



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ  
Occupational Standard and Professional Qualifications

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

N/A

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
10701	จัดเตรียมวัตถุดิบ
10702	เตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร
10703	จัดเก็บ ดูแลรักษาวัตถุดิบ

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาการจัดการอุตสาหกรรมทางการแพทย์ครบวงจร อาชีพผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ชั้น 1

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ในเตรียมวัตถุดิบในประกอบอาหาร การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และพื้นที่ประกอบอาหาร การเก็บรักษา การถนอมอาหารได้ตามมาตรฐานงานโภชนาการ และหลักสูตรสาขาวิชาอาหาร รวมทั้งดูแลทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และบริเวณสถานที่สิ่งแวดล้อมภายในหน่วยงานให้สะอาด ปลอดภัย

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้าสู่ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ชั้น 1 จะต้องมีความรู้ดังนี้ 1. มีสัญชาติไทย อายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์ และ 2. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับประถมศึกษาปีที่ 6 หรือเทียบเท่า หรือ 3. ผ่านการอบรมการประกอบอาหารที่จัดโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หรือ 4.

มีประสบการณ์การทำงานทางด้านประกอบอาหารภายในหน่วยงานอย่างน้อย 6 เดือน และ 5. ผู้ที่มีคุณวุฒิวิชาชีพในชั้น 1

จะต้องมีความรู้ไม่ต่ำกว่าสมรรถนะและเกณฑ์ที่กำหนด ผู้มีคุณวุฒิวิชาชีพในชั้น 1 สามารถเลื่อนระดับเป็นระดับที่สูงขึ้น โดยสามารถเข้ารับการประเมินในระดับที่สูงกว่า

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10701 จัดเตรียมวัตถุดิบ

10702 เตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร

10703 จัดเก็บ ดูแลรักษาวัตถุติด

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

(ทบทวนครั้งที่ (ไม่มี) ประกาศใช้ ณ วัน/เดือน/ปี)

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
การพัฒนาศักยภาพผู้สูงอายุให้มีความรู้และทักษะที่มีคุณภาพสามารถทัดเทียมระดับสากล	20	ปฏิบัติดูแลผู้สูงอายุได้อย่างมีคุณภาพและมีประสิทธิภาพสูงสุด	201	ปฏิบัติดูแลด้านร่างกายและจิตใจของผู้สูงอายุอย่างมีคุณภาพ

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

(ทบทวนครั้งที่ (ไม่มี) ประกาศใช้ ณ วัน/เดือน/ปี)

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
201	ปฏิบัติดูแลค่านร่างกายและจิตใจของผู้สูงอายุอย่างมีคุณภาพ	10701	จัดเตรียมวัตถุดิบ	10701.01	จัดเตรียมอาหารสด
				10701.02	จัดเตรียมอาหารแห้ง
		10702	เตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร	10702.01	จัดเตรียมพื้นที่ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน
				10702.02	จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน
		10703	จัดเก็บ ดูแลรักษาวัตถุดิบ	10703.01	จัดเก็บอาหารสด
				10703.02	จัดเก็บอาหารแห้ง

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10701
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเตรียมวัตถุดิบ
3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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)
10701.01 จัดเตรียมอาหารสด	1. จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารสดของผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรคตามตำรับที่ได้กำหนดไว้ 2. ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบอาหารสดให้ถูกสุขลักษณะ 3. ใช้อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบอาหารสด	
10701.02 จัดเตรียมอาหารแห้ง	1. จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารแห้งของผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรคตามตำรับที่ได้กำหนดไว้ 2. ใช้อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบอาหารแห้ง	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
- N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. utschathkrumrum/glumashiprum (thami)

N/A

18. rathlathkrumwankanlathwiphathprathamin (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10702
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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)
10702.01 จัดเตรียมพื้นที่ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน	1. จัดเตรียมพื้นที่ให้สะดวกแก่การประกอบอาหาร 2. ตรวจสอบความพร้อมของสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	
10702.02 จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน	1. สวมใส่ผ้ากันเปื้อนหมวกคลุมผมทุกครั้งที่ใช้ปฏิบัติงาน 2. จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการเตรียมอาหาร	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A



1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10703
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเก็บ ดูแลรักษาวัตถุติด
3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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)
10703.01 จัดเก็บอาหารสด	1. จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ในการจัดเก็บอาหารสดตามมาตรฐาน 2. จัดเก็บอาหารสดได้อย่างเหมาะสมและถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร 3. บันทึกวันที่จัดเก็บและปริมาณของอาหาร	
10703.02 จัดเก็บอาหารแห้ง	1. จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ในการจัดเก็บอาหารแห้งตามมาตรฐาน 2. จัดเก็บอาหารแห้งได้อย่างเหมาะสมและถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร 3. บันทึกวันที่จัดเก็บและปริมาณของอาหาร	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A