



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
4011	จัดรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ
4012	ซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
4021	ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน
4031	ประกอบอาหารตามตำรับ

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

3010 ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย

4011 จัดรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ

4012 ซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

- 4021 ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน
- 4031 ประกอบอาหารตามตำรับ

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	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พนักงานต้องถึง	3010	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย	30101	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัย
				30102	ปฏิบัติงานครัวอย่างมีสุขอนามัย
		4011	จัดรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ	40111	ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ
				40112	กำหนดลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ตามรายการอาหารที่ออกแบบ
				40113	กำหนดอุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามรายการอาหารที่ออกแบบ
		4012	ซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	40121	วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบ
				40122	ควบคุมการจัดซื้อวัตถุดิบ
				40123	ตรวจสอบวัตถุดิบตามมาตรฐานที่กำหนด
				40124	จัดเก็บวัตถุดิบตามระบบที่กำหนด
		4021	ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน	40211	ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน
				40212	ตรวจสอบความพร้อมของวัตถุดิบใช้ในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน
		4031	ประกอบอาหารตามตำรับ	40311	ประกอบอาหาร
				40312	จัดตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ

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 4011
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ
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)
40111 ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ	1. ตรวจสอบความต้องการของลูกค้า 2. ตรวจสอบวัตถุดิบที่จะใช้ในการประกอบอาหาร 3. ออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ	
40112 กำหนดลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ตามรายการอาหารที่ออกแบบ	1. กำหนดลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ตามรายการอาหารที่ออกแบบ 2. เลือกลักษณะของวัตถุดิบได้ถูกต้องตามที่กำหนด	
40113 กำหนดอุปกรณ์ในการประกอบอาหารตามรายการอาหารที่ออกแบบ	1. กำหนดอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตามรายการอาหารที่ออกแบบ 2. เลือกใช้อุปกรณ์ได้ถูกต้องเหมาะสมกับการใช้งาน	

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 4012
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ชื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
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)
40121 วางแผนจัดซื้อวัตถุดิบ	1. กำหนดรายการการจัดซื้อวัตถุดิบ 2. เลือกแหล่งวัตถุดิบได้ 3. ประเมินการใช้วัตถุดิบได้ตามที่กำหนดไว้ในคำรับอาหารมาตรฐาน 4. กำหนดขั้นตอนการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารได้ 5. กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต 6. เปรียบเทียบราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น	
40122 ควบคุมการจัดซื้อวัตถุดิบ	1. กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต 2. เปรียบเทียบราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น 3. ควบคุมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัตถุดิบ	
40123 ตรวจสอบวัตถุดิบตามมาตรฐานที่กำหนด	1. จำแนกคุณภาพของวัตถุดิบอาหารได้ 2. บอกคุณลักษณะของวัตถุดิบที่มีคุณภาพได้ 3. ตรวจสอบวัตถุดิบตามปริมาณคุณภาพตามที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อ	
40124 จัดเก็บวัตถุดิบตามระบบที่กำหนด		

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. รหัสหน่วยสมรรถนะ4021
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน
3. ทบทวนครั้งที่N/A
4. สร้างใหม่ปรับปรุง
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)
40211 ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน	1.ความพร้อมของสถานที่ครัว การระบาย พัดลมดูดอากาศแสงสว่าง 2.เลือกขนาดของภาชนะที่จะใช้หุงต้มได้เหมาะสมกับเตา 3.การเปิดวาล์วถึงแก๊ส 4.ปุ่มจุดไฟที่หัวเตา 5.ความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์งานครัว	
40212 ตรวจสอบความพร้อมของวัตถุดิบใช้ในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน	1.การตรวจปริมาณของวัตถุดิบที่เตรียมไว้พร้อมปรุง 2.ตรวจคุณภาพของวัตถุดิบ ความสด สะอาด 3.ตรวจสอบวัตถุดิบ ส่วนผสมตามตำรับ	

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. utschahrrmrmwm/ghlmmahprrwm (ghmm)

N/A

18. ralyshyaytkrbwnkarlshwihkprshmn (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ4031
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะประกอบอาหารตามตำรับ
3. ทบทวนครั้งที่N/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)
40311 ประกอบอาหาร	1. รู้ส่วนผสมของอาหารตำรับมาตรฐาน 2. รู้ลักษณะและรสชาติของอาหารตำรับมาตรฐาน 3. ประกอบอาหารตำรับมาตรฐานได้ถูกต้องตามลำดับขั้นตอน	
40312 จัดตกแต่งพร้อมเสิร์ฟ	1. รู้ลักษณะและรสชาติของอาหารตำรับมาตรฐาน 2. กำหนดปริมาณการจัดเสิร์ฟ 3. จัดอาหารใส่ภาชนะที่เหมาะสม 4. ตรวจสอบความถูกต้องและความสวยงามของอาหาร 5. เสิร์ฟตามประเภทของอาหารได้อย่างเหมาะสม	

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. utschakrrmrmwm/gllmashpwm (lam)

N/A

18. ralselkkrbwnkrlawlkprmln (Assessment Description and Procedure)

N/A