รวบรวมคำรับอาหารที่มีความทันสมัยและได้รับการยอมรับในระดับชาติหรือนานาชาติ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ 3
4.13.041.03 สร้างสรรค์รายการอาหารจากงานวิจัย	3.1 สร้างสรรค์รายการอาหารที่ได้จากการวิจัยหรือการทดลอง 3.2 สร้างสรรค์รายการอาหารที่ได้จากงานวิจัยภายใต้งบประมาณที่คุ้มค่า 3.3 รวบรวมรายการอาหารที่ได้จากผลการวิจัยหรือทดลอง	การประเมินด้วยบุคคลที่ 3 การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ความสามารถในการตีความและการนำไปปรับใช้ให้เป็นไปตามสูตรขององค์กร
- ความสามารถในการระบุความต้องการของตลาด
- ความสามารถในการสื่อสารและการเจรจาต่อรองที่เกี่ยวข้องกับตลาดที่ระบุไว้
- ความสามารถในการควบคุมงบประมาณ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับแนวโน้มของตลาด

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- ผลการสาธิตการปฏิบัติงาน
- ผลงานหรือชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ 3

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลสอบข้อเขียน
- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ 3

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และภัตตาคาร

(ง) วิธีการประเมิน

- ข้อสอบข้อเขียน
- การสัมภาษณ์
- การสังเกตการณ์ ณ หน่วยงานจริง
- ผลงานหรือชิ้นงานที่ทำสำเร็จแล้ว
- การประเมินด้วยบุคคลที่ 3

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

ไม่/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- ลักษณะของตลาดที่แตกต่างกัน อาจเกี่ยวข้องกับ
 - ขึ้นอยู่กับวัฒนธรรม
 - เกี่ยวกับสุขภาพ
 - เกี่ยวกับศาสนา
 - ตามแฟชั่น
 - ตามเทศกาล
- งานวิจัยอาหาร อาจรวมถึง
 - การคิดค้นเมนูใหม่ที่แตกต่างกัน ไม่เหมือนใคร

- ผลงานจากการแข่งขัน
- ผลงานที่ได้รับการจดทะเบียนพาณิชย์
- แนวโน้มของตลาด อาจรวมถึง
- อิทธิพลของสื่อ
- อาหาร
- ความร่วมมือ
- ฤดูกาล
- วัฒนธรรมและชาติกำเนิด
- อิทธิพลทางสังคม
- ความต้องการของตลาด อาจรวมถึง
- วันวาเลนไทน์
- วันแม่
- วันพ่อ
- เทศกาล
- กิจกรรมทางวัฒนธรรม
- กิจกรรมทางศาสนา
- ความพึงพอใจของลูกค้า อาจเกี่ยวข้องกับ
- ค่าใช้จ่าย
- ให้คำปรึกษา
- ย้อนกลับ
- คำนวณต่อราคา
- ภาวะโภชนาการ
- ความอยากอาหาร
- งบประมาณ ควรจะเกี่ยวข้องกับ
- ต้นทุนอาหารต่อจาน
- สัดส่วนการเสิร์ฟต่อจาน
- ค่าสาธารณูปโภค
- ค่าอุปกรณ์
- ค่าแรงงาน
- เปอร์เซนต์ของยอดขาย
- ความต้องการ อาจเกี่ยวข้องกับ
- ห้องจัดเลี้ยง
- จัดเลี้ยงแบบกลางแจ้ง
- เช่าบูธ
- บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่
- การขนส่ง
- ทรัพยากร อาจเกี่ยวข้องกับ
- ระดับทักษะของพนักงาน
- อุปกรณ์
- การจัดเก็บข้อมูล
- สถานที่ตั้ง
- ผลสัมฤทธิ์ตามฤดูกาล

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. utschakramram/glumashipram (lam)

N/A

18. ramleeyakramkanalawikarpramin (Assessment Description and Procedure)

krabunkanlalawikarpraminhaidukumokarpramin

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ4.16.099
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะเป็นผู้นำและบริหารคนในการประกอบธุรกิจอาหารตะวันตก
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2567
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5122 (ISCO-88:TH) พ่อครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดการเป็นผู้นำและบริหารคน ซึ่งเกี่ยวข้องกับการเป็นแบบอย่างที่ดีของพฤติกรรมและการดำเนินงานตามมาตรฐาน การพัฒนาความผูกพันและการทำงานร่วมกันเป็นทีม การจัดการประสิทธิภาพในการดำเนินงานของทีมงาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม และภัตตาคาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

5122 (ISCO-88:TH) พ่อครัว
7412 (ISCO-88:TH) พ่อครัวขนมปังอบ

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
4.16.099.01 เป็นแบบอย่างของมาตรฐานที่ดีของพฤติกรรมและการดำเนินงาน	1.1 จัดทำให้การปฏิบัติงานของบุคคลที่มีประสิทธิภาพเป็นตัวอย่างที่ดีสำหรับคนอื่น ๆ 1.2 ให้การสนับสนุนและมีความมุ่งมั่นต่อเป้าหมายขององค์กรในที่จะการปฏิบัติงานในแต่ละวันอย่างมีประสิทธิภาพ 1.3 ปฏิบัติต่อคนอื่นอย่างซื่อสัตย์สุจริต ให้ความเคารพและมีความเห็นอกเห็นใจ	การประเมินด้วยบุคคลที่ 3 การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
4.16.099.02 พัฒนาความผูกพันและการทำงานร่วมกันเป็นทีม	2.1 พัฒนาและสื่อสารแผนงานและวัตถุประสงค์อย่างชัดเจนโดยมีการปรึกษาหารือกับทีมงาน 2.2 จัดทำแผนและวัตถุประสงค์ให้สอดคล้องกับเป้าหมายขององค์กร 2.3 ถ่ายทอดความคาดหวัง บทบาทและความรับผิดชอบของสมาชิกในทีมและผู้นำไปในทางที่จะส่งเสริมให้บุคคลและทีมงานแสดงความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของพวกเขา 2.4 ส่งเสริมให้ทีมงานและบุคคลพัฒนานวัตกรรมและแนวทางใหม่ในการปฏิบัติงาน 2.5 ระบุ ส่งเสริมคุณค่าและให้การตอบแทนในความพยายามและการมีส่วนร่วมของบุคคลและทีมงาน 2.6 เป็นแบบอย่าง ส่งเสริมและให้การสนับสนุนรูปแบบการสื่อสารที่เปิดกว้างภายในทีม 2.7 ค้นหาข้อมูลจากที่อื่นๆ ในวงกว้างและแบ่งปันข้อมูลนั้นให้กับเพื่อนร่วมทีม 2.8 เป็นตัวแทนนำเสนอผลประโยชน์ของทีมอย่างเหมาะสมในวงกว้าง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน การประเมินด้วยบุคคลที่ 3
4.16.099.03 จัดการประสิทธิภาพการดำเนินงานของทีมงาน	3.1 การประเมินทักษะของสมาชิกในทีมและให้โอกาสในการพัฒนาของบุคคล 3.2 ตรวจสอบประสิทธิภาพของทีมงานเพื่อให้แน่ใจว่าการดำเนินงานมีความคืบหน้าและนำไปสู่ความสำเร็จตามเป้าหมาย 3.3 มอบหมายงานตามความรับผิดชอบอย่างเหมาะสม ระบุอุปสรรคและแนวทางการแก้ปัญหาสำหรับคณะผู้แทนในการดำเนินการตามกระบวนการ 3.4 จัดให้มีการให้คำปรึกษา มีการฝึกฝนและให้การสนับสนุนกับสมาชิกในทีม 3.5 ให้การยอมรับและรางวัลสำหรับความสำเร็จของทีม	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน การสัมภาษณ์ การประเมินด้วยบุคคลที่ 3

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการสื่อสารและความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล เพื่อให้การสนับสนุนและการสร้างแรงจูงใจให้กับทีมงานและเอาชนะอุปสรรคด้านการสื่อสาร
- ทักษะการวางแผนและจัดระเบียบองค์กร เพื่อให้มั่นใจว่ากิจกรรมและการเริ่มที่จะถูกรวมเข้าไปในแผนการทำงาน มีความสำคัญต่อการพัฒนาทีมงาน
- ทักษะการอ่านและการเขียน เพื่อใช้ในการตีความข้อมูลปฏิบัติงานและการพัฒนาแผนของทีมงานที่ชัดเจน
- ทักษะการบริหารเวลา
- ทักษะการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับบทบาทและหน้าที่ที่ดำเนินการ โดยผู้บังคับบัญชาและผู้จัดการ
- ความรู้เกี่ยวกับลักษณะความเป็นผู้นำที่แตกต่างกันและลักษณะของผู้นำที่มีประสิทธิภาพ
- ความรู้เกี่ยวกับหลักการทำงานเป็นทีม รวมทั้งลักษณะของทีมงานที่มีประสิทธิภาพ บทบาทและคุณลักษณะของสมาชิกในทีม โครงสร้างของทีม ปัญหาที่เกิดขึ้นได้และผลประโยชน์ของการทำงานเป็นทีม
- ความรู้เกี่ยวกับบทบาทและทฤษฎีแรงจูงใจและการประยุกต์ใช้ในสถานที่ทำงานที่บริบทต่างกัน
- ความรู้เกี่ยวกับสาเหตุของความขัดแย้งที่ทำงาน รวมถึง ความแตกต่างทางวัฒนธรรม
- ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบของความขัดแย้งในบทบาทของผู้นำ
- ความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างขององค์กรและพลศาสตร์ของกลุ่ม
- ความรู้เกี่ยวกับวิธีการสื่อสาร ทั้งที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ
- ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่มีผลกระทบต่อการบริหารทีมงาน ได้แก่ โอกาสการจ้างงานอย่างเสมอภาค ความหลากหลาย การต่อต้านการเลือกปฏิบัติ และความไม่เป็นธรรม
- ความรู้เกี่ยวกับประเภทของแผนและกระบวนการวางแผน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- แฟ้มสะสมผลงาน
- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ 3
- ผลการประเมินจากโครงการที่รับผิดชอบ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลสอบข้อเขียน
- ผลการสัมภาษณ์
- ผลการประเมินด้วยบุคคลที่ 3

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และภัตตาคาร

(ง) วิธีการประเมิน

- ข้อสอบข้อเขียน
- แฟ้มสะสมผลงาน
- การสัมภาษณ์
- การประเมินด้วยบุคคลที่ 3
- การประเมินจากโครงการที่รับผิดชอบ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- แผนงานและวัตถุประสงค์อาจครอบคลุม
 - เป้าหมายการขาย
 - เป้าหมายของผลประกอบการของโครงการ
 - ความสามารถในการผลิตที่เพิ่มขึ้น
 - ตัวชี้วัดประสิทธิภาพ(KPI)
 - กลยุทธ์ขององค์กร
 - กิจกรรมการปฏิบัติงาน
 - การจัดการงานในหน้าที่
 - การจัดการเหตุการณ์ที่อาจเกิดขึ้นได้
- ทีมงานอาจครอบคลุม
 - ทีมงานของแต่ละโครงการ
 - ทีมงานถาวร
 - คนงานที่ได้รับค่าตอบแทน
 - อาสาสมัคร
- ความคาดหวัง บทบาท และความรับผิดชอบ อาจครอบคลุม
 - ธรรมชาติและขอบข่ายของงาน
 - ความสัมพันธ์กับผู้อื่นในสถานที่ทำงานและพื้นที่ที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กันด้านกิจกรรม
 - บทบาทของผู้นำและผู้จัดการ รวมทั้ง การให้ข้อมูล การตัดสินใจ การวางแผนและการจัดระเบียบองค์กร และการดูแลพนักงาน
 - ความคาดหวังจากการสื่อสาร
 - การรายงานเกี่ยวกับข้อกำหนด
- นวัตกรรมและแนวทางใหม่ อาจครอบคลุม
 - การให้คำแนะนำเกี่ยวกับหนทางที่ดีกว่าในการกระทำสิ่งต่างๆ
 - การทำให้เพื่อนร่วมงานตื่นตัวกับเทคโนโลยีใหม่ๆ
 - การลองใช้วิธีใหม่กับปัญหาเก่า
 - การแสวงหาข้อมูลหรือความคิดจากสถานที่ที่คาดไม่ถึง
- รูปแบบการสื่อสารที่เปิดกว้างภายในทีมอาจครอบคลุม
 - การแลกเปลี่ยนข้อมูล ทั้งที่มีการวางแผนไว้และไม่มีการวางแผน
 - การเข้าถึงเอกสารต่างๆ
 - การใช้เทคโนโลยีเพื่อสนับสนุนการสื่อสารให้มีประสิทธิภาพ เช่นอีเมลกลุ่ม
 - การให้ผู้อื่นมีส่วนร่วมในการพัฒนาวิธีการแก้ไขปัญหา
 - การแจ้งความต้องการในการขอความช่วยเหลือ
 - การให้ข้อมูลย้อนกลับอย่างสร้างสรรค์
- ข้อมูลจากที่อื่นๆ อาจครอบคลุม
 - วัตถุประสงค์ขององค์กรโดยภาพรวม
 - คำชี้แจงเกี่ยวกับตัดสินใจของผู้บริหาร
 - การเปลี่ยนแปลงนโยบายขององค์กร
 - ข้อมูลและเป้าหมายทางการตลาด
 - ข้อมูลผลประกอบการทางธุรกิจ เช่นการเงิน
 - การค้นหาข้อมูลเกี่ยวกับเทคโนโลยี
 - แผนการใช้อุปกรณ์ใหม่ๆ
 - การพัฒนาการฝึกอบรม
- โอกาสในการพัฒนาของบุคคล อาจครอบคลุม
 - การฝึกอบรมภายในองค์กรและการพัฒนาวิชาชีพ
 - การฝึกอบรมภายนอกองค์กรและการพัฒนาวิชาชีพ
 - การเปลี่ยนแปลงหน้าที่ที่รับผิดชอบ
 - โอกาสในการปกครองตนเองหรือความรับผิดชอบที่สูงขึ้น

- การเลื่อนตำแหน่งให้สูงขึ้นอย่างเป็นทางการ
- การยอมรับและรางวัลสำหรับความสำเร็จของทีม อาจครอบคลุม
- การประกาศให้ทราบอย่างไม่เป็นทางการ
- การประกาศให้ทราบเกี่ยวกับผลประกอบการรายบุคคล
- การมอบรางวัล
- การเขียนรายงานเป็นลายลักษณ์อักษรถึงผู้บริหาร
- การมอบรางวัลใจ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือการประเมิน