

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**
1011	ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างปลอดภัย
1012	ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย
1013	ปฏิบัติงานบริการอย่างถูกต้อง
1021	จัดการของเสีย
1022	ทำความสะอาด

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี ชั้น 1

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะเบื้องต้นในการปฏิบัติงานปรุงอาหารและบริการอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
สามารถจัดการสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานไม่ให้เกิดความรำคาญต่อสิ่งแวดล้อมโดยรอบ
เพื่อเป็นจุดเริ่มต้นสำหรับการทำงานในสายงานการให้บริการอาหารริมบาทวิถี สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานในการปฏิบัติได้อย่างจำกัด ต้องอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

บุคคลทั่วไปที่เป็นผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ลูกจ้างหรือผู้ปฏิบัติงานที่ขายอาหารหรือปรุงอาหารริมบาทวิถี กิจการอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) และกิจการรถเข็นอาหาร

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

1011 ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างปลอดภัย

1012 ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย

1013 ปฏิบัติงานบริการอย่างถูกต้อง

1021 จัดการของเสีย

1022 ทำความสะอาด

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
กำหนดมาตรฐานพัฒนาผู้ปฏิบัติงานผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี(Street food) ให้ตระหนัก (Awareness) และปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร (Food safety) มีการปฏิบัติที่ถูกสุขอนามัยและคำนึงถึงมาตรฐานสิ่งแวดล้อม (Environment) ของชุมชน	10	ปฏิบัติงานปรุงอาหารและงานบริการ จัดการสิ่งแวดล้อม	101	ปฏิบัติงานปรุงอาหารและงานบริการ
			102	จัดการสิ่งแวดล้อม

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**
101	ปฏิบัติงานปรุงอาหารและงานบริการ	1011	ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างปลอดภัย	10111	เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ได้เหมาะสมกับการใช้งาน
				10112	คัดเลือก ตรวจเช็ค เตรียม และเก็บรักษาวัตถุดิบและเครื่องปรุงสำหรับปรุงอาหาร
				10113	ปรุงอาหารอย่างปลอดภัย
		1012	ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย	10121	ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ก่อนและหลังการปฏิบัติงานปรุงอาหาร
				10122	ปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย
		1013	ปฏิบัติงานบริการอย่างถูกต้อง	10131	บริการตามลำดับลูกค้าสั่งด้วยความรวดเร็วและแม่นยำ
				10132	อธิบายรายละเอียดของอาหารให้ลูกค้าทราบ เช่น รายการอาหารราคาก่อนสั่ง
				10133	สื่อสารกับลูกค้าด้วยความสุภาพ
102	จัดการสิ่งแวดล้อม	1021	จัดการของเสีย	10211	อธิบายวิธีการจัดการของเสียตามหลักสุขาภิบาล
				10212	กำจัดของเสียด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลและไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
		1022	ทำความสะอาด	10221	ดูแลทำความสะอาดพื้นที่ปรุงอาหารและขายอาหาร
				10222	ดูแลทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร
				10223	ดูแลและป้องกันสัตว์พาหะและแมลงในบริเวณพื้นที่ประกอบกิจการ
				10224	ใช้สารเคมีสำหรับทำความสะอาดในปริมาณที่เหมาะสมและไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1011

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างปลอดภัย

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1
ISCO-08 รหัสอาชีพ 5212 ผู้จำหน่ายอาหารตามถนน

ISCO 5212 ผู้จำหน่ายอาหารตามถนน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างปลอดภัย เพื่อให้งานปรุงอาหารนั้นดำเนินงานไปอย่างเป็นระเบียบแบบแผน ควบคู่กับความปลอดภัยที่ได้จากการปฏิบัติตนของผู้ปฏิบัติงานปรุงอาหารหน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะและเทคนิคในการปฏิบัติงานปรุงอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550
2. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
3. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และ พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560
4. ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545
5. ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2546 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2551

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10111 เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ได้เหมาะสมกับการใช้งาน	1.จัดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและการปรุงอาหารได้ครบถ้วน 2. เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุคงทนไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และไม่ก่อให้เกิดการสะสมของเศษอาหาร 3. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำงานได้ตรงตามลักษณะการใช้งาน	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10112 คัดเลือก ตรวจเช็ค เตรียม และเก็บรักษาวัตถุดิบและเครื่องปรุงสำหรับปรุงอาหาร	1.คัดเลือกและตรวจเช็ควัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพสำหรับการปรุงอาหาร 2. ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบที่เป็นอาหารสดเพื่อลดสิ่งสกปรกและสารเคมีตกค้าง 3. เตรียมวัตถุดิบตามรายการอาหารที่กำหนดไว้ 4.เลือกสภาวะและสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบและเครื่องปรุงในการปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ 5. เลือกอุปกรณ์ที่สะอาด ทำจากวัสดุที่มีความปลอดภัยและมีขนาดเหมาะสมในการจัดเก็บวัตถุดิบ	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์
10113 ปรุงอาหารอย่างปลอดภัย	1.ปรุงอาหารที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 2. จัดเก็บอาหารปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดไว้ตลอดเวลา 3. ทำให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง โดยใช้อุณหภูมิตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 4. ใช้เขียงและมีดที่มีสภาพดีและแยกตามประเภทอาหาร 5. ปฏิบัติตามขั้นตอนการปรุงอาหารเพื่อให้อาหารปรุงสำเร็จมีความปลอดภัยและไม่มีการปนเปื้อนจากสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ 6. ไม่ใช้สารกัดบูดเป็นส่วนผสมในอาหาร	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ ในการเตรียมและการประกอบอาหารอย่างถูกวิธีและปลอดภัย
2. ทักษะการประเมินเพื่อพิจารณาคุณภาพของวัสดุที่ใช้ทำเครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ ในการเตรียมและการประกอบอาหาร
4. ทักษะในการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและการประกอบอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ทำเครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและการประกอบอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือก ตรวจเช็ค เตรียม และเก็บรักษาวัตถุดิบและเครื่องปรุง
4. ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมอาหารตามกรรมวิธีต่าง ๆ เช่น หั่น สับ ซอย เป็นต้น
5. ความรู้เกี่ยวกับการปรุงอาหารที่ปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาล

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบรับรองการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
- การประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
- วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและสอบถามซ้ำทวนความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและการปรุงอาหารต้องเลือกให้ถูกต้องตามลักษณะการใช้งาน เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่เป็นวัสดุไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร เช่น เขียง มีด หม้อ ทัพพี ตะหลิว จาน ชาม ถ้วย ตะเกียบ ที่คีบ ช้อน ซ้อม เป็นต้น เครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและการปรุงอาหารต้องอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งาน สะอาด ไม่เกิดการปนเปื้อน และมีจำนวนเพียงพอ

- วัตถุดิบที่นำมาใช้ต้องผ่านการเตรียมอย่างถูกสุขลักษณะและปลอดภัย วัตถุดิบที่ใช้ต้องล้างก่อนนำมาประกอบอาหารไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

- การจัดเก็บวัตถุดิบต้องถูกต้องเหมาะสมกับวัตถุดิบแต่ละชนิด เช่น ผักจัดใส่ถุงหรือกล่องเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ และไม่ควรนำไปเก็บรวมกับอาหารที่มีกลิ่นเช่นเนื้อสัตว์ ควรแยกวัตถุดิบของสดและของสุกออกจากกันอย่างชัดเจน กรณีจำเป็นต้องเก็บรวมกันต้องใส่ภาชนะเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

- การปรุงหรือการจัดวางอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เช่น ปรุงอาหารในพื้นที่ที่สะอาด ปราศจากแมลงและสัตว์พาหะนำโรค ผู้สัมผัสอาหารสวมถุงมือทุกครั้งเมื่อสัมผัสอาหาร ใช้เขียงและมีดที่มีสภาพดีและแยกตามประเภทอาหาร

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. หลักฐานความรู้ที่ต้องการ ประเมินจากการสัมภาษณ์และประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
2. วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1012

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1
ISCO-08 รหัสอาชีพ 5212 ผู้จำหน่ายอาหารตามถนน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องการปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย เพื่อให้งานปรุงอาหารนั้นดำเนินงานไปด้วยความสะอาดและมีสุขอนามัยที่ดีที่ได้จากการปฏิบัติตนของผู้ปฏิบัติงานปรุงอาหารหน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะและเทคนิคในการปฏิบัติงานปรุงอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550
2. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
3. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และ พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560
4. ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545
5. ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2546 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2551

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10121 ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ก่อนและหลังการปฏิบัติงานปรุงอาหาร	1. ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์บริเวณพื้นที่ที่สะอาดไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร และไม่เป็นที่สะสมของเชื้อโรค 2.เลือกสารเคมีในการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ในการปรุงอาหารที่มีความปลอดภัยและได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานราชการ 3. ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ก่อนและหลังการปฏิบัติงานปรุงอาหารทุกครั้ง	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10122 ปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย	1.รักษาสุขภาพให้แข็งแรง 2. ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน 3. สวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด สวมใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาดสวมหมวกคลุมผมที่สามารถเก็บรวบผมได้เรียบร้อยทุกครั้งที่ปฏิบัติงาน 4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดในการหยิบจับอาหารไม่ใช้มือหยิบจับหรือสัมผัสอาหารโดยตรง	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ก่อนและหลังการปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างถูกวิธี
2. ทักษะในการปรุงและประกอบอาหารอย่างมีสุขอนามัย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ในการเตรียมและการปรุงอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับสารเคมีในการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ในการปรุงอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวการปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย
4. ความรู้เกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบรับรองการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
- การประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
- วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและสอบถามซ้ำทวนความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและการปรุงอาหารได้อย่างถูกต้อง เช่น ล้างด้วยน้ำยาและล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง ล้างในบริเวณที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. หลังจากทำความสะอาดต้องเก็บภาชนะแห้งไม่ให้เกิดการปนเปื้อน และต้องทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ก่อนและหลังการปรุงอาหาร

- สามารถปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย ผู้สัมผัสอาหารมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี ไม่มีปัจจัยเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. หลักฐานความรู้ที่ต้องการ ประเมินจากการสัมภาษณ์และประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
2. วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1013

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานบริการอย่างถูกต้อง

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / -

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1
ISCO-08 รหัสอาชีพ 5212 ผู้จำหน่ายอาหารตามถนน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องการปฏิบัติงานบริการอย่างถูกต้อง เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถให้บริการลูกค้าได้ถูกต้อง สร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะในการปฏิบัติงานบริการ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550
2. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
3. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และ พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560
4. ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545
5. ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2546 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2551

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10131 บริการตามลำดับลูกค้าสั่งด้วยความรวดเร็วและแม่นยำ	1. รับออเดอร์ลูกค้าและจดบันทึกรายละเอียดของรายการอาหาร 2. ทวนรายการอาหารที่สั่งให้ลูกค้าทราบ 3. บริการอาหารให้ลูกค้าตามลำดับถูกต้อง	
10132 อธิบายรายละเอียดของอาหารให้ลูกค้าทราบ เช่น รายการอาหารราคาก่อนสั่ง	1.มีข้อความแสดงรายละเอียดของรายการอาหารที่ชัดเจน 2. ราคาในรายการอาหารเป็นราคามาตรฐาน 3. เมนูอาหาร รูปภาพประกอบ และราคาของอาหารต้องเป็นความจริง	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์
10133 สื่อสารกับลูกค้าด้วยความสุภาพ	1. ใช้ถ้อยคำเหมาะสมสุภาพ และชัดเจน 2. กล่าวต้อนรับและสอบถามความต้องการของลูกค้า 3. สื่อสารภาษาไทยหรือภาษาต่างประเทศกับลูกค้าได้	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการให้บริการเพื่อให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจ
2. ทักษะการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า
3. ทักษะด้านการสื่อสาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการให้บริการเพื่อให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจ
2. ความรู้เกี่ยวกับภาษาไทยหรือภาษาต่างประเทศ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบรับรองการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
- การประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
- วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและสอบถามซ้ำทวนความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- สามารถปฏิบัติงานบริการได้อย่างถูกต้องและทำให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจต่ออาหารและการบริการ มีเมนูแสดงรายการอาหารที่มีข้อความแสดงรายละเอียดของรายการอาหารที่ชัดเจน ราคาในรายการอาหารเป็นราคาที่เหมาะสมโดยคำนึงถึงสถานที่และวัตถุดิบ รูปภาพประกอบและราคาของอาหารเป็นความจริง

- การปฏิบัติงานบริการที่ถูกต้องเพื่อให้เกิดความพึงพอใจของลูกค้า เช่น การรับออเดอร์ลูกค้าและจดบันทึกรายละเอียด การทวนรายการอาหาร การบริการอาหาร การอธิบายรายละเอียดของอาหาร และการสื่อสารกับลูกค้าด้วยความสุภาพ

- สามารถสื่อสารภาษาไทยหรือภาษาต่างประเทศกับลูกค้าได้อย่างเข้าใจ ชัดเจน และสุภาพ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. หลักฐานความรู้ที่ต้องการ ประเมินจากการสัมภาษณ์และประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
2. วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1021

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดการของเสีย

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / -

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1
ISCO-08 รหัสอาชีพ 5212 ผู้จำหน่ายอาหารตามถนน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องการจัดการของเสีย เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถจัดการของเสียที่มาจากขั้นตอนต่าง ๆ ในการดำเนินกิจการอาหารริมบาทวิถีได้อย่างมีประสิทธิภาพหน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะในการจัดการของเสีย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550
2. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
3. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และ พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560
4. ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545
5. ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2546 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2551

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10211 อธิบายวิธีการจัดการของเสียตามหลักสุขาภิบาล	1.อธิบายถึงของเสียที่เกิดจากการปรุงอาหาร 2. กำจัดของเสียได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์
10212 กำจัดของเสียด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลและไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม	1.มีภาชนะสำหรับใส่ของเสียได้มิดชิด และทนทาน ไม่แตกร้าว รั่วซึมได้ง่าย 2. ล้างถังขยะทุกครั้งที่เทขยะออก 3. แยกขยะเปียกและขยะแห้งมีการเก็บรวบรวมขยะให้เรียบร้อย นำขยะเปียกและขยะแห้งใส่ถุงให้มิดชิดนำไปกำจัดในพื้นที่ทิ้งขยะรวมทุกวัน 4. มีถังดักไขมัน และตักไขมันในถังดักไขมันตามระยะเวลาที่กำหนด	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการจัดการของเสียตามหลักสุขาภิบาล
2. ทักษะในการป้องกันการปนเปื้อนจากการสัมผัสอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียตามหลักสุขาภิบาล
2. ความรู้เกี่ยวกับผลกระทบของของเสียต่อสิ่งแวดล้อม
3. ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันการปนเปื้อนจากการสัมผัสอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบรับรองการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
- การประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
- วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและสอบถามซ้ำทวนความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

สามารถใช้วิธีการในการจัดการของเสียที่เกิดจากการปรุงอาหาร เช่น เศษอาหาร ไขมันและน้ำมันที่ผ่านการใช้งาน น้ำที่ผ่านการใช้งาน น้ำเสีย ได้อย่างเหมาะสม ถูกหลักสุขาภิบาล และไม่มีผลกระทบกับสิ่งแวดล้อม มีภาชนะหรืออุปกรณ์ที่ทนทาน ไม่แตกร้าว ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด สำหรับใส่ของเสีย

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. หลักฐานความรู้ที่ต้องการ ประเมินจากการสัมภาษณ์และประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
2. วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1022

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำความสะอาด

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / -

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1
ISCO-08 รหัสอาชีพ 5212 ผู้จำหน่ายอาหารตามถนน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องการทำความสะอาด เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถการทำความสะอาดพื้นที่ปรุงและขายอาหาร เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ดูแลและป้องกันสัตว์พาหะและแมลง และการใช้สารเคมีในการทำความสะอาดได้อย่างมีประสิทธิภาพหน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะการทำความสะอาดพื้นที่ประกอบกิจการและเครื่องมืออุปกรณ์ในการปรุงอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550
2. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
3. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และ พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2560
4. ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545
5. ระเบียบกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2546 และแก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ 2 พ.ศ. 2551

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10221 ดูแลทำความสะอาดพื้นที่ปรุงอาหารและขายอาหาร	1.กำหนดขั้นตอนการทำความสะอาดพื้นที่ปรุงและขายอาหารเป็นประจำทุกวัน 2. เลือกเครื่องมืออุปกรณ์และสารเคมีในการทำความสะอาดพื้นที่ปรุงและขายอาหารที่ได้มาตรฐานและไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์
10222 ดูแลทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร	1.ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์หลังการใช้งานทันที 2. ล้างเครื่องมืออุปกรณ์ด้วยน้ำยาล้างภาชนะขัดถูคราบสกปรกของอาหารและไขมันออก ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้งเพื่อกำจัดสารเคมีตกค้างในเครื่องมือและอุปกรณ์โดยน้ำที่ใช้ต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอ 3.เก็บรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในบริเวณที่สะอาดโดยไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10223 ดูแลและป้องกันสัตว์พาหะและแมลงในบริเวณพื้นที่ประกอบกิจการ	1.เก็บเศษอาหารและขยะมูลฝอยในถังขยะที่ปิดมิดชิดและแข็งแรง 2. มีภาชนะสำหรับใส่วัตถุดิบและอาหารปรุงสำเร็จที่ปิดมิดชิด 3. ทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ประกอบอาหารและพื้นที่โดยรอบเป็นประจำทุกวัน	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์
10224 ใช้สารเคมีสำหรับทำความสะอาดในปริมาณที่เหมาะสมและไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม	1.ใช้สารเคมีในการทำความสะอาดที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานราชการ 2. ใช้สารเคมีในการทำความสะอาดได้ตรงกับประเภทการใช้งาน	การสัมภาษณ์ การจำลองสถานการณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการทำความสะอาดพื้นที่ประกอบและขายอาหาร
2. ทักษะในการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดพื้นที่ปรุงและขายอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะบริเวณพื้นที่ปรุงอาหารและพื้นที่โดยรอบ
4. ความรู้เกี่ยวกับการใช้สารเคมีสำหรับทำความสะอาด

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบรับรองการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
- การประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
- วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ผู้ประเมินต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจและสอบถามซ้ำทวนความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- สามารถใช้วิธีการทำความสะอาดพื้นที่ปรุงและขายอาหาร และเลือกเครื่องมือ
อุปกรณ์และสารเคมีในการทำความสะอาดได้เหมาะสมและไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร มีการทำความสะอาดพื้นที่ปรุงและขายอาหารเป็นประจำทุกวัน

- สามารถใช้วิธีการในการดูแล ทำความสะอาด และเก็บรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหารอย่างเหมาะสม โดยไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก

- มีการดูแลและป้องกันแมลงและสัตว์พาหะบริเวณพื้นที่ประกอบอาหารและพื้นที่โดยรอบ ทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ปรุงอาหารและพื้นที่โดยรอบเป็นประจำทุกวัน

- เลือกใช้สารเคมีสำหรับทำความสะอาดในปริมาณที่เหมาะสมและไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
ใช้สารเคมีสำหรับทำความสะอาดที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานราชการ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. หลักฐานความรู้ที่ต้องการ ประเมินจากการสัมภาษณ์และประเมินจากการจำลองสถานการณ์ (role play)
2. วิดีโอหรือภาพถ่ายแสดงการปฏิบัติงานหรือแฟ้มสะสมผลงานหรือหลักฐานเอกสารต่าง ๆ