



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)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
3010	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
3011	เตรียม จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
3012	บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
3013	เตรียม จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3014	ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและครัว ให้ถูกสุขลักษณะ

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 1

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 3010 ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
- 3011 เตรียม จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
- 3012 บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

- 3013 เตรียม จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- 3014 ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและครัว ให้ถูกสุขลักษณะ

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

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
ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ และยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์ และวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน	01	บริหารจัดการงานที่พักท้องถิ่น	0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

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
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	3010	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย	30101	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัย
				30102	ปฏิบัติงานครัวอย่างมีสุขอนามัย
		3011	เตรียม จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	30111	เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ได้เหมาะสมกับการใช้งาน
				30112	แยกประเภทของเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
				30113	จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ให้พร้อมกับการใช้งาน
		3012	บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	30121	วางแผนการตรวจสอบ การบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
				30122	ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
		3013	เตรียม จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	30131	เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้ตามที่กำหนด
				30132	จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
		3014	ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและครัว ให้ถูกสุขลักษณะ	30141	ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
				30142	ทำความสะอาดพื้นครัว
				30143	กำจัดของเสียภายในครัว

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3010
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
3. ทบพวนครั้งที่ 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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)
30101 ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัย	1. ปฏิบัติตามระเบียบที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอุบัติเหตุต่างๆ 2. ใช้งานเครื่องครัวและอุปกรณ์ต่างๆอย่างถูกต้อง 3. ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 4. ติดตั้งถังดับเพลิงและชุดปฐมพยาบาลไว้ที่สะดวกต่อการนำมาใช้ 1. ปฏิบัติตามระเบียบที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอุบัติเหตุต่างๆ 2. ใช้งานเครื่องครัวและอุปกรณ์ต่างๆอย่างถูกต้อง 3. ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 4. ติดตั้งถังดับเพลิงและชุดปฐมพยาบาลไว้ที่สะดวกต่อการนำมาใช้ 1. ปฏิบัติตามระเบียบที่เหมาะสมเพื่อป้องกันอุบัติเหตุต่างๆ 2. ใช้งานเครื่องครัวและอุปกรณ์ต่างๆอย่างถูกต้อง 3. ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 4. ติดตั้งถังดับเพลิงและชุดปฐมพยาบาลไว้ที่สะดวกต่อการนำมาใช้	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30102 ปฏิบัติงานครัวอย่างมีสุขอนามัย	1. รักษาสุขภาพให้แข็งแรงและสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด 2. ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอทั้งก่อนก่อนและหลังปฏิบัติงาน 3. กำจัดสัตว์และแมลงด้วยวิธีการที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ 4. กำจัดขยะอย่างถูกวิธีเพื่อลดมลพิษกับสิ่งแวดล้อม 1. รักษาสุขภาพให้แข็งแรงและสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด 2. ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอทั้งก่อนก่อนและหลังปฏิบัติงาน 3. กำจัดสัตว์และแมลงด้วยวิธีการที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ 4. กำจัดขยะอย่างถูกวิธีเพื่อลดมลพิษกับสิ่งแวดล้อม 1. รักษาสุขภาพให้แข็งแรงและสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด 2. ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอทั้งก่อนก่อนและหลังปฏิบัติงาน 3. กำจัดสัตว์และแมลงด้วยวิธีการที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ 4. กำจัดขยะอย่างถูกวิธีเพื่อลดมลพิษกับสิ่งแวดล้อม	

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 3011
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียม จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30111 เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ได้เหมาะสมกับการใช้งาน	1. สวมใส่ผ้ากันเปื้อนหมวกคลุมผมทุกครั้งปฏิบัติงาน 2. กำหนดเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้ตามรายการอาหารที่ออกแบบไว้ 3. จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการเตรียมอาหารได้ครบถ้วน	
30112 แยกประเภทของเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	1. แยกประเภทของเครื่องมืออุปกรณ์แต่ละประเภทของการเตรียม ผสม ประกอบและจัดเสิร์ฟ 2. แยกประเภทของเครื่องมือเพื่อทำความสะอาด	
30113 จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ให้พร้อมกับการใช้งาน	1. ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ได้ถูกต้องตามชนิดของวัสดุที่ใช้ผลิตเครื่องมือ อุปกรณ์นั้น 2. จัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์แยกตามชนิดจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในที่เก็บให้เหมาะสมกับการใช้งานอย่างปลอดภัย	

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3012
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)
30121 วางแผนการตรวจสอบ การบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	1. วางแผนการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์ 2. บำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ 3. กำหนดระยะเวลาในการตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์	
30122 ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร	1. จัดทำรายการเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร 2. ตรวจสอบเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตามรายการที่มี 3. ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ให้มีสภาพพร้อมใช้งาน 4. ทำความสะอาด บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ตามระยะเวลาที่วางแผนไว้	

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3013
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียม จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30131 เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้ตามที่กำหนด	1. เตรียมวัตถุดิบตามคำรับที่ได้กำหนดไว้ 2. ใช้วัตถุดิบตามลำดับการใช้งาน 3. ใช้อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสม	
30132 จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	1. แยกชนิดและประเภทวัตถุดิบในการประกอบอาหารออกเป็นหมวดหมู่ตามหลักการ 2. เลือกสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ 3. ใช้วัตถุดิบแบบมีลำดับการใช้งาน	

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3014
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและครัว ให้ถูกสุขลักษณะ
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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)
30141 ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	1.แยกประเภทเครื่องมืออุปกรณ์ ชนิดอาหารคาว อาหารหวาน 2.กวาดเศษอาหารทิ้งในถังขยะให้หมด 3.ล้างภาชนะ 3. ตอนหรือกะละมัง 3ใบวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. 4.ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน เพื่อล้างไขมันและสิ่งสกปรก 5.ล้างน้ำสะอาดเพื่อล้างน้ำยาล้างจานและสิ่งสกปรกตกค้างออก 6.ล้างน้ำสะอาดหรือน้ำผสมคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อโรคตามสัดส่วน	
30142 ทำความสะอาดพื้นครัว	1.ผนังครัว ล้างทำความสะอาดบริเวณเตาไฟ 2.พื้นห้องครัวกวาด ล้าง ทำความสะอาดทุกวัน 3.การระบายอากาศ เปิดพัดลมดูดอากาศ	
30143 กำจัดของเสียภายในครัว	1.ควรมีถังใส่เศษอาหาร ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดมิดชิด แยกขยะประเภทต่างๆ 2.ล้างถังทุกครั้งที่เทขยะออก 3.ควรมีบ่อดักไขมันและดักไขมันทิ้งบ่อยๆ 4.ล้างและทำความสะอาด รวบรวมไขมันใส่โครกทุกวัน	

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