



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาการจัดการอุตสาหกรรมการแพทย์ครบวงจร

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ(องค์การมหาชน)
ร่วมกับ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาการจัดการอุตสาหกรรมการแพทย์ครบวงจร

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

ปรับปรุงครั้งที่ 1

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาการจัดการอุตสาหกรรมการแพทย์ครบวงจร มุ่งเน้นเฉพาะกลุ่มบุคลากรที่ปฏิบัติงานตามโรงพยาบาลหรือหน่วยงานบริการสุขภาพทั้งในองค์กรภาครัฐและเอกชน ยังไม่มีใบรับรองคุณวุฒิวิชาชีพเพื่อเป็นหลักฐานตัวชี้วัดได้ว่ากลุ่มวิชาชีพดังกล่าวมีสมรรถนะในตำแหน่งอาชีพ

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

1

6. ครั้งที่

1. การปรับปรุงให้สอดคล้องกับกรอบคุณวุฒิวิชาชีพ 8 ระดับ
2. การรวมอาชีพนักประชาสัมพันธ์ทางการแพทย์ และอาชีพนักการตลาดทางการแพทย์ เป็นอาชีพสื่อสารการตลาดทางการแพทย์ ให้สอดคล้องกับปัจจุบัน
3. การเปลี่ยนแปลงชื่ออาชีพจากนักโสตทัศนูปกรณ์ทางการแพทย์ เป็น นักโสตทัศนศึกษาทางการแพทย์ เพื่อให้สอดคล้องขอบเขตงานด้านการจัดทำสื่อ
4. การเพิ่มอาชีพนักเวชระเบียน
5. การเพิ่มหลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ
6. ปรับระดับคุณวุฒิวิชาชีพ
 - 6.1 อาชีพนักโสตทัศนศึกษาทางการแพทย์ ระดับ 2 – 4 เป็น ระดับ 2 – 5
 - 6.2 อาชีพผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ระดับ 1 – 3 เป็น ระดับ 2 – 3
 - 6.3 อาชีพนักต้อนรับผู้ป่วย ระดับ 1 – 2 เป็น ระดับ 2 – 3

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ

สาขาการจัดการอุตสาหกรรมการแพทย์ครบวงจร

อาชีพผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ระดับ 3

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
10701	เตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร
10702	ดูแลตรวจสอบภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ และพื้นที่ให้พร้อมใช้งาน

10703	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย
10704	จัดเก็บ ดูแลรักษาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย
10707	ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค
10708	จัดเตรียมอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาการจัดการอุตสาหกรรมบริการแพทย์ครบวงจร อาชีพผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้ที่มีฝีมือ มีความรู้ ความสามารถ ทักษะ และประสบการณ์ในการปรุงประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค คือ อาหารที่มีการดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาวะของโรค ซึ่งมีการดัดแปลงในหลายรูปแบบ เช่น ลักษณะอาหาร พลังงาน และสารอาหารต่างๆ รวมถึงวิธีการปรุงประกอบ โดยปฏิบัติตามคำสั่งได้อย่างถูกต้อง และสามารถจัดเตรียมวัตถุดิบในประกอบอาหาร เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ เก็บรักษาและถนอมอาหารได้ตามมาตรฐานงานโภชนาการและการสุขาภิบาลอาหาร รวมทั้งดูแลทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และพื้นที่ในการประกอบอาหารให้สะอาด ปลอดภัย และเป็นระเบียบ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้าสู่ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล ระดับ 3 ต้องมีประสบการณ์การทำงานทางด้านประกอบอาหารภายในหน่วยงานอย่างน้อย 1 ปี และผ่านการอบรมหลักสูตรสาขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (จำนวน 3 ชั่วโมง) มาแล้วไม่เกิน 3 ปี โดยมีหลักฐานเอกสารรับรอง

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

ผู้ประสงค์ต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

1. ต้องแสดงหลักฐานการทำงานในอาชีพต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี และต้องแสดงใบรับรองผ่านการการอบรมหลักสูตรสาขาภิบาลอาหารที่ยังไม่หมดอายุ
2. หากไม่มีหลักฐานการทำงานตามข้อ 1 หรือหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพหมดอายุก่อนวันดำเนินการต่ออายุ ต้องสอบทุกหน่วยสมรรถนะของระดับ 3

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 10701 เตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร
- 10702 ดูแลตรวจสอบภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ และพื้นที่ให้พร้อมใช้งาน
- 10703 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย
- 10704 จัดเก็บ ดูแลรักษาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย
- 10707 ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค
- 10708 จัดเตรียมอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค

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	
คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
พัฒนาศักยภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานสนับสนุนการดำเนินงานทางการแพทย์ให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล	10	บุคลากรมีศักยภาพในการปฏิบัติงานสนับสนุนการพัฒนาระบบต่างๆของหน่วยงาน และสนับสนุนการดำเนินงานทางการแพทย์อย่างมีคุณภาพและมีประสิทธิภาพ บุคลากรมีศักยภาพในการปฏิบัติงาน	107	เตรียม ประกอบ จัด ตัก ชั่ง ตวง บริการอาหารผู้ป่วยและดูแลผู้ป่วยอย่างเหมาะสมตามหลักสุขาภิบาลอาหารและระบบคุณภาพ

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
107	เตรียม ประกอบ จัด ตัก ชั่ง ตวง บริการอาหารผู้ป่วยและดูแลครัวอย่างเหมาะสมตามหลักสุขาภิบาลอาหารและระบบคุณภาพ	10701	เตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร	10701.01	จัดเตรียมพื้นที่ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน
				10701.02	จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน
		10702	ดูแลตรวจสอบภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ และพื้นที่ให้พร้อมใช้งาน	10702.01	ล้างทำความสะอาดภาชนะ, อุปกรณ์ภายในครัว และตรวจสอบประจำวันตามระบบคุณภาพ
				10702.02	ทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ในการประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร
		10703	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย	10703.01	จัดเตรียมอาหารสด
				10703.02	จัดเตรียมอาหารแห้ง
		10704	จัดเก็บ ดูแลรักษาวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย	10704.01	จัดเก็บอาหารสด
				10704.02	จัดเก็บอาหารแห้ง
		10707	ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค	10707.01	จัด ตัก ชั่ง ตวงอาหารได้อย่างเหมาะสม และถูกต้องตามใบสั่งงาน
				10707.02	ประกอบอาหารเฉพาะโรค
				10707.03	พัฒนาตนเองในการทำงานอย่างสม่ำเสมอ
				10707.04	ปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณของอาชีพอย่างเคร่งครัด
				10707.05	ปฏิบัติตามหลักการควบคุมจิตใจตนเองและการแสดงออกต่อผู้อื่น
		10708	จัดเตรียมอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค	10708.01	จัดอาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะและนำมารับประทานตามคำสั่ง
		10708.02	จัดอาหารให้ได้สัดส่วนตามบัตร กำกับอาหาร (Diet Slip)		

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10701
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมความพร้อมก่อนการประกอบอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2564
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

(รหัส ISCO 3434) ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

จัดเตรียมพื้นที่และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน รวมถึงการแต่งกายของผู้ประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

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 จัดเตรียมพื้นที่ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน	1. จัดเตรียมพื้นที่ให้สะดวกแก่การประกอบอาหาร 2. ตรวจสอบความพร้อมของสถานที่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10701.02 จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารให้เหมาะสมและพร้อมใช้งาน	1. สวมใส่ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม สวมหน้ากากอนามัยปิดปากและจมูก ทุกครั้งที่ปฏิบัติงาน 2. จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการเตรียมอาหาร	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหารอย่างถูกต้อง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. คุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ทำเครื่องมือและอุปกรณ์งานครัว

2. การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์งานครัว

3. สุขาภิบาลอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบรวมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเป็นผู้ประกอบอาหารต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี ที่ออกโดยหน่วยงานต้นสังกัด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการทดสอบความรู้
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และ/หรือ
3. เอกสาร/หลักฐานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกสมรรถนะย่อยตามขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับการประเมินผ่านไม่ครบตามเกณฑ์กำหนด ผู้ประเมินต้องแจ้งหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อยที่ไม่ผ่าน ให้ผู้รับการประเมินไปทบทวนสมรรถนะที่ยังไม่ผ่านและสามารถกลับมาทดสอบใหม่อีกครั้ง

(ง) วิธีการประเมิน

1. การประเมินความรู้และทักษะปฏิบัติในหน่วยสมรรถนะนี้ จะต้องดำเนินการโดยองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น
2. วิธีการประเมินความรู้ในหน่วยสมรรถนะนี้ กำหนดให้ทำข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก และการประเมินภาคปฏิบัติด้วยการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสมกับการประเมิน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตหมายถึง การปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงานรวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. สำหรับผู้เข้ารับการประเมินในหน่วยสมรรถนะนี้ ต้องสามารถจัดเตรียมพื้นที่และอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม รวมถึงการแต่งกายของผู้ประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาอาหาร
2. สำหรับเจ้าหน้าที่สอบจะต้องพิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ให้ตรงตามที่ระบุไว้ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ความพร้อมของสถานที่ หมายถึง การตรวจสอบพื้นที่ในการประกอบอาหาร เช่น ความเพียงพอของแสง ระบบระบายอากาศ และการไหลของน้ำภายในพื้นที่ประกอบอาหาร
2. จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ หมายถึง การนำเครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาหารในแต่ละมื้อ มาจัดวางให้เกิดความสะดวกต่อการประกอบอาหาร
3. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบสถานการณ์จำลอง
 - ตัวอย่างอุปกรณ์ เช่น หม้อ กระทะ ทัพพี ตะหลิว จาน ชาม
 - ตัวอย่างวัสดุการแต่งกาย เช่น ผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินภาคปฏิบัติ
3. ไขเอกสาร/หลักฐาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10702
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ดูแลตรวจสอบภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ และพื้นที่ให้พร้อมใช้งาน
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2564
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

(รหัส ISCO 3434) ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

การล้าง ดูแล และตรวจสอบภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ ตามระบบคุณภาพ และดูแลความสะอาด การฆ่าเชื้อของพื้นที่ประกอบอาหารให้พร้อมใช้งาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

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 ล้างทำความสะอาดภาชนะ, อุปกรณ์ภายในครัว และตรวจสอบประจำวันตามระบบคุณภาพ	1. ล้างทำความสะอาดภาชนะ และอุปกรณ์ภายในครัว 2. ตรวจสอบสภาพของภาชนะและอุปกรณ์ภายในครัว 3. ตรวจสอบจำนวนของภาชนะและอุปกรณ์ภายในครัว	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10702.02 ทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ในการประกอบอาหาร ให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร	1. ทำความสะอาดพื้นที่ในการประกอบอาหาร 2. ทำการฆ่าเชื้อพื้นที่ในการประกอบอาหาร	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. การล้างภาชนะโดยคงสภาพของภาชนะให้มีความสมบูรณ์
2. การทำความสะอาดพื้นที่ให้ถูกหลักสุขาภิบาล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. หลักสุขาภิบาลอาหาร
2. การตรวจสอบสภาพของภาชนะและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
3. การเลือกใช้น้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเป็นผู้ประกอบอาหารต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี ที่ออกโดยหน่วยงานต้นสังกัด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการทดสอบความรู้
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และ/หรือ
3. เอกสาร/หลักฐานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกสมรรถนะย่อยตามขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับการประเมินผ่านไม่ครบตามเกณฑ์กำหนด ผู้ประเมินต้องแจ้งหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อยที่ไม่ผ่าน ให้ผู้รับการประเมินไปทบทวนสมรรถนะที่ยังไม่ผ่านและสามารถกลับมาทดสอบใหม่อีกครั้ง

(ง) วิธีการประเมิน

1. การประเมินความรู้และทักษะปฏิบัติในหน่วยสมรรถนะนี้ จะต้องดำเนินการโดยองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น
2. วิธีการประเมินความรู้ในหน่วยสมรรถนะนี้ กำหนดให้ทำข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก และการประเมินภาคปฏิบัติด้วยการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสมกับการประเมิน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตหมายถึง การปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงานรวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. สำหรับผู้เข้ารับการประเมินในหน่วยสมรรถนะนี้ ต้องสามารถล้าง ดูแล และตรวจสอบภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือ ตามระบบคุณภาพ และดูแลความสะอาด การฆ่าเชื้อของพื้นที่ประกอบอาหารให้พร้อมใช้งาน
2. สำหรับเจ้าหน้าที่สอบจะต้องพิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ให้ตรงตามที่ระบุไว้ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ล้างทำความสะอาด หมายถึง การขจัดสิ่งสกปรกด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาด โดยใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือช่วยในการทำความสะอาด
2. สภาพของภาชนะและอุปกรณ์ หมายถึง สภาพความสมบูรณ์ของภาชนะและอุปกรณ์เช่น รอยแตก รอยร้าว รอยป็น หัก งอ
3. ทำความสะอาด หมายถึง การชะล้างสิ่งสกปรกในพื้นที่ด้วยน้ำและน้ำยาทำความสะอาดร่วมกับอุปกรณ์หรือเครื่องมือช่วยในการทำความสะอาด
4. ทำการฆ่าเชื้อ หมายถึง การทำให้ปราศจากเชื้อ เช่น แคมพีเรีย เชื้อรา ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ
5. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบสถานการณ์จำลอง

- ตัวอย่างอุปกรณ์ล้างทำความสะอาด เช่น จาน ชาม หม้อ อ่างล้างจาน น้ำยาล้างจาน แผ่นล้างจาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินภาคปฏิบัติ
3. ใช้เอกสาร/หลักฐาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10703
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2564
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

(รหัส ISCO 3434) ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

จัดเตรียมอาหารสดและแห้งให้พร้อมในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรคให้ถูกต้องตาม และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

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 จัดเตรียมอาหารสด	1. จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารสดของผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรคตามตำรับที่ได้กำหนดไว้ 2. ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบอาหารสดให้ถูกสุขลักษณะ 3. ใช้อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบอาหารสด	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10703.02 จัดเตรียมอาหารแห้ง	1. จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารแห้งของผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรคตามตำรับที่ได้กำหนดไว้ 2. ใช้อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบอาหารแห้ง	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. การเลือกคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2. การแยกประเภทของวัตถุดิบ
3. การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ
4. การจัดเตรียมอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. วัตถุดิบประเภทต่างๆ
2. การเตรียมอาหารสดและแห้ง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเป็นผู้ประกอบอาหารต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี ที่ออกโดยหน่วยงานต้นสังกัด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการทดสอบความรู้
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และ/หรือ
3. เอกสาร/หลักฐานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกสมรรถนะย่อยตามขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับการประเมินผ่านไม่ครบตามเกณฑ์กำหนด ผู้ประเมินต้องแจ้งหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อยที่ไม่ผ่าน ให้ผู้รับการประเมินไปทบทวนสมรรถนะที่ยังไม่ผ่านและสามารถกลับมาทดสอบใหม่อีกครั้ง

(ง) วิธีการประเมิน

1. การประเมินความรู้และทักษะปฏิบัติในหน่วยสมรรถนะนี้ จะต้องดำเนินการโดยองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น
2. วิธีการประเมินความรู้ในหน่วยสมรรถนะนี้ กำหนดให้ทำข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก และการประเมินภาคปฏิบัติด้วยการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสมกับการประเมิน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตหมายถึง การปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงานรวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. สำหรับผู้เข้ารับการประเมินในหน่วยสมรรถนะนี้ ต้องสามารถจัดเตรียมอาหารสดและแห้งให้พร้อมในการประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยทั่วไปและผู้ป่วยเฉพาะโรคให้ถูกต้องตาม และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
2. สำหรับเจ้าหน้าที่สอบจะต้องพิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ให้ตรงตามที่ระบุไว้ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การจัดเตรียมวัตถุดิบ หมายถึง การนำวัตถุดิบทุกชนิดมาทำความสะอาด (ล้าง) และแปรรูปโดยการ ตัด หั่น ปอก สับ แล่ ตามลักษณะที่ต้องการ เพื่อนำไปปรุงสุกหรือประกอบเป็นอาหารในมือต่างๆ
2. สุขลักษณะ หมายถึง ลักษณะที่ถูกต้องตามหลักปฏิบัติเพื่อความปราศจากโรคร้ายไข้เจ็บ
3. อาหารสด หมายถึง อาหารที่เน่าเสียง่าย เช่น เนื้อสัตว์ ไข่ ผัก และผลไม้
4. อาหารแห้ง หมายถึง อาหารที่มีปริมาณน้ำในอาหารต่ำเน่าเสียช้า เช่น ข้าวสาร หอม กระเทียม ถั่วเมล็ดแห้ง พริกแห้ง เนื้อสัตว์ตากแห้ง กุ้งแห้ง เป็นต้น
5. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบสถานการณ์จำลอง
 - ตัวอย่างอาหารสด เช่น ผักชี ผักกาดหอม แตงกวา เนื้อหมู น้ำสต็อก
 - ตัวอย่างอาหารแห้ง เช่น กระเทียม น้ำตาลน้ำปลา
 - ตัวอย่างอุปกรณ์ล้างวัตถุดิบ เช่น กะละมัง อ่างล้างวัตถุดิบ

ตัวอย่างอุปกรณ์แปรรูป โดยตัด หั่น ปอก สับ แล่ เช่น เขียง มีด

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินภาคปฏิบัติ
3. ใช้เอกสาร/หลักฐาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10704
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเก็บ ดูแลรักษาวัตถุบิสำหรับประกอบอาหารผู้ป่วย
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2564
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

(รหัส ISCO 3434) ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

จัดเก็บอาหารสดและแห้งสำหรับใช้ประกอบอาหารผู้ป่วยได้อย่างเหมาะสมและถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

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)
10704.01 จัดเก็บอาหารสด	1. จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ในการจัดเก็บอาหารสดตามมาตรฐาน 2. จัดเก็บอาหารสดได้อย่างเหมาะสมและถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร 3. บันทึกวันที่จัดเก็บและปริมาณของอาหารและบันทึกอุณหภูมิตู้แช่อาหาร	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10704.02 จัดเก็บอาหารแห้ง	1. จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ในการจัดเก็บอาหารแห้งตามมาตรฐาน 2. จัดเก็บอาหารแห้งได้อย่างเหมาะสมและถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร 3. บันทึกวันที่จัดเก็บและปริมาณของอาหารและบันทึกอุณหภูมิตู้แช่อาหาร	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. การแยกประเภทของอาหารสดและอาหารแห้ง
2. การดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. การบันทึก ติดตาม ควบคุมอุณหภูมิในการจัดเก็บอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. วิธีการแยกประเภทของอาหารสดและอาหารแห้ง
2. วิธีการดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเป็นผู้ประกอบอาหารต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี ที่ออกโดยหน่วยงานต้นสังกัด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการทดสอบความรู้
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และ/หรือ
3. เอกสาร/หลักฐานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกสมรรถนะย่อยตามขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับการประเมินผ่านไม่ครบตามเกณฑ์กำหนด ผู้ประเมินต้องแจ้งหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อยที่ไม่ผ่าน ให้ผู้รับการประเมินไปทบทวนสมรรถนะที่ยังไม่ผ่านและสามารถกลับมาทดสอบใหม่อีกครั้ง

(ง) วิธีการประเมิน

1. การประเมินความรู้และทักษะปฏิบัติในหน่วยสมรรถนะนี้ จะต้องดำเนินการโดยองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น
2. วิธีการประเมินความรู้ในหน่วยสมรรถนะนี้ กำหนดให้ทำข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก และการประเมินภาคปฏิบัติด้วยการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสมกับการประเมิน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตหมายถึง การปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงานรวมถึงเครื่องมืออุปกรณ์ เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. สำหรับผู้เข้ารับการประเมินในหน่วยสมรรถนะนี้ ต้องสามารถจัดเก็บอาหารสดและแห้งสำหรับใช้ประกอบอาหารผู้ป่วยได้อย่างเหมาะสมและถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร
2. สำหรับเจ้าหน้าที่สอบจะต้องพิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ให้ตรงตามที่ระบุไว้ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. จัดเก็บอาหาร หมายถึง การจัดเก็บวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไปยังพื้นที่ที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงประเภทของวัตถุดิบแต่ละชนิด อุณหภูมิและความชื้นในพื้นที่จัดเก็บ ภาชนะที่ปิดสนิท สะดวกแก่การขนย้ายและเข้าถึงได้ง่าย
2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบสถานการณ์จำลอง
 - ตัวอย่างอาหารสด เช่น ผักชี ผักกาดหอม แตงกวา เนื้อสัตว์
 - ตัวอย่างอาหารแห้ง เช่น กระเทียม น้ำตาล น้ำปลา

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินภาคปฏิบัติ
3. ใช้เอกสาร/หลักฐาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10707
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2564
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

(รหัส ISCO 3434) ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคและจัดอาหารให้เหมาะสมถูกต้องประกอบอาหารปกติสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคตามใบสั่งงานได้ตามตำรับอาหารมาตรฐาน และมีจรรยาบรรณของผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาลที่เหมาะสม

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

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)
10707.01 จัด ตัก ชั่ง ตวงอาหารได้อย่างเหมาะสม และถูกต้องตามใบสั่งงาน	1. รู้ส่วนผสมของอาหารเฉพาะโรคประเภทต่างๆ ตามใบสั่งงาน 2. จัด ตัก ชั่ง ตวงอาหารใส่ภาชนะได้ถูกต้องตามใบสั่งงาน	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10707.02 ประกอบอาหารเฉพาะโรค	1. ประกอบอาหารเฉพาะโรคตามตำรับอาหารมาตรฐานได้ถูกต้อง 2. ประกอบอาหารอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10707.03 พัฒนาตนเองในการทำงานอย่างสม่ำเสมอ	1. สร้างความมั่นใจและความภาคภูมิใจในการทำงาน 2. ประเมินและพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ	การสัมภาษณ์
10707.04 ปฏิบัติตามหลักจรรยาบรรณของอาชีพอย่างเคร่งครัด	1. รักษาความลับของผู้ป่วยและญาติ 2. ปฏิบัติต่อผู้ป่วยหรือผู้เสียชีวิตอย่างให้เกียรติและเคารพในศักดิ์ศรี 3. เก็บรักษาข้อมูลต่างๆ ของผู้ป่วยและญาติหรือผู้ติดต่ออย่างเหมาะสม 4. ปฏิบัติงานที่ได้รับมอบหมายอย่างเต็มความสามารถ	การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10707.05 ปฏิบัติตามหลักการควบคุมจิตใจตนเองและการแสดงออกต่อผู้อื่น	1. เตรียมตัวเพื่อควบคุมจิตใจตนเอง 2. ฝึกตนเองโดยใช้หลักจริยธรรมเพื่อควบคุมจิตใจตนเองในการแสดงออกต่อผู้อื่น 3. ทบทวนตนเองอย่างสม่ำเสมอเพื่อประเมินสภาพจิตใจก่อนการปฏิบัติงาน	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. การประกอบอาหารประเภทต่างๆ ต้ม ผัด แกง ทอด ลวก นึ่ง ปิ้ง ย่าง ตุ่น ต้ำ
2. การใช้เครื่องมือช่าง ตวง วัด
3. การใช้อุปกรณ์ประกอบอาหาร
4. การประมาณการ ในเรื่องน้ำหนัก ขนาด จำนวน
5. การปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะในการประกอบอาหาร
6. การจัดตกแต่งอาหารพร้อมเสิร์ฟ
7. การเตรียม วัสดุเพื่อใช้ในการตกแต่ง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. เทคนิคการประกอบอาหารเฉพาะโรค
2. หลักการประกอบอาหารประเภทต่างๆ
3. วิธีการใช้เครื่องมือที่ใช้เตรียมและประกอบอาหาร
4. เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเป็นผู้ประกอบอาหารต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี ที่ออกโดยหน่วยงานต้นสังกัด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการทดสอบความรู้
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และ/หรือ
3. เอกสาร/หลักฐานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกสมรรถนะย่อยตามขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับการประเมินผ่านไม่ครบตามเกณฑ์กำหนด ผู้ประเมินต้องแจ้งหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อยที่ไม่ผ่าน ให้ผู้รับการประเมินไปทบทวนสมรรถนะที่ยังไม่ผ่านและสามารถกลับมาทดสอบใหม่อีกครั้ง

(ง) วิธีการประเมิน

1. การประเมินความรู้และทักษะปฏิบัติในหน่วยสมรรถนะนี้ จะต้องดำเนินการโดยองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น
2. วิธีการประเมินความรู้ในหน่วยสมรรถนะนี้ กำหนดให้ทำข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก และการประเมินภาคปฏิบัติด้วยการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสมกับการประเมิน และการสอบสัมภาษณ์ด้านจรรยาบรรณวิชาชีพ -

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตหมายถึง การปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ

หรือสถานการณ์อื่น ๆ

ที่มีผลกระทบต่อการทำงานรวมถึงเครื่องมืออุปกรณ์เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. สำหรับผู้เข้ารับบริการประเมินในหน่วยสมรรถนะนี้
ต้องสามารถประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคและจัดอาหารให้เหมาะสมถูกต้องประกอบอาหารปกติสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรคตามใบสั่งงานได้ตามตำรับอาหารมาตรฐาน
และมีจรรยาบรรณของผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาลที่เหมาะสม
2. สำหรับเจ้าหน้าที่สอบจะต้องพิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ให้ตรงตามที่ระบุไว้ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. อาหารเฉพาะโรค หมายถึง อาหารที่แพทย์สั่งเฉพาะให้แก่ผู้ป่วย ซึ่งแพทย์พิจารณาเห็นว่าต้องได้รับการดูแลเรื่องอาหารเป็นพิเศษตามสถานะของโรค
เป็นอาหารที่มีการดัดแปลงให้เหมาะสมกับสถานะของโรค ซึ่งมีการดัดแปลงในหลายรูปแบบ เช่น ลักษณะอาหาร พลังงาน และสารอาหารต่างๆ รวมถึงวิธีการปรุงประกอบ
และจัดให้ถูกหลักโภชนาการเพื่อให้ผลในการรักษาโรคให้หายหรือบรรเทา และป้องกันภาวะแทรกซ้อน
2. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบสถานการณ์จำลอง
 - เตรียมอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค เช่น แกงจืดลดกาก แกงจืดลดโซเดียม
 - ใบสั่งงาน
 - ภาชนะ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินภาคปฏิบัติ
3. ประเมินจรรยาบรรณวิชาชีพโดยใช้แบบประเมินการสอบสัมภาษณ์
4. ใช้เอกสาร/หลักฐาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10708
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเตรียมอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค
3. ทบพวณครั้งที่ 1 / 2564
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

(รหัส ISCO 3434) ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

จัดอาหารในสถานพยาบาลของผู้ป่วยเฉพาะโรคและเสิร์ฟอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะและนำรับประทาน รวมถึงจัดและแก้ไขสัดส่วนอาหารในสถานพยาบาลของผู้ป่วยเฉพาะโรคให้เป็นไปตามบัตรกำกับอาหารและป้องกันสิ่งปนเปื้อนอันตรายในอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

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)
10708.01 จัดอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขลักษณะและนำรับประทาน ตามคำสั่ง	1. จัดอาหารและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ 2. จัดวางอาหารให้ดูน่ารับประทาน	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน
10708.02 จัดอาหารให้ได้สัดส่วนตามบัตร กำกับอาหาร (Diet Slip)	1. จัดและแก้ไขสัดส่วนอาหารในสถานพยาบาลให้เป็นไปตามที่กำหนดในบัตรกำกับอาหารสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค 2. ป้องกันสิ่งปนเปื้อนอันตรายในอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	การจำลองสถานการณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
1. การจัดตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน
 2. การเตรียม วัสดุเพื่อใช้ในการตกแต่ง
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
1. การสุขาภิบาลอาหาร
 2. หลักการจัดตกแต่งอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรรที่จะใช้ประกอบร่วมกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเป็นผู้ประกอบอาหารต่อเนื่องอย่างน้อย 3 ปี ที่ออกโดยหน่วยงานต้นสังกัด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการทดสอบความรู้
2. แฟ้มสะสมผลงาน (Portfolio) และ/หรือ
3. เอกสาร/หลักฐานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกสมรรถนะย่อยตามขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนด ในกรณีที่ผู้รับการประเมินผ่านไม่ครบตามเกณฑ์กำหนด ผู้ประเมินต้องแจ้งหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อยที่ไม่ผ่าน ให้ผู้รับการประเมินไปทบทวนสมรรถนะที่ยังไม่ผ่านและสามารถกลับมาทดสอบใหม่อีกครั้ง

(ง) วิธีการประเมิน

1. การประเมินความรู้และทักษะปฏิบัติในหน่วยสมรรถนะนี้ จะต้องดำเนินการโดยองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่ขึ้นทะเบียนเท่านั้น
2. วิธีการประเมินความรู้ในหน่วยสมรรถนะนี้ กำหนดให้ทำข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก และการประเมินภาคปฏิบัติด้วยการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสมกับการประเมิน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตหมายถึง การปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงานรวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

1. สำหรับผู้เข้ารับการประเมินในหน่วยสมรรถนะนี้ ต้องสามารถจัดอาหารในภาดาอาหารของผู้ป่วยเฉพาะโรคและเสิร์ฟอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะและนำรับประทาน รวมถึงจัดสัดส่วนอาหารในภาดาอาหารของผู้ป่วยเฉพาะโรคให้เป็นไปตามบัตรกำกับอาหารและตรวจสอบความสะอาดของอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
2. สำหรับเจ้าหน้าที่สอบจะต้องพิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ให้ตรงตามที่ระบุไว้ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. บัตรกำกับอาหาร หมายถึง ไปกำหนดสัดส่วน ปริมาณและพลังงานของอาหารในแต่ละมื้อที่ถูกกำหนดโดยนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหารเช่น ปริมาณข้าวสวย ปริมาณผักในจาน ปริมาณเนื้อสัตว์ในมื้ออาหาร พลังงานทั้งหมดของอาหาร
2. สิ่งอันตรายในอาหาร หมายถึง บั๊จจัยที่อยู่ในอาหารที่สามารถก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคไม่ว่าจะทำให้เกิดการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ มี 3 ประเภท ได้แก่ บั๊จจัยทางกายภาพ บั๊จจัยทางเคมี และบั๊จจัยทางชีวภาพ
3. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบสถานการณ์จำลอง
 - เตรียมอาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค เช่น แกงจืดลดกาก แกงจืดลดโซเดียม
 - บั๊ตรกำกับอาหาร (Diet Slip)
 - ภาชนะ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ทดสอบความรู้โดยใช้แบบทดสอบความรู้
2. ประเมินทักษะการปฏิบัติงานโดยใช้แบบประเมินภาคปฏิบัติ
3. ใช้เอกสาร/หลักฐาน