



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
0131	ปฏิบัติตามหลักของสุขอนามัยและสุขลักษณะในร้านอาหาร
0133	ให้บริการดูแลลูกค้าตามมาตรฐานที่กำหนด
0134	ให้บริการและจัดเตรียมพื้นที่บริการแก่ลูกค้า

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขารูรูกิจอาหาร อาชีพพนักงานร้าน ระดับ 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 0131 ปฏิบัติตามหลักของสุขอนามัยและสุขลักษณะในร้านอาหาร
0133 ให้บริการดูแลลูกค้าตามมาตรฐานที่กำหนด
0134 ให้บริการและจัดเตรียมพื้นที่บริการแก่ลูกค้า

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	0131	ปฏิบัติตามหลักของสุขอนามัยและสุขลักษณะในร้านอาหาร	01311	ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขอนามัยส่วนบุคคล
				01312	ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขลักษณะภายในร้านอาหาร
				01313	ปฏิบัติตัวโดยคำนึงถึงความปลอดภัยในการทำงาน
		0133	ให้บริการดูแลลูกค้าตามมาตรฐานที่กำหนด	01331	ใช้คำพูดและท่าทางในการกล่าวต้อนรับ ให้บริการ และขอบคุณลูกค้า ตามมาตรฐานขององค์กร
				01332	แนะนำรายการอาหารและส่วนผสมเครื่องปรุงของอาหารกับลูกค้า
				01333	สร้างความสัมพันธ์ที่ดีและจัดการกับความต้องการของลูกค้า
		0134	ให้บริการและจัดเตรียมพื้นที่บริการแก่ลูกค้า	01341	รับรายการอาหาร และเสิร์ฟอาหารแก่ลูกค้า
				01342	จัดเตรียมอาหารสำเร็จรูปเบื้องต้น
				01343	แสดงใบเรียกชำระเงิน รับเงิน นำส่งเงินทอน และใบเสร็จรับเงิน แก่ลูกค้า
				01344	จัดเก็บอุปกรณ์อาหารและทำความสะอาดพื้นที่บริการ
				01345	จัดเตรียมอุปกรณ์อาหารบนโต๊ะอาหาร

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 0131
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติตามหลักของสุขอนามัยและสุขลักษณะในร้านอาหาร
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)
01311 ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขอนามัยส่วนบุคคล	1. ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขอนามัยในการใช้มือสัมผัสอุปกรณ์เครื่องมืออาหาร 2. ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขอนามัยในการสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาดสุภาพและเหมาะสมสอดคล้องกับมาตรฐานองค์กร 3. ปฏิบัติตัวให้ถูกวิธีในร่างกายให้สะอาดสอดคล้องกับมาตรฐานขององค์กร 4. ปฏิบัติตัวเมื่อมีอาการเจ็บป่วยให้สอดคล้องกับมาตรฐานขององค์กร	
01312 ปฏิบัติตัวให้ถูกสุขลักษณะภายในร้านอาหาร	1. ปฏิบัติตัวตามเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพในร้านอาหาร 2. ปฏิบัติตัวตามเกณฑ์มาตรฐานทางชีวภาพในร้านอาหาร	
01313 ปฏิบัติตัวโดยคำนึงถึงความปลอดภัยในการทำงาน	1. ประเมินของอันตรายในที่ทำงาน 2. จัดการอันตรายและทำให้ปลอดภัยในสถานที่ทำงาน 3. วิธีใช้น้ำยาเคมีในการทำงานอย่างปลอดภัยและการป้องกัน	

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. รหัสหน่วยสมรรถนะ0133
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะให้บริการดูแลลูกค้าตามมาตรฐานที่กำหนด
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)
01331 ใช้คำพูดและท่าทางในการกล่าวต้อนรับ ให้บริการ และขอบคุณลูกค้า ตามมาตรฐานขององค์กร	1. ใช้คำพูดในการกล่าวเชิญและต้อนรับลูกค้าตามมาตรฐานขององค์กร 2. ใช้คำพูดในการกล่าวขอบคุณลูกค้าตามมาตรฐานขององค์กร 3. ใช้คำพูดและท่าทางการให้บริการ ด้วยความจริงใจตามมาตรฐานขององค์กร 4. พาลูกค้าเข้าร้านและเลือกที่นั่งที่เหมาะสมตามจำนวนและความต้องการของลูกค้า	
01332 แนะนำรายการอาหารและส่วนผสมเครื่องปรุงของอาหารกับลูกค้า	1. รู้ในส่วนผสมเครื่องปรุงของอาหาร 2. บอกลักษณะรสชาติและวิธีปรุงของอาหารได้ 3. แนะนำรายการอาหารแก่ลูกค้าได้	
01333 สร้างความสัมพันธ์ที่ดีและจัดการกับความต้องการของลูกค้า	1. สร้างมนุษยสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า 2. จัดการกับความต้องการที่ลูกค้าคาดหวังและต้องการเพิ่มเติม	

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 0134
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ให้บริการและจัดเตรียมพื้นที่บริการแก่ลูกค้า
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)
01341 รับรายการอาหาร และเสิร์ฟอาหารแก่ลูกค้า	1. รับรายการอาหารและเครื่องดื่มที่ลูกค้าสั่งได้อย่างถูกต้อง 2. นำส่งรายการอาหาร หรือบันทึกข้อมูลส่งไปยังครัวและแคชเชียร์ได้ 3. เตรียมและเสิร์ฟเครื่องดื่มได้ 4. เสิร์ฟอาหารพร้อมอุปกรณ์รับประทานและเครื่องปรุงรสได้อย่างเหมาะสม	
01342 จัดเตรียมอาหารสำเร็จรูปเบื้องต้น	1. รู้วิธีการจัดการกับอาหารสำเร็จรูป 2. รู้วิธีการให้ความร้อนหรืออุ่นอาหารสำเร็จรูป	
01343 แสดงใบเรียกเก็บเงิน รับเงิน นำส่งเงินทอน และใบเสร็จรับเงิน แก่ลูกค้า	1. ตรวจสอบรายการอาหารและเครื่องดื่มที่ลูกค้าได้รับ 2. แจกแคชเชียร์เพื่อสรุปรายการอาหารได้อย่างถูกต้อง 3. แสดงใบเรียกเก็บเงินแก่ลูกค้า 4. รับเงิน นำส่งเงินทอนและใบเสร็จรับเงินแก่ลูกค้า	
01344 จัดเก็บอุปกรณ์อาหารและทำความสะอาดพื้นที่บริการ	1. เก็บอุปกรณ์เครื่องมือบนโต๊ะอาหารที่ใช้แล้วอย่างถูกวิธี 2. ทำความสะอาดโต๊ะที่ใช้แล้วอย่างถูกสุขลักษณะ 3. นำส่งอุปกรณ์เครื่องมือบนโต๊ะอาหารที่ใช้แล้วไปยังส่วนล้างทำความสะอาด	
01345 จัดเตรียมอุปกรณ์อาหารบนโต๊ะอาหาร	1. จัดอุปกรณ์เครื่องมือบนโต๊ะอาหารใหม่ได้อย่างถูกต้องตำแหน่ง 2. ตรวจสอบและเพิ่มเติมอุปกรณ์ที่ใช้แล้วหมดไปบนโต๊ะอาหาร	

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