



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาโภชนาการ

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ มหาวิทยาลัยมหิดล

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาโภชนาการ

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

งานด้านโภชนาการของประเทศไทยนั้นมีความสำคัญในหลายด้าน อาทิ การมีนโยบายและยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารและโภชนาการระดับประเทศ และมีแผนการดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์และเป้าหมายระดับโลก เช่น เป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable Development Goals) และ เป้าหมายโภชนาการระดับโลก (Global Nutrition Targets) โดยรัฐบาลสนับสนุนเงินอุดหนุนการจัดอาหารกลางวันในเด็กปฐมวัย และวัยเรียน รวมทั้งมีโครงสร้างการบริหารจัดการแบบบูรณาการที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ภายใต้ความร่วมมือกับภาคีเชิงยุทธศาสตร์และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยแบ่งความรับผิดชอบตามกลุ่มวัย (Cluster) เพื่อให้เกิดการเชื่อมโยงภายใต้ทฤษฎี Life Course Approach นอกจากนี้ผู้บริหารระดับกระทรวง ระดับกรม เน้นการบริหารการเปลี่ยนแปลง (Change Management) เพื่อก้าวสู่ Thailand 4.0 อย่างไรก็ตามในส่วนของผู้ดูแลของอาชีพด้านโภชนาการในประเทศไทยนั้น ยังคงมีอยู่และเป็นปัญหาที่ควรได้รับการจัดการเพื่อให้การดำเนินงานด้านโภชนาการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด อาทิ โครงสร้างวิชาชีพด้านโภชนาการ มีอัตรานักโภชนาการยังไม่เพียงพอ ทั้งในระดับส่วนกลางและพื้นที่ ทำให้มีบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญด้านโภชนาการน้อย ไม่ครอบคลุมกับภาระงาน และขนาดของปัญหาในปัจจุบันและอนาคต อีกทั้งขาดผู้ชำนาญการด้านโภชนาการ บุคลากรขาดทักษะด้านการวิจัย การนำเสนอผลงานในระดับนานาชาติ ทักษะการสื่อสารและการแปลงความรู้ด้านวิชาการที่ง่ายต่อการนำไปปฏิบัติ นอกจากนี้เส้นทางความก้าวหน้าในสายงานโภชนาการมีน้อย ไม่มั่นคง ผลการประเมินความสุขของการทำงานของบุคลากรอยู่ในระดับปานกลางค่อนข้างต่ำ ซึ่งแม้จะมีจุดอ่อนดังกล่าว แต่งานด้านโภชนาการในประเทศไทยยังมีโอกาสที่จะพัฒนาไปได้ด้วยนโยบายของหน่วยงานภาครัฐและโครงสร้างของประชากรในปัจจุบันที่ส่งเสริมให้โภชนาการได้มีความบทบาทมากขึ้นในการดำรงชีวิต อีกทั้งความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ ๆ ที่ทันสมัย มีแผนพัฒนาเทคโนโลยีเข้าสู่สังคมออนไลน์ การสื่อสารรวดเร็ว หลากหลายช่องทาง สามารถสร้างกระแสให้ประชาชนเข้าถึงข้อมูลข่าวสารด้านโภชนาการได้รวดเร็ว เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลนำไปสู่ความรู้ด้านโภชนาการ (Nutrition Literacy) และสร้างกระแสสังคมให้เกิดความตระหนักในการดูแลสุขภาพด้านโภชนาการ และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมทางเลือกแหล่งอาหาร การกินอาหาร ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ รวมทั้งมีการรวมกลุ่มของวิชาชีพด้านโภชนาการและภาคีเครือข่าย ทำให้มีพลังในการขับเคลื่อนงาน และมีการสร้างความร่วมมือกับภาคเอกชนในการผลิตและจัดบริการอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จึงจะเห็นได้ว่าอาชีพด้านโภชนาการของประเทศไทยนั้นมีความจำเป็นอย่างมาก และเป็นอาชีพที่มีโอกาสพัฒนา เนื่องจากมีความจำเป็นในแง่ของโครงสร้างประชากรและนโยบายต่าง ๆ ได้มุ่งให้ความสำคัญทางด้านโภชนาการในทุกช่วงวัย ดังนั้นมาตรฐานอาชีพด้านโภชนาการจึงเป็นสิ่งที่สำคัญและจำเป็นสำหรับประเทศไทย เพื่อให้การดำเนินงานได้อย่างมีมาตรฐานและเกิดประสิทธิผลสูงสุดสำหรับผู้รับบริการด้านโภชนาการ

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ

สาขาโภชนาการ

อาชีพผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ

เนื้อหา

03101	สร้างสรรค์ตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ
03102	ปรุงประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
03103	เก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ
03201	ป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร (Food Hazards: กายภาพ เคมี จุลินทรีย์)
03202	ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และมีความปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
03203	เก็บรักษาอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (เก็บรักษาวัตถุดิบ อาหารระหว่างปรุง และ อาหารปรุงสำเร็จ)
03204	ใช้น้ำและน้ำแข็งในกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย
03205	ใช้ภาชนะและอุปกรณ์ประกอบอาหาร
03301	จัดอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพ
03302	จัดบริการอาหารอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาโภชนาการ อาชีพผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้ที่มีทักษะเฉพาะทาง มีกระบวนการคิดและการปฏิบัติงานที่หลากหลาย สามารถแก้ไขปัญหาทางเทคนิคควบคู่กับการใช้เครื่องมือ มีทักษะในการปรุงประกอบอาหารและสามารถควบคุมการปฏิบัติงานปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร และสามารถสร้างตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ ได้แก่ การศึกษา รวบรวมและสรุปแนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพ ลักษณะวัตถุดิบและคุณค่าทางโภชนาการที่เป็นส่วนประกอบของตำรับอาหาร และส่วนประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และจัดทำและปรับปรุงตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. มีอายุไม่ต่ำกว่า 20 ปีบริบูรณ์ และมีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานปรุงประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปี โดยมีหนังสือรับรองจากสถานประกอบการ หรือหน่วยงานที่เคยปฏิบัติงานอยู่หรือนายจ้าง หรือ
2. มีอายุไม่ต่ำกว่า 20 ปีบริบูรณ์ มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานปรุงประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า 2 ปี และ ได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ปรุงประกอบอาหารจากหน่วยงานภาครัฐ หรือเอกชน ที่ได้รับการรับรองหรือเทียบเท่า

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

1. ต้องแสดงหลักฐานการทำงานในอาชีพนี้ ในช่วงระยะเวลา 3 ปี หลังจากได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ
2. หากไม่มีหลักฐานตามข้อ 1 ต้องเข้ารับการประเมินใหม่ ในทุกหน่วยสมรรถนะของอาชีพนี้

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer) ที่ควบคุม หรือวางแผนการปฏิบัติงานหรือรับจ้างเหมาปรุงประกอบอาหารให้แก่สถานศึกษา ศูนย์สุขภาพ ศูนย์ดูแลผู้สูงอายุ ศูนย์เด็กเล็ก โรงอาหาร ร้านอาหาร โรงแรม รีสอร์ท ฯลฯ

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

03101	สร้างสรรค์ตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ
03102	ปรุงประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
03103	เก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ
03201	ป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร (Food Hazards: กายภาพ เคมี จุลินทรีย์)
03202	ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และมีความปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

- 03203 เก็บรักษาอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (เก็บรักษาวัตถุดิบ อาหารระหว่างปรุง และ อาหารปรุงสำเร็จ)
- 03204 ใช้น้ำและน้ำแข็งในกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย
- 03205 ใช้ภาชนะและอุปกรณ์ประกอบอาหาร
- 03301 จัดอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพ
- 03302 จัดบริการอาหารอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 25/05/2566

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

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
พัฒนาและยกระดับการให้บริการด้านอาหารและโภชนาการให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับระดับประเทศ	03	ผลิตอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพ (healthy food)	031	ผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
			032	ผลิตอาหารที่ปลอดภัย
			033	จัดบริการอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพ

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 25/05/2566

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
031	ผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ	03101	สร้างสรรค์ตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ	03101	ระบุแนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพ (healthy balanced diet)
				031010	รู้คุณลักษณะวัตถุดิบเพื่อเป็นส่วนประกอบของตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ (healthy recipe)
				031010	พัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ
		03102	ปรุงประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ	03102	จัดเตรียมวัตถุดิบตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ
				031020	ชั่ง ตวง ส่วนประกอบอาหารตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ
				031020	ปรุงประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ
		03103	เก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ	03103	เลือกวิธีการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสำเร็จเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ
				031030	เก็บอาหารเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ
				031030	เก็บอาหารเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ
				031030	เก็บอาหารเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ
032	ผลิตอาหารที่ปลอดภัย	03201	ป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร (Food Hazards: ภัยภาพ เคมี จุลินทรีย์)	03201	ป้องกันอันตรายจากการปนเปื้อนในอาหารก่อนการปรุงประกอบอาหาร
				032010	ป้องกันอันตรายจากการปนเปื้อนในอาหารระหว่างการปรุงประกอบอาหาร
				032010	ป้องกันอันตรายจากการปนเปื้อนในอาหารที่ปรุงสำเร็จ
		03202	ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และมีความปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	03202	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ
				032020	ปรุงประกอบอาหารที่ปลอดภัย
				032020	ปรุงประกอบอาหารที่ปลอดภัย
		03203	เก็บรักษาอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (เก็บรักษาวัตถุดิบ อาหารระหว่างปรุง และอาหารปรุงสำเร็จ)	03203	เก็บรักษาวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักอาหารปลอดภัย
				032030	เก็บรักษาอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพตามหลักอาหารปลอดภัย
				032030	เก็บรักษาอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพตามหลักอาหารปลอดภัย
		03204	ใช้น้ำและน้ำแข็งในกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย	03204	ใช้น้ำในทุกกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย
				032040	ใช้น้ำแข็งในทุกกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย
				032040	ใช้น้ำแข็งในทุกกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย
		03205	ใช้ภาชนะและอุปกรณ์ประกอบอาหาร	03205	ใช้ภาชนะประกอบอาหารอย่างปลอดภัย
				032050	ใช้ภาชนะประกอบอาหารอย่างปลอดภัย

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
032	ผลิตอาหารที่ปลอดภัย	03205	ใช้ภาชนะและอุปกรณ์ประกอบอาหาร	0320502	ใช้วัสดุ อุปกรณ์ประกอบอาหารอย่างปลอดภัย
033	จัดบริการอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพ	03301	จัดอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพ	0330101	จัดรายการอาหารให้มีความหลากหลายทางด้านคุณค่าทางโภชนาการ ให้เหมาะสมกับวัยและสภาวะร่างกาย
				0330102	จัดสัดส่วนอาหารเพื่อสุขภาพที่สมดุลกับความต้องการของแต่ละบุคคล (healthy balanced diet)
		03302	จัดบริการอาหารอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	0330201	จัดอาหารพร้อมบริโภคอย่างถูกสุขลักษณะ
				0330202	เสิร์ฟอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพ

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ03101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะสร้างสรรค์ตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ
3. ทบทวนครั้งที่- / 2565
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

ISCO 3434 หัวหน้าพ่อครัว แม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการสร้างตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ ได้แก่ การศึกษา รวบรวมและสรุปแนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพ ลักษณะวัตถุดิบและคุณค่าทางโภชนาการที่เป็นส่วนประกอบของตำรับอาหาร และส่วนประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และจัดทำและปรับปรุงตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

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)
0310101 ระบุแนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพ (healthy balanced diet)	1) ศึกษาและรวบรวมข้อมูลแนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกต้องตามหลักวิชาการ 2) สรุปข้อมูลแนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ	ข้อสอบข้อเขียน
0310102 รู้คุณลักษณะวัตถุดิบเพื่อเป็นส่วนประกอบของตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ (healthy recipe)	1) ศึกษาและรวบรวมข้อมูลลักษณะวัตถุดิบและคุณค่าทางโภชนาการเพื่อเป็นส่วนประกอบของตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและอาหารปลอดภัย 2) สรุปข้อมูลลักษณะวัตถุดิบเพื่อเป็นส่วนประกอบของตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและอาหารปลอดภัย	ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0310103 พัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ	1) เลือกส่วนประกอบอาหารเพื่อรังสรรค์ตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ 2) ระบุสัดส่วนของส่วนประกอบอาหารถูกต้องตามหลักโภชนาการ 3) จัดทำและปรับปรุงตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- 1) มีทักษะในการค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ
- 2) มีทักษะในการสรุปข้อมูลเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ
- 3) มีทักษะในการจัดทำและปรับปรุงตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- 1) มีความรู้เรื่องอาหารเพื่อสุขภาพ
- 2) มีความรู้เรื่องวัตถุดิบและคุณค่าทางโภชนาการของส่วนประกอบของตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน
2. แฟ้มสะสมผลงาน
3. ผลการประเมินจากการสาธิตปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการทดสอบความรู้ข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก, อัตนัยโดยใช้กรณีศึกษา)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

- ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก, อัตนัยโดยใช้กรณีศึกษา) และแบบบันทึกการสาธิตการปฏิบัติงาน โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

ผู้เข้ารับการประเมินต้องรู้คุณลักษณะวัตถุดิบเพื่อเป็นส่วนประกอบของตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ (healthy recipe) และสามารถระบุแนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพ (healthy balanced diet) เพื่อสร้างและพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและอาหารปลอดภัย

(ก) คำแนะนำ

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องรู้คุณลักษณะวัตถุดิบเพื่อเป็นส่วนประกอบของตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ (healthy recipe) และสามารถระบุแนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพ (healthy balanced diet) เพื่อสร้างและพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและอาหารปลอดภัย

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (ระบุแนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพ (healthy balanced diet))

- แบบทดสอบข้อเขียน (อัตนัย โดยใช้กรณีศึกษา)

18.2 เครื่องมือประเมิน (รู้คุณลักษณะวัตถุดิบเพื่อเป็นส่วนประกอบของตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ (healthy recipe))

- แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

18.3 เครื่องมือประเมิน (พัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ)

- แบบทดสอบข้อเขียน (อัตนัย โดยใช้กรณีศึกษา)

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ03102
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะปรุงประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
3. ทบทวนครั้งที่- / 2565
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

ISCO 5120 พ่อครัวแม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการปรุงประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ การคัดเลือกวัตถุดิบประเภทอาหารสด อาหารแห้งและเครื่องปรุงรส การล้างทำความสะอาด ตัดแต่ง จัดเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับการชั่งตวง การระบุสัดส่วนและการชั่งตวงส่วนประกอบตามตำรับอาหาร การเลือกใช้ภาชนะและอุปกรณ์ตามวิธีการปรุงประกอบ และการเลือกวิธีการปรุงประกอบและปรุงประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

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)
0310201 จัดเตรียมวัตถุดิบตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ	1) คัดเลือกวัตถุดิบประเภทอาหารสด หรือ perishable food ที่สด สะอาด ได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ 2) คัดเลือกวัตถุดิบประเภทอาหารแห้งและเครื่องปรุง หรือ non-perishable food ได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ 3) ล้างทำความสะอาด ตัดแต่ง เตรียมวัตถุดิบได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร 4) เก็บรักษาวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงประกอบเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
0310202 ชั่ง ตวง ส่วนประกอบอาหารตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ	1) เลือกอุปกรณ์สำหรับการชั่งตวงได้ถูกต้อง 2) ชั่ง ตวง ส่วนประกอบอาหารตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
0310203 ปรุงประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ	1) เลือกใช้ภาชนะและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับวิธีการปรุงประกอบเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ 2) เลือกวิธีการปรุงประกอบเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ 3) ปรุงประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ	การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- 1) มีทักษะในการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ประเภทอาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุงรส
- 2) มีทักษะในการล้างทำความสะอาด ตัดแต่ง จัดเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษาวัตถุดิบ
- 3) มีทักษะในการเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับชั่งตวง
- 4) มีทักษะในการชั่งตวงส่วนประกอบตามตำรับอาหาร
- 5) มีทักษะในการเลือกและใช้ภาชนะ และอุปกรณ์ตามวิธีการปรุงประกอบ
- 6) มีทักษะในการเลือกวิธีการปรุงประกอบ
- 7) มีทักษะในการปรุงประกอบอาหารตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- 1) มีความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบประเภทอาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุงรส
- 2) มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการล้างวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้
- 3) มีความรู้เกี่ยวกับการเก็บอาหารวัตถุดิบ เช่น อุณหภูมิตู้เย็น อุณหภูมิตู้แช่แข็ง
- 4) มีความรู้เกี่ยวกับวิธีต่าง ๆ ในการปรุงประกอบอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน
2. ผลการประเมินจากการสาธิตปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการทดสอบความรู้ (ปรนัย)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

- ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย) และแบบบันทึกการสาธิตการปฏิบัติงาน โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

คัดเลือกวัตถุดิบ, จัดเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบ, ปรุงประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ ตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร

(ก) คำแนะนำ

ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถ

- คัดเลือกวัตถุดิบประเภทอาหารสด อาหารแห้งและเครื่องปรุงรสได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร
- ล้างทำความสะอาด ตัดแต่ง จัดเตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร
- เลือกใช้อุปกรณ์สำหรับการชั่งตวง และระบุสัดส่วนและการชั่งตวงส่วนประกอบตามตำรับอาหาร
- เลือกใช้ภาชนะและอุปกรณ์ตามวิธีการปรุงประกอบ
และเลือกวิธีการปรุงประกอบและปรุงประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการและหลักสุขาภิบาลอาหาร

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (จัดเตรียมวัตถุดิบตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ)

1. แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ตัวเลือก)

2. แบบประเมินการสาธิตการปฏิบัติงาน

18.2 เครื่องมือประเมิน (ชั่ง ตวง ส่วนประกอบอาหารตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ)

1. แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ตัวเลือก)

2. แบบประเมินการสาธิตการปฏิบัติงาน

18.3 เครื่องมือประเมิน (ชั่ง ตวง ส่วนประกอบอาหารตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ)

1. แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ตัวเลือก)

2. แบบประเมินการสาธิตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 03103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ
3. ทบทวนครั้งที่ - / 2565
4. สร้างใหม่ ☒ ปรับปรุง ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

ISCO 5120 พ่อครัวแม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการเก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ การระบุและการเลือกวิธีการเก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ การเลือกภาชนะและดำเนินการเก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

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)
0310301 เลือกวิธีการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสำเร็จเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ	1) ระบุวิธีการเก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ 2) เลือกวิธีการเก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการได้เหมาะสมกับประเภทอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน
0310302 เก็บอาหารเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ	1) เลือกภาชนะสำหรับเก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและปลอดภัย 2) ดำเนินการเก็บรักษาอาหารได้ถูกต้องตามวิธีการเก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการและปลอดภัย	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- 1) มีทักษะในการเก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ และเลือกวิธีการที่เหมาะสมกับอาหารประเภทต่าง ๆ
- 2) มีทักษะในการเลือก และใช้ภาชนะในการเก็บรักษาอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- 1) มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการเก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ
- 2) มีความรู้เกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหารชนิดต่าง ๆ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน
2. ผลการทดสอบความรู้ (ปรนัย 4 ทางเลือก)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการทดสอบความรู้ (ปรนัย 4 ทางเลือก)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

- ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบทดสอบข้อเขียน(อัตนัย) โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

เก็บรักษาอาหารที่ปรุงสำเร็จเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการตามหลักโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร

(ก) คำแนะนำ

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถเลือกวิธีการ เลือกภาชนะ และดำเนินการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสำเร็จเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการและสุขาภิบาลอาหาร

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (เลือกวิธีการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสำเร็จเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ)

- แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

18.2 เครื่องมือประเมิน (เก็บอาหารเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการ)

- แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ

03201
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ

ป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร (Food Hazards: ภัยภาพ เคมี จุลินทรีย์)
3. ทบทวนครั้งที่

- / 2565
4. สร้างใหม่

☒

ปรับปรุง

☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

ISCO 5120 พ่อครัวแม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ การป้องกันการปนเปื้อนอาหารก่อนการปรุงประกอบ ระหว่างการปรุงประกอบและการป้องกันการปนเปื้อนในอาหารที่ปรุงสำเร็จ ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

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)
0320101 ป้องกันอันตรายจากการปนเปื้อนในอาหารก่อนการปรุงประกอบอาหาร	1) ระบุการปนเปื้อนในอาหารก่อนการปรุงประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 2) ป้องกันการปนเปื้อนในอาหารก่อนการปรุงประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย	ข้อสอบข้อเขียน
0320102 ป้องกันอันตรายจากการปนเปื้อนในอาหารระหว่างการปรุงประกอบอาหาร	1) ระบุการปนเปื้อนในอาหารระหว่างการปรุงประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 2) ป้องกันการปนเปื้อนในอาหารระหว่างการปรุงประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย	ข้อสอบข้อเขียน
0320103 ป้องกันอันตรายจากการปนเปื้อนในอาหารที่ปรุงสำเร็จ	1) ระบุการปนเปื้อนในอาหารที่ปรุงสำเร็จได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 2) ป้องกันการปนเปื้อนในอาหารที่ปรุงสำเร็จได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
มีทักษะในการป้องกันการปนเปื้อนอาหาร ตลอดกระบวนการปรุงประกอบอาหาร (Food Preparation)
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
มีความรู้เรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร ได้แก่ ด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน
2. ผลการทดสอบความรู้ (ปรนัย 4 ทางเลือก)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการทดสอบความรู้ (ปรนัย 4 ทางเลือก)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

- ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบทดสอบข้อเขียน (อัตนัย) โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

ป้องกันการปนเปื้อนในอาหารทั้งก่อนและระหว่างการปรุงประกอบอาหาร และป้องกันการปนเปื้อนในอาหารที่ปรุงสำเร็จตามหลักอาหารปลอดภัย

(ก) คำแนะนำ

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถระบุและป้องกันการปนเปื้อนในอาหารทั้งก่อนและระหว่างการปรุงประกอบอาหาร รวมถึงป้องกันการปนเปื้อนในอาหารที่ปรุงสำเร็จได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (ป้องกันอันตรายจากการปนเปื้อนในอาหารก่อนการปรุงประกอบอาหาร)

- แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

18.2 เครื่องมือประเมิน (ป้องกันอันตรายจากการปนเปื้อนในอาหารระหว่างการปรุงประกอบอาหาร)

- แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

18.3 เครื่องมือประเมิน (ป้องกันอันตรายจากการปนเปื้อนในอาหารที่ปรุงสำเร็จ)

- แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ

03202
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ

ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และมีความปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่

- / 2565
4. สร้างใหม่

☒

ปรับปรุง

☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

ISCO 5120 พ่อครัวแม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และมีความปลอดภัยด้านอาหาร ได้แก่ การคัดเลือกวัตถุดิบประเภทอาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุงรส การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ การเก็บรักษาวัตถุดิบ การเลือกวิธีการปรุงประกอบและอุปกรณ์ และการปฏิบัติงานปรุงประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

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)
0320201 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ	1) คัดเลือกวัตถุดิบประเภทอาหารสด หรือ perishable food ได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 2) คัดเลือกวัตถุดิบประเภทอาหารแห้งและเครื่องปรุง หรือ non-perishable food ได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 3) ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 4) เก็บรักษาวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงประกอบเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
0320202 ปรุงประกอบอาหารที่ปลอดภัย	1) เลือกวิธีการปรุงประกอบและอุปกรณ์ ได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 2) ปรุงประกอบอาหารตามตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 3) ปฏิบัติงานปรุงประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Hygiene)	การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- 1) มีทักษะในการคัดเลือกวัตถุดิบที่ปลอดภัย ทั้งประเภทอาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุงรส
- 2) มีทักษะในการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ และการใช้อุปกรณ์ในการตัดแต่งวัตถุดิบ
- 3) มีทักษะในการเก็บรักษาวัตถุดิบทุกประเภทให้ปลอดภัย
- 4) มีทักษะในการเลือกวิธีการปรุงประกอบ และอุปกรณ์
- 5) มีทักษะในการปรุงประกอบเพื่อให้อาหารปลอดภัย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- 1) มีความรู้เรื่อง Good Manufacturing Practices (GMP) / Good Hygiene Practices (GHP)
- 2) มีความรู้เรื่องจรรยาบรรณของการปนเปื้อน (HACCP เบื้องต้น)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน
2. ผลการประเมินจากการสาธิตปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการทดสอบความรู้ (ปรนัย 4 ทางเลือก)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

- ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบทดสอบข้อเขียน(ปรนัย) และแบบบันทึกการสาธิตการปฏิบัติงาน โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

คัดเลือกวัตถุดิบ ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ เก็บรักษาวัตถุดิบ และปฏิบัติงานปรุงประกอบอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(ก) คำแนะนำ

- 1) ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถ

- คัดเลือกวัตถุดิบประเภทอาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุงรส ได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย
- ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบและเก็บรักษาวัตถุดิบได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย
- เลือกวิธีการปรุงประกอบและอุปกรณ์ และการปฏิบัติงานปรุงประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

- 2) ผู้เข้ารับการประเมินเรียนรู้จรรยาบรรณของการปนเปื้อน

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- ความปลอดภัยตามหลักอาหารปลอดภัย และ หลักสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ตามหลัก Good Manufacturing Practice; GMP / Good Hygiene Practice; GHP

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ)

1. แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

2. แบบประเมินการสังเกตการปฏิบัติงาน

18.2 เครื่องมือประเมิน (ปรุงประกอบอาหารที่ปลอดภัย)

- แบบประเมินการสังเกตการปฏิบัติงาน

 ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ

03203

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ

เก็บรักษาอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักสุขาภิบาลอาหาร (เก็บรักษาวัตถุดิบ อาหารระหว่างปรุง และ อาหารปรุงสำเร็จ)

3. ทบทวนครั้งที่

- / 2565

4. สร้างใหม่

☒

ปรับปรุง

☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

ISCO 5120 พ่อครัวแม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการเก็บรักษาอาหารเพื่อสุขภาพ ได้แก่
การเลือกวิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบและการเก็บรักษาอาหารปรุงสำเร็จเพื่อให้ปลอดภัยต่อการบริโภค ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

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)
0320301 เก็บรักษาวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักอาหารปลอดภัย	1) ระบุวิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 2) เลือกวิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารเพื่อให้ปลอดภัยต่อการบริโภคได้เหมาะสมกับประเภทวัตถุดิบ	ข้อสอบข้อเขียน
0320302 เก็บรักษาอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพตามหลักอาหารปลอดภัย	1) ระบุวิธีการเก็บรักษาอาหารปรุงสำเร็จได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 2) เลือกวิธีการเก็บรักษาอาหารเพื่อให้ปลอดภัยต่อการบริโภคได้เหมาะสมกับประเภทอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- 1) มีทักษะในการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักอาหารปลอดภัย
- 2) มีทักษะในการเก็บรักษาอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพตามหลักอาหารปลอดภัย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- 1) มีความรู้เรื่องในการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักอาหารปลอดภัย
- 2) มีความรู้เรื่องการเก็บรักษาอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพตามหลักอาหารปลอดภัย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน
2. ผลการทดสอบความรู้ (ปรนัย 4 ทางเลือก)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการทดสอบความรู้ (ปรนัย 4 ทางเลือก)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

- ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบทดสอบข้อเขียน(อัตนัย) โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

เก็บรักษาวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงประกอบและอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพตามหลักอาหารปลอดภัย

(ก) คำแนะนำ

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถระบุและเลือกวิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหารและอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพเพื่อให้ปลอดภัยต่อการบริโภคได้เหมาะสมกับประเภทวัตถุดิบและประเภทของอาหาร

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- การเก็บรักษาอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักสุขภาพอาหาร หมายถึง การเก็บรักษาวัตถุดิบ อาหารระหว่างปรุง และ อาหารปรุงสำเร็จ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (เก็บรักษาวัตถุดิบอาหารก่อนการปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักอาหารปลอดภัย)

- แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

18.2 เครื่องมือประเมิน (เก็บรักษาอาหารปรุงสำเร็จเพื่อสุขภาพตามหลักอาหารปลอดภัย)

- แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ03204
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะใช้น้ำและน้ำแข็งในกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย
3. ทบทวนครั้งที่- / 2565
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

ISCO 5120 พ่อครัวแม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการใช้น้ำและน้ำแข็งในกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย ได้แก่ การใช้น้ำในการล้าง เตรียมวัตถุดิบ และปรุงประกอบอาหาร การเลือกใช้น้ำแข็งที่ได้มาตรฐาน การใช้น้ำแข็งในการแช่วัตถุดิบ และการเก็บรักษาน้ำแข็ง ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร โดยแยกน้ำแข็งสำหรับบริโภคและแช่อาหาร ไม่ปะปนกัน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

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)
0320401 ใช้น้ำในทุกกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย	1) ใช้น้ำในการล้าง เตรียมวัตถุดิบอาหารเพื่อการประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 2) ใช้น้ำในการปรุงประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย	ข้อสอบข้อเขียน
0320402 ใช้น้ำแข็งในทุกกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย	1) เลือกประเภทของน้ำแข็งได้ถูกต้องเหมาะสมกับวัตถุประสงค์ในการใช้และหลักอาหารปลอดภัย 2) ใช้น้ำแข็งในการแช่วัตถุดิบอาหารเพื่อการประกอบอาหารได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 3) ใช้น้ำแข็งที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.ในการประกอบอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามหลักอาหารปลอดภัย 4) เก็บรักษาน้ำแข็งได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- 1) มีทักษะในการเลือกใช้น้ำในการล้าง เตรียมวัตถุดิบและปรุงประกอบอาหาร
- 2) มีทักษะในการเลือกใช้น้ำแข็งที่ได้มาตรฐาน ในการบริโภค และแช่วัตถุดิบ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- 1) มีความรู้เรื่องน้ำบริโภค และน้ำแข็งที่ได้มาตรฐานตามกฎหมายอาหาร
- 2) มีความรู้เรื่องกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เกี่ยวกับน้ำดื่ม น้ำใช้ และน้ำแข็ง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน
2. ผลการทดสอบความรู้ (อ้อม)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการทดสอบความรู้

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

- ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย) โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

ใช้น้ำและน้ำแข็งในการบริโภคและอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และเก็บรักษาน้ำแข็ง

(ก) คำแนะนำ

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถใช้น้ำและน้ำแข็งในกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย ได้แก่ การใช้น้ำในการล้าง เตรียมวัตถุดิบ และปรุงประกอบอาหาร การเลือกใช้น้ำแข็งที่ได้มาตรฐาน การใช้น้ำแข็งในการแช่วัตถุดิบ และการเก็บรักษาน้ำแข็งตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (ใช้น้ำในทุกกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย)

1. แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

2. แบบประเมินการสังเกตการปฏิบัติงาน

18.2 เครื่องมือประเมิน (ใช้น้ำแข็งในทุกกระบวนการผลิตอาหารที่ปลอดภัย)

• แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ

03205
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ

ใช้ภาชนะและอุปกรณ์ประกอบอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่

- / 2565
4. สร้างใหม่

☒

ปรับปรุง

☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

ISCO 5120 พ่อครัวแม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการเลือกใช้ การล้างทำความสะอาดและการเก็บรักษาภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ในครัว ในการปรุงประกอบอาหาร ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

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)
0320501 ใช้ภาชนะประกอบอาหารอย่างปลอดภัย	1) ใช้งานภาชนะในครัวอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 2) ล้างทำความสะอาดภาชนะในการปรุงประกอบอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 3) เก็บรักษาภาชนะในการปรุงประกอบอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
0320502 ใช้วัสดุ อุปกรณ์ประกอบอาหารอย่างปลอดภัย	1) ใช้งานวัสดุอุปกรณ์และเครื่องใช้อื่น ๆ ในครัวอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 2) ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องใช้อื่น ๆ ในการปรุงประกอบอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 3) เก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องใช้อื่น ๆ ในการปรุงประกอบอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

มีทักษะในการเลือกใช้ ล้างทำความสะอาด และจัดเก็บภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

มีความรู้ในการเลือกใช้ ล้างทำความสะอาด และจัดเก็บภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ ในการประกอบอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน

2. แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge)

• ผลการทดสอบความรู้ (แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

• ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

• ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

เลือกใช้ ทำความสะอาดและเก็บรักษาภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ในครัว ในการปรุงประกอบอาหาร

(ก) คำแนะนำ

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถใช้และเก็บรักษาภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ในครัว ในการปรุงประกอบอาหาร ได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (ใช้ภาชนะประกอบอาหารอย่างปลอดภัย)

1. แบบทดสอบ ข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

2. แบบประเมินการสังเกตการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ

03301

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ

จัดอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพ

3. ทบทวนครั้งที่

- / 2565

4. สร้างใหม่

☒

ปรับปรุง

☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

ISCO 3434 หัวหน้าพ่อครัว แม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการจัดอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพ ได้แก่ การประเมินความต้องการด้านคุณค่าทางโภชนาการของกลุ่มเป้าหมาย การคัดเลือกรายการอาหารเพื่อสุขภาพ การระบุสัดส่วนอาหาร การจัดสัดส่วนอาหาร ได้อย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

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)
0330101 จัดรายการอาหารให้มีความหลากหลายทางด้านคุณค่าทางโภชนาการ ให้เหมาะสมกับวัย และสภาวะร่างกาย	1) ประเมินความต้องการด้านคุณค่าทางโภชนาการของกลุ่มเป้าหมายให้เหมาะสมกับวัย 2) คัดเลือกรายการอาหารเพื่อสุขภาพให้เหมาะสมกับวัย	ข้อสอบข้อเขียน
0330102 จัดสัดส่วนอาหารเพื่อสุขภาพที่สมดุลกับความต้องการของแต่ละบุคคล (healthy balanced diet)	1) ระบุสัดส่วนอาหารได้เหมาะสมกับวัยและสภาวะร่างกาย ถูกต้องตามหลักโภชนาการ 2) จัดสัดส่วนอาหารได้เหมาะสมกับวัยและสภาวะร่างกาย ถูกต้องตามหลักโภชนาการ	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- 1) มีทักษะในการค้นหาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ
- 2) มีทักษะในการสรุปข้อมูลเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ
- 3) มีทักษะในการจัดทำและปรับปรุงตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- 1) มีความรู้เรื่องอาหารเพื่อสุขภาพ
- 2) มีความรู้เรื่องวัตถุดิบและคุณค่าทางโภชนาการของส่วนประกอบของตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน
2. ผลการทดสอบความรู้ (อัตร้อย)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการทดสอบความรู้ (อัตร้อย)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

1. ผู้เข้ารับการประเมินเพื่อรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 4 จะต้องยื่นหลักฐาน การผ่านการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาโภชนาการ อาชีพผู้ปรุงประกอบอาหาร ระดับ 3
2. ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบทดสอบข้อเขียน (อัตร้อย) โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

จัดรายการอาหารและจัดสัดส่วนอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักโภชนาการและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

(ก) คำแนะนำ

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถประเมินความต้องการด้านคุณค่าทางโภชนาการของกลุ่มเป้าหมาย ทำการคัดเลือกรายการอาหารเพื่อสุขภาพ ระบุสัดส่วนอาหารและจัดสัดส่วนอาหาร ตามหลักโภชนาการและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (จัดรายการอาหารให้มีความหลากหลายทางด้านคุณค่าทางโภชนาการ ให้เหมาะสมกับวัย และสภาวะร่างกาย)

- แบบทดสอบข้อเขียน (อัตนัย)

18.2 เครื่องมือประเมิน (จัดสัดส่วนอาหารเพื่อสุขภาพที่สอดคล้องกับความต้องการของแต่ละบุคคล (healthy balanced diet))

- แบบทดสอบข้อเขียน (อัตนัย)

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ03302
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะจัดบริการอาหารอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่- / 2565
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

ISCO 3434 หัวหน้าพ่อครัว แม่ครัว

ISCO 5120 พ่อครัวแม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

เป็นผู้มีความรู้และทักษะในการจัดบริการอาหารอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ได้แก่ การเลือกใช้ภาชนะในการบริการอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพ การจัดวางอาหาร การระบุวิธีการและดำเนินการจัดเสิร์ฟอาหารพร้อมบริโภคได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ปรุงประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer)

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)
0330201 จัดอาหารพร้อมบริโภคอย่างถูกสุขลักษณะ	1) เลือกใช้ภาชนะในการบริการอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพอย่างถูกสุขลักษณะ 2) จัดวางอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพได้อย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ	ข้อสอบข้อเขียน
0330202 เสิร์ฟอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพ	1) ระบุวิธีการจัดเสิร์ฟอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 2) เสิร์ฟอาหารพร้อมบริโภคเพื่อสุขภาพได้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Hygiene)	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่มี

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- 1) มีทักษะในการเลือกใช้อาหารในการจัดบริการอาหารที่ปรุงสำเร็จ
- 2) มีทักษะในการจัดอาหารที่ปรุงสำเร็จ ใส่ในภาชนะต่าง ๆ ได้เหมาะสม
- 3) มีทักษะในการจัดเสิร์ฟอาหารที่ปรุงสำเร็จตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เช่น การอุ่นอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- 1) มีความรู้ในการเลือกใช้อาหารในการจัดบริการอาหารที่ปรุงสำเร็จ
- 2) มีความรู้ในการจัดอาหารที่ปรุงสำเร็จ ใส่ในภาชนะต่าง ๆ ได้เหมาะสม
- 3) มีความรู้ในการจัดเสิร์ฟอาหารที่ปรุงสำเร็จตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เช่น การอุ่นอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance criteria) และความรู้ที่ต้องการ (Required skills and knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานหรือประวัติการทำงาน
2. แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการทดสอบความรู้ (แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องผ่านการประเมินที่ครอบคลุมในทุกขอบเขตความรู้และทักษะที่กำหนดในทุกสมรรถนะย่อย

(ง) วิธีการประเมิน

- ผู้ประเมินดำเนินการประเมินความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการประเมินโดยใช้แบบบันทึกการสังเกตการปฏิบัติงาน โดยพิจารณาจากร่องรอยหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานด้านปฏิบัติงาน และหลักฐานด้านความรู้

15. ขอบเขต (Range Statement)

จัดวางอาหารและเสิร์ฟอาหารพร้อมบริโภคร่วมเพื่อสุขภาพ

(ก) คำแนะนำ

- ผู้เข้ารับการประเมินต้องสามารถเลือกใช้อาหารในการบริการอาหารพร้อมบริโภคร่วมเพื่อสุขภาพ จัดวางอาหารและดำเนินการจัดเสิร์ฟอาหารพร้อมบริโภคร่วมได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 เครื่องมือประเมิน (จัดอาหารพร้อมบริโภคร่วมอย่างถูกสุขลักษณะ และเสิร์ฟอาหารพร้อมบริโภคร่วมเพื่อสุขภาพ)

- แบบทดสอบข้อเขียน (ปรนัย 4 ทางเลือก)

ดูรายละเอียดจากคู่มือประเมิน