



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพธุรกิจบริการ อาชีพแม่บ้าน

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพธุรกิจบริการ อาชีพแม่บ้าน

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2562

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพธุรกิจบริการทำความสะอาด อาชีพแม่บ้านนี้ได้นำผลการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากแม่บ้าน (เจ้าของอาชีพ) มาจัดทำแผนภาพหน้าที่งาน (Functional map) ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose) บทบาทหลัก (Key Role) หน้าที่หลัก (Key Function) หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) สมรรถนะย่อย (Element of Competence) เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) ขอบเขต (Range Statement) หลักฐานการปฏิบัติงานและความรู้ (Evidence) แนวทางการประเมิน (Assessment Guidance) โดยมีการปรับปรุงการใช้ภาษาสื่อสารทั้งข้อความที่ใช้เขียนและภาษาพูดให้ทำความเข้าใจกับกลุ่มเป้าหมายให้ชัดเจนและเข้าใจตรงกัน และเพิ่มเติมเสนอจรรยาบรรณวิชาชีพแม่บ้าน 7 ข้อ

นิยามของศัพท์ที่เกี่ยวข้อง

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปในทิศทางเดียวกัน จึงกำหนดความหมายของคำที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน ดังนี้

“คุณวุฒิวิชาชีพ” (Professional Qualification) หมายความว่า การรับรองความรู้ความสามารถ และทักษะของบุคคลในการทำงานตามมาตรฐานอาชีพ

“มาตรฐานอาชีพ” (Occupational Standards) หมายความว่า การกำหนดสมรรถนะของบุคคลในการประกอบอาชีพ

“สมรรถนะ” (Competency) หมายความว่า การใช้ความรู้ ทักษะ และความสามารถมาประยุกต์ใช้เพื่อการประกอบอาชีพ

“ความมุ่งหมายหลัก” (Key Purpose) หมายความว่า ขอบข่ายโดยรวมของงาน ในระดับกลุ่มอาชีพ

เป็นคำบรรยายธรรมชาติและคุณลักษณะของอาชีพที่แตกต่างจากอาชีพอื่น

“บทบาทหลัก” (Key Role) หมายความว่า ขอบข่ายงานแต่ละด้านในกลุ่มอาชีพเพื่อให้บรรลุความมุ่งหมายหลักของอาชีพ

“หน้าที่หลัก (Key Function)” หมายความว่า ขอบข่ายความรับผิดชอบของกลุ่มงาน

เฉพาะในกลุ่มอาชีพที่คาดหวังว่าบุคลากรสามารถจะทำได้เพื่อให้บรรลุบทบาทหลัก

“หน่วยสมรรถนะ” (Unit of Competence) หมายความว่า ขอบข่ายของงานเฉพาะที่มีจุดเริ่มต้นและสิ้นสุด

สามารถกระทำได้โดยลำพังโดยบุคคลหรือกลุ่มคนในกลุ่มอาชีพ

“สมรรถนะย่อย” (Element of Competence) หมายความว่า องค์ประกอบของหน่วยสมรรถนะ

“การจัดประเภทอาชีพตามมาตรฐานสากล” (International Standard Classification of Occupations)

หมายความว่า การจัดประเภทอาชีพตามมาตรฐานสากลของประเทศไทย โดยสำนักงานสถิติแห่งชาติ ประกอบด้วยชื่อรหัสอาชีพและรหัสอาชีพ

“กรอบคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติ” (Thailand Professional Qualification Framework :TPQF) หมายความว่า

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพของประเทศไทยที่ประกาศโดยสถาบัน เพื่อใช้ในการรับรองคุณภาพวิชาชีพ

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะทำงานจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ โดยต้องประกอบด้วยบุคลากรที่อยู่ในกลุ่มอาชีพไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่ง

“คณะกรรมการมาตรฐานอาชีพ” (Endorsement Board) หมายความว่า คณะรับรองมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ ประกอบไปด้วยผู้แทนสมาคมผู้ประกอบการในกลุ่มอาชีพไม่น้อยกว่า 3 คน ผู้เชี่ยวชาญในกลุ่มอาชีพไม่น้อยกว่า 2 คน ผู้แทนองค์กรภาครัฐที่เกี่ยวข้องหน่วยงานละ 1 คนไม่น้อยกว่า 3 หน่วยงาน และผู้แทนสถาบัน 1 รวมไม่น้อยกว่า 9 คน ซึ่งคณะกรรมการมาตรฐานอาชีพมีหน้าที่ให้ความเห็นชอบมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิ วิชาชีพก่อนเสนอต่อคณะกรรมการบริหารสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ

“ผู้ประเมิน” หมายความว่า คณะทำงานที่ผ่านการฝึกอบรมกระบวนการประเมินสมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพ

“สถาบัน” หมายความว่า สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน)

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

1

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพธุรกิจบริการ

อาชีพแม่บ้าน ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
1031	ทำความสะอาดเครื่องเรือน
1032	ทำความสะอาดเครื่องใช้
2021	รีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา
2022	รีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ
2031	ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด
3011	กำหนดรายการอาหาร
3012	ซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3014	ปรุงอาหาร
3021	จัดโต๊ะอาหาร
3022	จัดเสิร์ฟ
3031	ดูแลเบื้องต้นเด็กเล็ก
3032	ดูแลเบื้องต้นผู้สูงอายุ

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพธุรกิจบริการ อาชีพแม่บ้าน ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะระดับฝีมือ การทำความสะอาดภายใน ภายนอกอาคาร และเครื่องใช้ ดูแลการซ่อมบำรุงภายนอกอาคาร ได้แก่ ดูแลสนามหญ้าและสวน ทำความสะอาดรั้วอาคาร เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสุขภัณฑ์และพื้นห้องน้ำ พื้นห้องประเภทต่าง ๆ จัดเตรียมห้องต่างๆ ให้พร้อมใช้ ดูแลรักษา ซ่อมแซมเสื้อผ้า ด้วยเทคนิคในการปฏิบัติงาน กระบวนการคิดและปฏิบัติที่หลากหลายวิธี สามารถใช้คู่มือ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องภายใต้การแนะนำของนายจ้างหรือหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพธุรกิจบริการทำความสะอาด อาชีพแม่บ้านระดับ 3 ต้องมีคุณวุฒิวิชาชีพแม่บ้านระดับ 2 และผ่านการประเมินหน่วยสมรรถนะของคุณวุฒิวิชาชีพแม่บ้านระดับ 3 จำนวน 8 หน่วย หรือมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องเป็นเวลา 2 ปี และผ่านการประเมินหน่วยสมรรถนะของคุณวุฒิวิชาชีพแม่บ้านระดับ 3 จำนวน 8 หน่วย

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 1031 ทำความสะอาดเครื่องเรือน
- 1032 ทำความสะอาดเครื่องใช้

- 2021 รีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา
- 2022 รีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ
- 2031 ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด
- 3011 กำหนดรายการอาหาร
- 3012 ซื้อมัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- 3014 ปิ้งอาหาร
- 3021 จัดโต๊ะอาหาร
- 3022 จัดเสิร์ฟ
- 3031 ดูแลเบื้องต้นเด็กเล็ก
- 3032 ดูแลเบื้องต้นผู้สูงอายุ

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 21/09/2566

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

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
เพื่อยกระดับมาตรฐานงานแม่บ้าน	10	ทำความสะอาด	103	ทำความสะอาดเครื่องเรือนและเครื่องใช้
	20	ดูแลรักษาเสื้อผ้าและเครื่องแต่งกาย	202	รีดผ้า
			203	ดูแลเสื้อผ้าให้พร้อมใช้งาน
	30	บริการและอำนวยความสะดวกภายในอาคาร	301	ประกอบอาหาร
			302	บริการอาหารในครอบครัว
			303	ดูแลบุคคลภายในอาคาร

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 21/09/2566

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		
103	ทำความสะอาดเครื่องเรือนและเครื่องใช้	1031	ทำความสะอาดเครื่องเรือน	10311	ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทไม้		
				10312	ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทโลหะ		
				10313	ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทพลาสติก		
				10314	ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทหนัง		
				10315	ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทผ้า		
		1032	ทำความสะอาดเครื่องใช้	10321	ทำความสะอาดเครื่องครัว		
				10322	ทำความสะอาดอุปกรณ์ทำสวน		
				10323	ทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า		
		202	รีดผ้า	2021	รีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา	20211	แยกประเภทของผ้าเหมาะสมกับการรีดด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา
						20212	เลือกใช้อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา
						20213	รีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดาตามขั้นตอน
2022	รีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ			20221	แยกประเภทของผ้าเหมาะสมกับการรีดด้วยเตารีดไอน้ำ		
				20222	เลือกใช้อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ		
				20223	รีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ ตามขั้นตอน		
203	ดูแลเสื้อผ้าให้พร้อมใช้งาน	2031	ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด	20311	เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับซ่อมแซมเสื้อผ้า		
		20312	ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุดขั้นพื้นฐาน				
301	ประกอบอาหาร	3011	กำหนดรายการอาหาร	30111	จัดอาหารได้เหมาะสมกับมือ		
				30112	จัดอาหารได้ตามหลักโภชนาการ		

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
301	ประกอบอาหาร	3011	กำหนดรายการอาหาร	30113	จัดสรรงบประมาณเพียงพอกับตำรับอาหาร
		3012	ซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	30121	เลือกซื้ออาหารแต่ละประเภท
		3014	ปรุงอาหาร	30122	ทำความสะอาดและเก็บรักษาอาหารแต่ละประเภท
				30141	เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับอาหาร
30142	ปรุงอาหารตามขั้นตอน				
30143	ปฏิบัติตามสุขอนามัยของ ผู้ปรุงอาหาร				
302	บริการอาหารในครอบครัว	3021	จัดโต๊ะอาหาร	30211	เลือกรูปแบบการจัดโต๊ะอาหาร
		3022	จัดเสิร์ฟ	30212	เลือกใช้วัสดุ-อุปกรณ์ในการจัดโต๊ะอาหาร
				30221	เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามหลักการ
				30222	จัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ในการรับประทานอาหารตามชนิดอาหาร
30223	เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ				
303	ดูแลบุคคลภายในอาคาร	3031	ดูแลเบื้องต้นเด็กเล็ก	30311	จัดอาหารเหมาะสมกับวัยเด็ก
		3032	ดูแลเบื้องต้นผู้สูงอายุ	30312	จัดเตรียมเสื้อผ้าและเครื่องใช้ส่วนตัวเด็กเล็ก
				30313	ดูแลสุขภาพอนามัยเด็กเล็ก
				30321	จัดเตรียมอาหารผู้สูงอายุ
				30322	จัดเตรียมเสื้อผ้าเครื่องใช้ส่วนตัวผู้สูงอายุ
				30323	ดูแลสุขภาพอนามัยผู้สูงอายุ

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1031
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำความสะอาดเครื่องเรือน
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2562

4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีทักษะระดับฝีมือเฉพาะทางและเทคนิคในการทำทำความสะอาดเครื่องเรือน กระบวนการคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคควบคู่กับการใช้คู่มือและข้อมูลที่เกี่ยวข้องภายใต้การแนะนำของผู้บังคับบัญชา

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10311 ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทไม้	1. แยกประเภทเครื่องเรือนประเภทไม้ได้อย่างถูกต้อง 2. ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทไม้ได้อย่างเหมาะสม	การสัมภาษณ์
10312 ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทโลหะ	1. แยกประเภทเครื่องเรือนประเภทโลหะได้อย่างถูกต้อง 2. ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทโลหะได้อย่างเหมาะสม	การสัมภาษณ์
10313 ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทพลาสติก	1. ดูแลรักษาเครื่องเรือนประเภทพลาสติกได้อย่างถูกต้อง 2. ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทพลาสติกได้เหมาะสม	การสัมภาษณ์
10314 ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทหนัง	1. แยกประเภทเครื่องเรือนประเภทหนังได้อย่างถูกต้อง 2. ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทหนังได้อย่างเหมาะสม	การสัมภาษณ์
10315 ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทผ้า	1. แยกประเภทเครื่องเรือนประเภทผ้าได้อย่างถูกต้อง 2. ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทผ้าได้อย่างเหมาะสม	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

มีทักษะระดับฝีมือเฉพาะทางและเทคนิคในการทำทำความสะอาดเครื่องเรือน มีทักษะในการเชื่อมโยงความรู้ในการปฏิบัติงาน ที่รับผิดชอบ มีทักษะด้านความปลอดภัย การสื่อสารด้วยภาษาไทย ภาษาต่างประเทศ หรือภาษาในประเทศอาเซียน และมีทักษะพื้นฐานในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ความรู้ความเข้าใจในหลักการ วิธีการ ในการทำความสะอาดเครื่องเรือน มีความรู้ ความเข้าใจในหลักการความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง มีความรู้ ความเข้าใจในภาษาต่างประเทศหรือภาษาในประเทศอาเซียนที่ใช้ในการประกอบอาชีพ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทไม้ได้อย่างเหมาะสม)
2. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทโลหะได้อย่างถูกต้อง)
3. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทพลาสติกได้อย่างเหมาะสม)
4. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทหนังได้อย่างเหมาะสม)
5. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทผ้า)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (แยกประเภทของเครื่องเรือนประเภทไม้ได้อย่างถูกต้อง)
2. แบบสัมภาษณ์ (แยกประเภทของเครื่องเรือนประเภทโลหะได้อย่างถูกต้อง)
3. แบบสัมภาษณ์ (ดูแลรักษาเครื่องเรือนประเภทพลาสติกได้อย่างถูกต้อง)
4. แบบสัมภาษณ์ (แยกประเภทของเครื่องเรือนประเภทหนังได้อย่างถูกต้อง)
5. แบบสัมภาษณ์ (แยกประเภทของเครื่องเรือนประเภทผ้าได้อย่างถูกต้อง)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ทำความสะอาดเครื่องเรือน
 - 1.1 เครื่องเรือนประเภทไม้
 - 1.1.1 ประเภทของเครื่องเรือนไม้ประกอบไปด้วย ไม้เนื้อแข็ง ไม้เนื้ออ่อน
 - 1.1.2 การทำความสะอาดเครื่องเรือนไม้
 - 1.1.2.1 ไม้เนื้อแข็ง เช่น ไม้สัก ไม้เต็ง ไม้มะค่า ไม้ประดู่ เป็นต้น มักนำมาทำเป็นเครื่องเรือน เช่น ตู้โต๊ะ เก้าอี้ ชั้นวางของ
 - 1) ใช้ไม้กวาดขนไก่ปัดฝุ่นออกให้หมด
 - 2) ใช้ผ้าฝ้ายหรือผ้าขนหนูที่สะอาดชุบน้ำบิดให้หมาด
 - 3) เช็ดฝุ่นให้สะอาดทุกซอกทุกมุม ทั้งให้แห้ง หากมีรอยเปื้อนมากๆ ขัดออกด้วยกระดาษทราย ทาซีฟิ้งแล้วขัดด้วยผ้าแห้งหรือใช้น้ำยา ชักเงาฉีดแล้วทิ้งให้แห้ง ไม่ควรให้เปียกน้ำ
 - 1.1.2.2 ไม้เนื้ออ่อน เช่น ไม้ไผ่ หวาย มักนำมาทำเป็นเครื่องเรือน เช่น โต๊ะ เก้าอี้ เติ่งนอน ชั้นวางของ
 - 1) ใช้แปรงหรือไม้กวาดขนไก่ปัดฝุ่นให้ออก
 - 2) ใช้ผ้าฝ้ายสะอาดชุบน้ำบิดหมาดๆ เช็ดออก ทิ้งไว้ให้แห้ง
 - 3) ควรฉีดยาฆ่าแมลงเพื่อป้องกันมอด แล้วนำออกตากแดด ไม่ควรใช้มือเปียกจับเครื่องเรือน เพราะจะทำให้เกิดรอยดำ ถ้ามีรอยเปื้อนมากๆ ให้เช็ดด้วยน้ำส้มสายชูผสมน้ำอุ่นให้ทั่ว แล้วขัดด้วยซีฟิ้ง เฟอร์นิเจอร์ไม้เก่าที่ต้องการดูแลเป็นพิเศษให้เช็ดด้วยผ้าแห้งหรือปัดฝุ่น หลีกเลี่ยงจุดวางที่มีแดดแรงๆ เพราะจะทำให้ลายสีของไม้ หลังจากทำความสะอาดแล้วให้ลงน้ำมันบำรุงผิวอีกที ควบสกรปรกจากน้ำเช็ดน้ำให้แห้งสนิทจากนั้นใช้ผ้าสะอาดตะมาของเนสสูงบนรอนั้น ถ้าเนื้อไม้มีรอยขีดข่วน ใช้น้ำยาดองเท้าสีใกล้เคียงกับเฟอร์นิเจอร์ทาลงบนรอนั้น
- 1.2 เครื่องเรือนประเภทโลหะ
 - 1.2.1 ประเภทของเครื่องเรือนโลหะประกอบไปด้วย เหล็ก เครื่องเงิน อลูมิเนียมสแตนเลส
 - 1.2.2 การทำความสะอาดเครื่องเรือนโลหะ
 - 1.2.2.1 เหล็ก

- 1) หลังจากใช้แล้วรีบทำความสะอาดทันที โดยใช้น้ำสบู่ออกจน สะอาด หากสกปรกมากให้ใช้ฝอยขัดหรือแปรงขัด แล้วล้างด้วยน้ำ สะอาด เช็ดให้แห้ง
- 2) ควรทาน้ำมันเคลือบเป็นครั้งคราวเพื่อป้องกันสนิม
- 3) อย่าปล่อยให้เครื่องใช้ที่เป็นเหล็กถูกน้ำนานๆ หรือแช่น้ำนานๆ เพราะจะทำให้เป็นสนิม ถ้ามีสนิมขึ้น ให้ใช้ฝอยขัดสนิมให้หมด เช็ดให้แห้ง ใช้น้ำมันทาสนิม แล้วเก็บเข้าที่

4) เมื่อทำความสะอาดแล้วควรเก็บใส่ของ ปิด หรือเก็บไว้ในตู้ที่มิดชิด ไม่วางไว้ในที่ลมพัดผ่าน เพราะความชื้นจะทำให้เกิดสนิม

1.2.2.2 เครื่องเงิน เครื่องเรือนเครื่องใช้ที่ทำด้วยโลหะเงิน เช่น ช้อนน้ำชา ช้อนเงิน ฟาน ถ้าถูกอากาศจะเกิดปฏิกิริยา ทำให้เครื่องเงินหมองคล้ำ

- 1) ล้างด้วยน้ำยาขัดเงินโดยเฉพาะ หรือน้ำมะนาวผสมสบู่ ขัดให้สะอาด แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด
- 2) ใช้น้ำอุ่นผสมสบู่ล้าง แล้วขัดให้สะอาด
- 3) ห้ามใช้ยาสีฟันหรือฝอยขัดหม้อขัดเครื่องเงิน เพราะอาจทำให้เป็นรอยขีดข่วน และสึกหรอได้
- 4) เมื่อทำความสะอาดแล้วเก็บใส่ถุงพลาสติกหรือ ใส่กล่อง แล้วนำเก็บเข้าตู้ไม่ให้ถูกอากาศ

1.2.2.3 อะลูมิเนียม เป็นโลหะที่มีน้ำหนักเบา ไม่เป็นสนิม จัดทำรูปทรงต่างๆ ได้ง่าย มักนำมาทำภาชนะเครื่องใช้ เช่น หม้อ กระทะ ท็อป ภาชนะ ช้อน มีวิธีดูแลรักษาดังนี้

- 1) ใช้ฝอยขัดหม้อหรือแผ่นขัด ขัดให้สะอาด แล้วล้างด้วยน้ำสบู่อ่อนๆ ห้ามใช้สารเคมีที่เป็นกรดอย่างเข้มข้นขัด
- 2) รอยไหม้นอะลูมิเนียม ห้ามใช้ไม้หรือเหล็กแคะ ให้ต้มด้วยน้ำผสมเกลือให้เดือด รอยไหม้จะกะเทาะออกไปเอง หรือใช้ฝอยขัดหม้อขัดแล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด
- 3) เมื่อทำความสะอาดแล้ว ใช้น้ำเช็ดให้แห้ง เก็บไว้ในตู้เก็บภาชนะเครื่องใช้

1.2.2.4 เครื่องสแตนเลส มีคุณสมบัติพิเศษ คือ ทนความร้อนได้ดี ทนทานต่อความกัดกร่อนไม่เป็นสนิม และดูแลรักษาง่าย นิยมใช้ทำภาชนะหุงต้ม ภาชนะในการรับประทานอาหารอุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น อ่างล้างจาน เป็นต้น

- 1) ใช้ฟองน้ำชุบน้ำผสมผงซักฟอก หรือน้ำยาล้างจานขัดถูให้สะอาด คั่วไว้ แล้ว ใช้น้ำเช็ดให้แห้ง
- 2) เมื่อทำความสะอาดแล้วเช็ดให้แห้งแล้ว นำไปเก็บไว้ในตู้เก็บภาชนะเครื่องใช้

1.3 เครื่องเรือนประเภทพลาสติก

1.3.1 การดูแลรักษาเครื่องเรือนพลาสติก เครื่องเรือนที่เป็นพลาสติกจะไม่ค่อยมีปัญหาในเรื่องการโดนน้ำแต่อาจมีปัญหาเรื่องของความทนทาน เพราะพลาสติกอาจเกิดการกรอบ หักง่าย เมื่อโดนแสงแดด จึงควรวางห่างจากแสงแดดจัด

1.3.2 การทำความสะอาดเครื่องเรือนพลาสติก

1.3.2.1 ให้ใช้แปรงสีฟันเก่าๆ จุ่มลงไปในน้ำที่ผสมผงซักฟอกหรือน้ำยาล้างจานทำความสะอาด จากนั้นให้ทอวย่าใช้แปรงทองเหลืองหรือที่ขัดหม้อกระทะที่หยาบ เพราะจะทำให้พลาสติกเป็นรอยขีดข่วนได้

1.3.2.2 เมื่อขัดถูเรียบร้อยแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ปลอ่ยทิ้งไว้ให้แห้งเครื่องเฟอร์นิเจอร์ที่ทำจากพลาสติกจะใหม่และสวยงามดังเดิม

1.4 เครื่องเรือนประเภทหนัง

1.4.1 ประเภทของเครื่องเรือนหนังประกอบด้วย หนังแท้ หนังเทียม

1.4.2 การทำความสะอาดเครื่องเรือนประเภทหนัง

1.4.2.1 หนังแท้ เครื่องเรือนที่ทำจากหนังแท้มี 2 แบบ คือ แบบหนังเรียบธรรมดา และแบบหนังกลับ มีวิธีทำความสะอาดตามชนิดของเครื่องหนัง ดังนี้

- 1) หนังธรรมดา ให้ทำความสะอาดด้วยการใช้แปรงอ่อนๆ บัดฝุ่น หรือสิ่งสกปรกออกให้หมดก่อน แล้วใช้เศษผ้า ฟองน้ำ หรือแปรงขัด หนัง ขัดให้ทั่ว ต่อกจากนั้นให้เช็ดออกด้วยผ้านุ่ม ทิ้งไว้ให้แห้งแล้ว เก็บเข้าที่
- 2) หนังกลับ ทำความสะอาดด้วยการบัดฝุ่นละออง โดยใช้แปรงบัดฝุ่นให้ขนลุกไปทางเดียวกันเพื่อให้สวยงาม และให้ใช้แปลงขนสัตว์ค่อนข้างแข็ง แปรงไปในทางเดียวกันประมาณ 1-2 อาทิตย์ต่อครั้ง แต่หากเกิดรอยเปื้อนมากให้ใช้แปรงสีฟันจุ่มลงน้ำสบู่อ่อนๆ แล้วแปรงบริเวณรอยเปื้อนไปในทางเดียวกัน จากนั้นใช้ผ้าชุบน้ำหมาดเช็ดออกอีกครั้ง ส่วนที่เป็นผ้าคล้ายหนังควรใช้สก็อตการ์ด ฟันเพื่อป้องกันน้ำ และฝุ่น เท่ากับเป็นการเคลือบด้วย ควรทำประมาณ 6 เดือน ต่อครั้ง ระวังอย่าให้ถูกความชื้นและความร้อน เพราะจะทำให้เสียรูปทรงเมื่อ ทำความแล้วเฟอร์นิเจอร์หนังควรอยู่ในห้องปรับอากาศ ไม่จำเป็นต้อง เช็ดบำรุงรักษาบ่อยมากนัก แต่ถ้าเฟอร์นิเจอร์ ถูกแดดและโดนฝุ่นบ่อยๆ ก็ต้องหมั่นดูแลรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

1.4.2.2 เครื่องเรือนที่ทำจากหนังเทียม

- 1) ให้เอาฝุ่น เศษผงต่างๆ ทุกซอกทุกมุม ออกให้หมด
- 2) ใช้ผ้า หรือกระดาษทิชชู เช็ดฝุ่นให้หมด ถ้าเป็นรอยเปื้อนไม่เยอะใช้แค่ผ้าหรือกระดาษ ชุบน้ำหมาดๆเช็ดออก
- 3) ถ้าเป็นรอยฝังแน่น ที่ใช้น้ำเช็ดไม่ออก ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดเนกประสงค์ทั่วๆ ไปเช็ดออกแล้วใช้ผ้าแห้งนุ่มๆ เช็ดซ้ำอีกครั้ง เอน้ำมันที่เคลือบออก
- 4) นำมาผึ่งลมบ้าง เดือนละครั้ง

1.5 เครื่องเรือนประเภทผ้า

1.5.1.ประเภทของเครื่องเรือนผ้าประกอบด้วย ผ้าจากเส้นใยธรรมชาติ และผ้าจากใยสังเคราะห์

1.5.2. การทำความสะอาดเครื่องเรือนผ้า

1.5.2.1. ประเภทของเครื่องเรือนผ้าประกอบด้วย ผ้าจากเส้นใยธรรมชาติ และผ้าจากใยสังเคราะห์

1.5.2.2. การทำความสะอาดเครื่องเรือนผ้า

- 1) ถอดปลอกหมอนและปลอกโซฟาไปซักทำความสะอาดก่อน โดยหลีกเลี่ยงการซักด้วยเครื่องเพราะอาจทำให้เนื้อผ้าเสียรูปทรงหรือเป็นขุยได้ เพราะฉะนั้นซักด้วยมือจะดีที่สุด แต่ถ้าเป็นโซฟาที่ถอดทำความสะอาดไม่ได้ ก็ให้ใช้เครื่องดูดฝุ่น ทำความสะอาดฝุ่นและเศษขนมต่างๆ ที่ตกค้างอยู่บนโซฟา โดยเฉพาะบริเวณที่พับแขนและพนักพิงซึ่งเป็นบริเวณที่มักจะมีฝุ่นเยอะกว่าบริเวณอื่นๆ
- 2) บริเวณที่ไม่มีผ้าคลุม เช่น บริเวณขาโต๊ะ หรือบริเวณโครงโซฟา ทำความสะอาด ด้วยผ้าชุบน้ำ บิดพอหมาด แล้วนำมาเช็ดทำความสะอาดให้ทั่ว หรือจะฉีดน้ำยาฆ่าเชื้อผสมไปด้วยเพื่อฆ่าเชื้อโรค
- 3) หมอนอิง ถอดปลอกหมอนออกไปซักก่อนเสร็จแล้วให้นำหมอนมาแช่ลงในน้ำอุ่นที่ผสมน้ำยาทำความสะอาดจนหมอนชุ่มน้ำยา ทั้งไว้ประมาณ 15 นาที จากนั้นเทน้ำยาออก แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดพร้อมกับใช้มือกดหมอนเพื่อบีบน้ำยาออกจากหมอนให้หมด หากน้ำในถังเต็มไปด้วยฟองจากน้ำยา ก็ให้เปลี่ยนน้ำใหม่ทำซ้ำอย่างนี้จนแน่ใจว่าไม่มีน้ำยาค้างในหมอนอีกแล้ว จากนั้นนำไปตากในที่ที่ลมโกรกดี และแสงแดดส่องถึง โดยหลีกเลี่ยงการตากในมุมอับชื้น เพื่อป้องกันเชื้อราไม่ให้มาเจริญเติบโตในหมอน
- 4) การทำความสะอาดโซฟาชั้นใหญ่ โดยผสมน้ำเย็นและน้ำอุ่นอย่างละครึ่ง กับน้ำยาทำความสะอาดโซฟาโดยเฉพาะ หรืออาจจะใช้น้ำยาทำความสะอาดเบาะรถยนต์ก็ได้เช่นกัน ปริมาณที่ใช้ก็ตามฉลากที่บอกไว้ ค่อยๆ ใช้น้ำยาพรมพรมทั่วๆ ไป (ควรใช้ผ้าสีขาว เพื่อจะเห็นคราบสกปรกได้ชัด) แล้วเช็ดทำความสะอาดโซฟาให้ทั่ว โดยกดเน้นในจุดที่มีคราบสกปรกติดอยู่เป็นพิเศษ เพื่อกำจัดคราบให้จางลงหากผ้าเริ่มดำก็เปลี่ยนผ้าผืนใหม่ทันที คราบสกปรกจากผ้าจะได้ไม่ตกค้างบนโซฟาอีก จากนั้นให้ใช้ผ้าแห้งซับความชื้นในโซฟาอีกครั้ง จนแน่ใจว่าโซฟาเริ่มแห้ง และก็นำโซฟาไปตากแดดจัดๆ เพื่อกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์และฆ่าเชื้อโรคหรือใช้ใคร่เป่าลมมาเป่าอีกश्यที่มกระบูในแถบผ้าได้แก่ W5 สามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำและสบู่หรือโฟม และซักแห้ง, W ควรใช้โฟมหรือสบู่อ่อนในการทำมาสะอาดเท่านั้น, S ควรทำความสะอาดโดยใช้ผลิตภัณฑ์ซักแห้งเท่านั้น, X ไม่ควรใช้สารเคมีในการทำมาสะอาด ควรใช้แปรงขัดหรือดูดฝุ่นเท่านั้น

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. ชุดสาหรรรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 1032
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำความสะอาดเครื่องใช้
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2562
4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีทักษะระดับฝีมือเฉพาะทางและเทคนิคในการทำทำความสะอาดเครื่องใช้ กระบวนการคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคควบคู่กับการใช้คู่มือและข้อมูลที่เกี่ยวข้องภายใต้การแนะนำของผู้บังคับบัญชา

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10321 ทำความสะอาดเครื่องครัว	1. แยกชนิดของเครื่องครัวได้อย่างถูกต้อง 2. ทำความสะอาดเครื่องครัว แต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์
10322 ทำความสะอาดอุปกรณ์ทำสวน	1. แยกชนิดของอุปกรณ์ทำสวนได้อย่างถูกต้อง 2. ทำความสะอาดอุปกรณ์ทำสวนได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์
10323 ทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า	1. แยกประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างถูกต้อง 2. ทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

มีทักษะระดับฝีมือเฉพาะทางและเทคนิคในการทำทำความสะอาดเครื่องใช้ มีทักษะในการเชื่อมโยงความรู้ในการปฏิบัติงาน ที่รับผิดชอบ มีทักษะด้านความปลอดภัย การสื่อสารด้วยภาษาไทย ภาษาต่างประเทศ หรือภาษาในประเทศอาเซียน และมีทักษะพื้นฐานในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ความรู้ความเข้าใจในหลักการ วิธีการ ในการทำความสะอาดเครื่องใช้มีความรู้ ความเข้าใจในหลักการความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง มีความรู้ ความเข้าใจในภาษาต่างประเทศหรือภาษาในประเทศอาเซียนที่ใช้ในการประกอบอาชีพ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ทำความสะอาดเครื่องครัวแต่ละชนิดได้อย่างถูกต้อง)
2. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ทำความสะอาดอุปกรณ์ทำสวนได้อย่างถูกต้อง)
3. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างถูกต้อง)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (แยกชนิดของเครื่องครัวได้อย่างถูกต้อง)
2. แบบสัมภาษณ์ (แยกชนิดของอุปกรณ์ทำสวนได้อย่างถูกต้อง)
3. แบบสัมภาษณ์ (แยกประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างถูกต้อง)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ทำความสะอาดเครื่องครัว

1.1. ประเภทของเครื่องครัวประกอบไปด้วย สแตนเลสอลูมิเนียมพลาสติก เมลามีน เครื่องแก้วไม้ ทองเหลือง และ เครื่องปั้นดินเผา

1.2. การทำความสะอาดเครื่องครัว การดูแลขั้นพื้นฐานเครื่องครัว ก่อนใช้งานครั้งแรกและหลังการใช้งานแต่ละครั้งต้องล้างให้สะอาดด้วยน้ำยาล้างจานแบบอ่อนผสมน้ำอุ่น ถ้ามีอาหารติดอยู่บนพื้นผิว ใส่น้ำผสมกับน้ำส้มสายชูลงแล้วต้มเพื่อขจัดเศษอาหารที่เหลือออก

1.2.1 เครื่องครัวสแตนเลส

1.2.1.1 ใช้น้ำยาล้างจานแบบอ่อนผสมน้ำอุ่น ให้ลู่เบาๆ อย่าทำการขัด

1.2.1.2 ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง

1.2.2 เครื่องครัวอลูมิเนียม

1.2.2.1 หลังจากประกอบอาหารเสร็จแล้ว ทั้งภาชนะให้เย็นซะก่อน แล้วจึงค่อยล้างทำความสะอาด

1.2.2.2 ล้างน้ำยาล้างจานโดยใช้ฟองน้ำ ผ้าหรือใยขัดที่อ่อนนุ่ม

1.2.2.3 ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง

1.2.3 เครื่องครัวเงิน

1.2.3.1 ล้างน้ำยาล้างจานโดยใช้ฟองน้ำ ผ้าหรือใยขัดที่อ่อนนุ่ม

1.2.3.2 ใช้น้ำมะขามเปียกหรือน้ำมะนาวผสมขี้เถ้าขัด

1.2.3.3 ล้างออกด้วยน้ำสบู่

1.2.3.4 ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง

1.2.4 เครื่องครัวพลาสติก

1.2.4.1 ล้างน้ำยาล้างจานโดยใช้ฟองน้ำ ผ้าหรือใยขัดที่อ่อนนุ่ม

1.2.4.2 ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง

1.2.5 เครื่องครัวเมลามีน

1.2.5.1 ล้างน้ำยาล้างจานโดยใช้ฟองน้ำ ผ้าหรือใยขัดที่อ่อนนุ่ม

1.2.5.2 ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง

1.2.6 เครื่องครัวแก้ว

1.2.6.1 ล้างน้ำยาล้างจานผสมน้ำอุ่นโดยใช้ฟองน้ำ ผ้าหรือใยขัดที่อ่อนนุ่ม

1.2.6.2 ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง

1.2.7 เครื่องครัวไม้

1.2.7.1 ทำความสะอาดทันทีเมื่อใช้งานเสร็จ

1.2.7.2 ล้างน้ำยาล้างจานโดยใช้ฟองน้ำ ผ้าหรือใยขัดที่อ่อนนุ่ม

1.2.7.2 ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าเช็ดแล้วผึ่งแห้ง

1.2.8 เครื่องครัวทองเหลือง

1.2.8.1 ล้างน้ำยาล้างจานโดยใช้ฟองน้ำ ผ้าหรือใยขัดที่อ่อนนุ่ม

1.2.8.2 ใช้น้ำมะขามเปียกหรือน้ำมะนาวผสมขี้เถ้าขัด

1.2.8.3 ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง

1.2.9 เครื่องครัวเครื่องปั้นดินเผา

1.2.9.1 ล้างน้ำยาล้างจานโดยใช้ฟองน้ำ ผ้าหรือใยขัดที่อ่อนนุ่ม

1.2.9.2 ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง

2. ทำความสะอาดอุปกรณ์ทำสวน

2.1. ประเภทของอุปกรณ์ทำสวน ประกอบไปด้วย ประเภทกรรไกร ประเภทเลื่อย ประเภทถังพ่น ประเภทมีด และเครื่องชุด

2.2. การทำความสะอาดอุปกรณ์ทำสวน

2.2.1 ประเภทกรรไกร

2.2.1.1 ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่จนสะอาด ใช้ฟอยขัดหรือแปรงขัด

2.2.1.2 ล้างด้วยน้ำสะอาด เช็ดให้แห้งทาน้ำมันป้องกันสนิม

2.2.1.3 เมื่อทำความสะอาดแล้วควรเก็บใส่ซอง ปกป้อง หรือเก็บไว้ในตู้ที่มิดชิด ไม่วางไว้ในที่ลมพัดผ่าน เพราะความชื้นจะทำให้เกิดสนิม

2.2.2 ประเภทเลื่อย

2.2.2.1 ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่จนสะอาด ใช้ฟอยขัดหรือแปรงขัด

2.2.2.2 ล้างด้วยน้ำสะอาด เช็ดให้แห้งทาน้ำมันป้องกันสนิม

2.2.2.3 เมื่อทำความสะอาดแล้วควรเก็บใส่ซอง ปกป้อง หรือเก็บไว้ในตู้ที่มิดชิด ไม่วางไว้ในที่ลมพัดผ่าน เพราะความชื้นจะทำให้เกิดสนิม

2.2.3 ประเภทถังพ่น

2.2.3.1 ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่จนสะอาด ใช้ฟอยขัดหรือแปรงขัด

2.2.3.2 ล้างด้วยน้ำสะอาด เช็ดให้แห้งทาน้ำมันป้องกันสนิม

2.2.3.3 ใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง แล้วคว่ำถังเอาไว้

2.2.4 ประเภทมีดและเครื่องชุด

2.2.4.1 ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่จนสะอาด ใช้ฟอยขัดหรือแปรงขัด

2.2.4.2 ล้างด้วยน้ำสะอาด เช็ดให้แห้งทาน้ำมันป้องกันสนิม

2.2.4.3 ไม่วางไว้ในที่ลมพัดผ่าน เพราะความชื้นจะทำให้เกิดสนิม

3. ทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า

3.1 ประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้าประกอบด้วย ให้แสงสว่าง ให้ภาพและเสียง ให้ความร้อน ให้ความเย็นใช้ประกอบอาหาร

3.2 การทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า

3.2.1 เครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทให้แสงสว่าง เช่น โคมไฟระย้า

3.2.1.1 ปิดสวิตช์ไฟโคมไฟระย้าที่ต้องการทำความสะอาด

3.2.1.2 ใช้เทปกาวปิดสวิตช์โคมไฟระย้า เพื่อป้องกันไม่ให้มีใครเปิดโคมไฟระย้าในขณะที่ทำความสะอาด

3.2.1.3 ใช้ถุงพลาสติกครอบดวงไฟ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำเข้าหลอดไฟ

3.2.1.4 ทำความสะอาดด้วยไม้ขนไก่ เพื่อป้องกันฝุ่นเข้าไปจับอกรอบเพราะว่าไฟฟ้าสถิตจะดูดสิ่งสกปรกเข้าไปแล้วใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ด

3.2.1.5 ผสมน้ำยาสำหรับทำความสะอาดคริสตัล และสารละลายสำหรับทำคริสตัลให้แวว

3.2.1.6 ฉีดสเปรย์ น้ำยา ลงบนโคมไฟระย้า และควรระมัดระวังไม่ให้ส่วนอุปกรณ์ไฟฟ้าเปียกหลังจากนั้นทำความสะอาดชิ้นส่วนที่ไม่ใช่คริสตัลด้วยผ้าที่นุ่มจุ่มลงไปนํ้าเพื่อทำความสะอาด วัสดุ ที่เป็นทองเหลือง สแตนเลส ฯลฯ

3.2.1.7 ตรวจสอบความสะอาดและความเรียบร้อยของโคมไฟระย้า แล้วทิ้งไว้ประมาณ 24-48 ชม. ก่อนที่จะเปิดใช้โคมไฟระย้า

3.2.2 เครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทให้ภาพและเสียง เช่น โทรทัศน์

3.2.2.1 ปิดสวิตช์โทรทัศน์ ถอดปลั๊กไฟโทรทัศน์

3.2.2.2 ใช้ผ้านุ่มเช็ดตัวเครื่องโทรทัศน์ ส่วนจอภาพควรใช้ผ้ชกฟอกอย่างอ่อน หรือ น้ำยาล้างจานผสมกับน้ำ เช็ดเบาๆ จากนั้นเช็ดด้วยผ้านุ่มให้แห้ง

3.2.2.3 สำหรับฝุ่นที่อยู่ภายในเครื่องให้ใช้ผ้าชุบน้ำหรือว่าผ้าชุบน้ำบิดให้หมาด มาคลุมที่ช่องด้านหลังโทรทัศน์ไว้

- 3.2.3.4 ใช้อุปกรณ์เป่าเป่าจากด้านล่างขึ้นไป แต่ถ้าไม่มีให้ใช้ใครเป่าผมใช้ปรับแบบเย็น ผูกจะไปเกาะผ้าทำแบบนี้หลายๆ ครั้งจนผืนหมดจะทำให้โทรทัศน์มีอายุการใช้งานที่นานขึ้น
- 3.2.3 เครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทให้ความร้อน เช่น กระทิกน้ำร้อน
 - 3.2.3.1 ถอดปลั๊กไฟของกระทิกน้ำร้อน
 - 3.2.3.2 ตัวและฝากระทิก ใช้ผ้าชุบน้ำ ปิดให้หมดแล้วเช็ดอย่างระมัดระวัง
 - 3.2.3.3 ฝาปิดด้านใน ใช้ผ้าหรือน้ำยาล้างจานล้างให้สะอาด
 - 3.2.3.4 ตัวกระทิกด้านใน ใช้ฟองน้ำชุบน้ำเช็ดให้ทั่ว ล้างให้สะอาดด้วยน้ำ
 - 3.2.3.5 อย่างรวดเร็วบนสวนอื่นของตัวกระทิก นอกจากภายในกระทิกเท่านั้น อย่าใช้ของมีคมหรือฝอยขัดหม้อขัดหรือขัดตัวกระทิกด้านใน เพราะจะทำให้สารเคลือบหลุดออกได้
- 3.2.4 เครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทให้ความเย็น เช่น ตู้เย็น
 - 3.2.4.1 ถอดปลั๊กไฟของตู้เย็นออกก่อน
 - 3.2.4.2 เอาของที่เก็บไว้ในตู้เย็นออกจากตู้ให้หมด
 - 3.2.4.3 ถอดชิ้นส่วนภายในของตู้เย็นที่สามารถถอดได้ออกมาล้างด้วยน้ำ
 - 3.2.4.4 ใช้ผ้านุ่ม ชุบน้ำสบู่อัดทำความสะอาดตู้เย็นทั้งภายในและภายนอก
 - 3.2.4.5 ใช้ผ้าชุบน้ำที่สะอาดเช็ดอีกรอบและตามด้วยใช้ผ้าแห้งเช็ดเพื่อซับน้ำและสบู่ออกให้หมด
 - 3.2.4.6 ใช้ผ้าสะอาดเช็ดชิ้นส่วนที่ถอดออกมาล้างให้แห้งแล้วประกอบคืนเข้าไปในตู้เย็น แล้วเสียบปลั๊กไฟไว้เหมือนเดิม
 - 3.2.4.7 ในการทำความสะอาดตู้เย็นควรทำเป็นประจำเดือนละครั้ง
 - 3.2.4.8 ในการทำความสะอาดตู้เย็นห้ามใช้สารประเภทน้ำมันเบนซิน ทินเนอร์ หรือ แอลกอฮอล์เช็ดทำความสะอาดตู้เย็นโดยเด็ดขาด
- 3.2.5 เครื่องใช้ไฟฟ้าประเภทใช้ประกอบอาหาร เช่น เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
 - 3.2.5.1 ปิดสวิตซ์และถอดปลั๊กไฟเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
 - 3.2.5.2 เตรียมน้ำร้อนครึ่งโวลต์ครึ่งชาม จากนั้นใส่น้ำยาล้างจาน 2 ช้อนชาและคนให้เข้ากัน
 - 3.2.5.3 นำผ้าขี้ริ้วชุบลงไปลงในน้ำที่ผสมน้ำยาล้างจานไว้แล้ว
 - 3.2.5.4 โรยเบกกิ้งโซดาลงไปบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้ทั่ว
 - 3.2.5.5 ปิดผ้าขี้ริ้วที่ชุบน้ำยาให้พอหมาด แล้วเช็ดลงไปในเบกกิ้งโซดาที่โรยไว้
 - 3.2.5.6 ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แต่ถ้ามีคราบติดแน่น ก็ให้ทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
 - 3.2.5.7 จากนั้นให้ใช้ผ้าผืนเดิมเช็ดเตาเป็นรูปตัว S ตั้งแต่ด้านบนลงมามาด้านล่าง
 - 3.2.5.8 นำฟองน้ำไปชุบน้ำเย็น แล้วใช้เช็ดเก็บรายละเอียดสิ่งสกปรกเล็กๆ น้อยๆ ที่ยังคงค้างอยู่ให้หมดไป
 - 3.2.5.9 ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์มาเช็ดให้เตาแห้งและเงา

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 2021
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ รีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2562

4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการรีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดาต้องการความสามารถในการแยกประเภทของผ้า การเลือกใช้อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าเพื่อรีดผ้าได้ถูกวิธี

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20211 แยกประเภทของผ้าเหมาะสมกับการรีดด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา	1. แยกประเภทของเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับระดับความร้อนของเตารีด 2. ระบุคุณสมบัติของผ้าที่ทนความร้อนต่อการรีดได้ 3. อธิบายความหมายของสัญลักษณ์การรีดผ้าที่จะนำไปปฏิบัติ	การสังเกตการณ์ ณ สถานที่ปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
20212 เลือกใช้อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา	1. เลือกใช้อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา 2. ฉลากผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา	การสัมภาษณ์
20213 รีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดาตามขั้นตอน	1. ศึกษาคู่มือการใช้เตารีดไฟฟ้าธรรมดา 2. เลือกระดับความร้อนของเตารีดที่เหมาะสมกับชนิดของเสื้อผ้า 3. รีดส่วนประกอบของเสื้อผ้าตามลำดับ	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการใช้ความร้อนของเตารีดในการรีดผ้าแต่ละชนิด
2. ทักษะการใช้อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้า
3. ทักษะการรีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของผ้าที่ทนความร้อนต่อการรีด
2. ความรู้เกี่ยวกับความหมายของสัญลักษณ์การรีดผ้า

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบสังเกตการปฏิบัติงาน (แยกประเภทของเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับระดับความร้อนของเตารีด)
2. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (เลือกใช้อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา)
3. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (รีดส่วนประกอบของเสื้อผ้าตามลำดับ)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (ระบุคุณสมบัติของผ้าที่ทนความร้อนต่อการรีดได้)
2. แบบสัมภาษณ์ (อธิบายความหมายของสัญลักษณ์การรีดผ้าที่จะนำไปปฏิบัติ)
3. แบบสัมภาษณ์ (อธิบายความหมายฉลากผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา)
4. แบบสัมภาษณ์ (อธิบายคู่มือการใช้เตารีดไฟฟ้าธรรมดา)
5. แบบสัมภาษณ์ (เลือกระดับความร้อนของเตารีดที่เหมาะสมกับชนิดของเสื้อผ้า)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสังเกตการปฏิบัติงาน
3. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. คุณสมบัติของผ้า ดังนี้
 - 1.1 เสื้อผ้าจากเส้นใยธรรมชาติ เช่น ผ้าฝ้าย ผ้าไหม ผ้าลินิน เนื้อผ้าหนาปานกลาง จะรีดด้วยระดับความร้อนปานกลาง หากเป็นผ้าเนื้อหนารีดด้วยระดับความร้อนสูง
 - 1.2 เสื้อผ้าจากใยสังเคราะห์ เช่น ผ้าโพลีเอสเตอร์ ผ้าไนลอน ผ้าเททรอน ผ้าเดครอน จะไม่ทนต่อความร้อน ควรรีดด้วยระดับความร้อนอ่อนถึงปานกลาง
2. ระดับความร้อนคือ อุณหภูมิของเตารีดที่ให้ความร้อนเหมาะสมกับชนิดของผ้า
3. อุปกรณ์ที่ใช้ในการรีดผ้า
 - 3.1 เตารีดไฟฟ้าธรรมดา คือ เตารีดไฟฟ้าที่ใช้กันทั่วไป
 - 3.2 ที่รองรีด ใช้สำหรับรีดผ้าเป็นโต๊ะรีดที่พับเก็บได้ มีแบบยืนรีดและแบบนั่งรีด
 - 3.3 หมอนรองรีด ใช้รีดส่วนประกอบของตัวเสื้อ หรือตะเข็บที่มีส่วนโค้งเว้า ควรเลือกใช้หมอนรองรีดให้มีขนาด เหมาะกับตะเข็บที่จะรีด
 - 3.4 กระบอกฉีดน้ำ ใช้สำหรับฉีดน้ำบนเสื้อผ้า เช่น น้ำยารีดผ้าเรียบ น้ำยาอัดกลีบ
4. ผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้า
 - 4.1 น้ำยารีดผ้าเรียบ ใช้ฉีดก่อนรีดผ้า เพื่อช่วยให้ผ้าที่รีดเรียบและมิกลิ้นหอม
 - 4.2 น้ำยาอัดกลีบ ใช้สำหรับฉีดผ้า เพื่อเพิ่มความแข็งของผ้าเป็นพิเศษ
5. รีดผ้า คือการทำให้ผ้าเรียบโดยใช้ความร้อนจากเตารีดไฟฟ้าธรรมดา โดยการรีดทับผ้าที่ละส่วนและรีดไถ ไปมาตรง บริเวณที่ต้องการรีดให้เรียบ ก่อนรีดผ้าเตรียมผ้าที่จะรีดด้วยการพรมน้ำก่อน เพื่อให้ผ้าชื้นและรีดให้เรียบได้ง่าย

6. ส่วนประกอบของเสื้อผ้า คือการรีดผ้าให้เรียบจากส่วนที่รีดยากก่อน เช่น แขน ไหล่ ปก กระเป๋
7. ระดับความร้อน คืออุณหภูมิของเตารีดที่ให้ความร้อนเหมาะสมกับชนิดของผ้า
8. เตารีดไฟฟ้าธรรมดา คือเตารีดไฟฟ้าที่ใช้กันทั่วไป
9. ขั้นตอนการรีดผ้าด้วยเตารีดไฟฟ้าธรรมดา
- 9.1 ตรวจสอบป้ายสัญลักษณ์การดูแลรักษาเสื้อผ้า เหมาะสำหรับการรีดหรือไม่
- 9.2 แยกประเภทเสื้อผ้าก่อนรีด
- 9.3 ฉีดน้ำบนผ้าที่จะรีดตามลักษณะของเส้นใยที่ต้องการความชื้นมากหรือน้อย
- 9.4 ปรับอุณหภูมิเตารีดให้เหมาะสมกับชนิดของผ้า
- 9.5 รีดส่วนประกอบของเสื้อผ้าจากส่วนที่รีดยากก่อน เช่น แขน ไหล่ ปก กระเป๋ แล้วรีดบริเวณด้านหน้า ด้านหลัง ตามลำดับ

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การทดสอบการปฏิบัติงาน
3. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 2022
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ รีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2562

4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะความรู้ในการรีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ ต้องการความสามารถในการแยกประเภทผ้า การเลือกใช้อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าเพื่อรีดผ้าได้ถูกวิธี

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20221 แยกประเภทของผ้าเหมาะสมกับการรีดด้วยเตารีดไอน้ำ	1. แยกประเภทของผ้าได้เหมาะสมกับระดับความร้อนของเตารีดไอน้ำ 2. ระบุคุณสมบัติของผ้าที่ทนความร้อนต่อการรีดได้ 3. อธิบายความหมายของสัญลักษณ์การรีดผ้าที่จะนำไปปฏิบัติ	การสัมภาษณ์
20222 เลือกใช้อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ	1. เลือกใช้อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ 2. ศึกษาฉลากผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ	การสัมภาษณ์
20223 รีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ ตามขั้นตอน	1. ศึกษาคู่มือการใช้เตารีดไอน้ำ 2. เลือกระดับความร้อนของเตารีดไอน้ำที่เหมาะสมกับชนิดของเสื้อผ้า 3. รีดส่วนประกอบของเสื้อผ้าตามลำดับ	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการใช้ความร้อนของเตารีดไอน้ำในการรีดผ้าแต่ละชนิด
2. ทักษะการใช้อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้า
3. ทักษะการรีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของผ้า
2. ความรู้เกี่ยวกับความหมายของสัญลักษณ์การรีดผ้า

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (แยกประเภทของเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับระดับความร้อนของเตารีดไอน้ำ)
2. แบบสังเกตการปฏิบัติงาน (เลือกใช้อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ)
3. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (รีดส่วนประกอบของเสื้อผ้าตามลำดับ)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (ระบุคุณสมบัติของผ้าที่ทนความร้อนต่อการรีดได้)
2. แบบสัมภาษณ์ (อธิบายความหมายของสัญลักษณ์การรีดผ้าที่จะนำไปปฏิบัติ)
3. แบบสัมภาษณ์ (อธิบายความหมายฉลากผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ)
4. แบบสัมภาษณ์ (อธิบายคู่มือการใช้เตารีดไอน้ำ)
5. แบบสัมภาษณ์ (เลือกระดับความร้อนของเตารีดที่เหมาะสมกับชนิดของเสื้อผ้า)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. คุณสมบัติของผ้า ดังนี้
 - 1.1 เสื้อผ้าจากเส้นใยธรรมชาติ เช่น ผ้าฝ้าย ผ้าไหม ผ้าลินิน เนื้อผ้าหนาปานกลาง จะรีดด้วยระดับความร้อนปานกลาง หากเป็นผ้าเนื้อหนาจะรีดด้วยระดับความร้อนสูง
 - 1.2 เสื้อผ้าจากใยสังเคราะห์ เช่น ผ้าโพลีเอสเตอร์ ผ้าเทترون ผ้าเดครอน จะไม่ทนต่อความร้อน ควรรีดด้วยระดับความร้อนอ่อนถึงปานกลาง
2. ระดับความร้อน คืออุณหภูมิของเตารีดที่ให้ความร้อนเหมาะสมกับชนิดของผ้า
3. อุปกรณ์ที่ใช้ในการรีดผ้า
 - 3.1 เตารีดไอน้ำ เป็นเตารีดสมัยใหม่ มีราคาแพงกว่าเตารีดไฟฟ้าธรรมดา เตารีดไอน้ำจะพ่นไอน้ำออกมาขณะรีด สะดวกในการรีดจะรีดได้เร็ว
 - 3.2 ที่รองรีด ใช้สำหรับรีดผ้าเป็นโต๊ะรีดที่พับเก็บได้ มีแบบยืนรีดและแบบนั่งรีด
 - 3.3 หมอนรองรีด ใช้รีดส่วนประกอบของตัวเสื้อ หรือตะเข็บที่มีส่วนโค้งเว้า ควรเลือกใช้หมอนรองรีดให้มีขนาด เหมาะกับตะเข็บที่จะรีด
 - 3.4 กระบอกฉีดน้ำ ใช้สำหรับฉีดน้ำบนเสื้อผ้า เช่น น้ำยารีดผ้าเรียบ น้ำยาอัดกลีบ
4. ผลิตภัณฑ์สำหรับรีดผ้า
 - 4.1 น้ำยารีดผ้าเรียบ ใช้ฉีดก่อนรีดผ้า เพื่อช่วยทำให้ผ้าที่รีดเรียบและมิกกลิ่นหอม
 - 4.2 น้ำยาอัดกลีบ ใช้สำหรับฉีดผ้า เพื่อเพิ่มความแข็งของผ้าเป็นพิเศษ
5. รีดผ้า คือการทำให้ผ้าเรียบโดยใช้ความร้อนจากเตารีดไอน้ำ โดยการรีดทับผ้าที่ละส่วน และรีดไล่ไปมาตรงบริเวณที่ต้องการรีดให้เรียบร้อย
6. ส่วนประกอบของเสื้อผ้า คือการรีดผ้าให้เรียบจากส่วนที่รีดยากก่อน เช่น ไหล่ ปก กระเป๋
7. ระดับความร้อน คืออุณหภูมิของเตารีดที่ให้ความร้อนเหมาะสมกับชนิดของผ้า

8. เตารีดไอน้ำ คือเตาที่พ่นไอน้ำร้อนออกมาขณะรีดผ้า
9. ขั้นตอนการรีดผ้าด้วยเตารีดไอน้ำ
 - 9.1 ตรวจสอบป้ายสัญลักษณ์การดูแลรักษาเสื้อผ้า เหมาะสำหรับการรีดหรือไม่
 - 9.2 แยกประเภทเสื้อผ้าก่อนรีด
 - 3.9 เติมน้ำที่ตัวเตารีดไอน้ำ ตามคำแนะนำการใช้
 - 9.4 ปรับอุณหภูมิเตารีดให้เหมาะสมกับชนิดของผ้า
 - 9.5 รีดส่วนประกอบของเสื้อจากส่วนที่รียากก่อน เช่น แขน ไหล่ ปก กระเป๋ แล้วรีดบริเวณด้านหน้า ด้านหลัง ตามลำดับ
 - 9.6 เมื่อรีดผ้าเสร็จแล้วควรถ่วงน้ำออกจากเตารีดเพราะจะเกิดตะกอนที่จะเกาะรูพ่นไอน้ำ

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสังเกตการปฏิบัติงาน
2. การทดสอบการปฏิบัติงาน
3. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 2031
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2562

4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุดต้องการความสามารถในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับซ่อมแซมเสื้อผ้า และสามารถซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุดอย่างถูกต้องวิธี

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20311 เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์สำหรับซ่อมแซมเสื้อผ้า	1. เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ซ่อมแซมเสื้อผ้า 2. จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ซ่อมแซมเสื้อผ้าได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์
20312 ซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุดขั้นพื้นฐาน	1. เลือกวิธีการซ่อมแซมเสื้อผ้าได้อย่างเหมาะสม 2. ปฏิบัติการซ่อมแซมเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับลักษณะการชำรุดของเสื้อผ้า	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการซ่อมแซมเสื้อผ้า
- ทักษะการซ่อมแซมเสื้อผ้าที่ชำรุด

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมืองานตัดเย็บเสื้อผ้า
- ความรู้เกี่ยวกับการงานตัดเย็บเบื้องต้น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ซ่อมแซมเสื้อผ้า)
2. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ซ่อมแซมเสื้อผ้าได้อย่างถูกต้อง)
3. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ปฏิบัติการซ่อมแซมเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับลักษณะการชำรุดของเสื้อผ้า)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (เลือกวิธีการซ่อมแซมเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับลักษณะการชำรุดของเสื้อผ้า)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการซ่อมแซมเสื้อผ้า
 - 1.1 เชื้อเย็บด้วยมือใช้สำหรับเนา สอย ควรเลือกใช้ให้เหมาะสม เช่น เชื้อเบอร์ 7-8 ใช้เย็บผ้าหนาๆ เชื้อเบอร์ 9 ใช้เย็บผ้าหนาปานกลาง เชื้อเบอร์ 10 ใช้เย็บผ้าบาง
 - 1.2 เชื้อหมุด ใช้กลัดยึดผ้าให้ติดกัน เพื่อป้องกันผ้าเคลื่อนเวลาเย็บหรือตัดผ้า
 - 1.3 ด้าย ใช้สำหรับเย็บควรเลือกสีให้เหมาะสมกับสีผ้า ด้ายที่นิยมใช้กับผ้าทุกชนิดจะเป็นเบอร์ 60
 - 1.4 กรรไกร ใช้สำหรับตัดผ้าขนาดที่ใช้สะดวกจะมีขนาดยาว 7-8 นิ้วควรมีความคมตลอดแนว สามารถใช้ตัดผ้าหนาและผ้าบางได้ดี
 - 1.5 ที่เลาะผ้า ใช้สำหรับเลาะเส้นด้ายหรือเส้นเย็บที่ไม่ต้องการมีด้ามจับ ตรงปลายทำด้วยโลหะ มีความคมไม่เป็นสนิม
2. ซ่อมแซมเสื้อผ้า หมายถึง การทำให้เสื้อผ้าที่ชำรุดสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้อีกครั้ง

วิธีการซ่อมแซมเสื้อผ้า ประกอบด้วย

 - 2.1 การเนา คือ การเย็บผ้าให้ติดกัน โดยใช้เข็มแทงขึ้นลงบนผ้าให้มีระยะสม่ำเสมอ ใช้ในการเนาผ้าก่อน สอย เนาก่อนการเย็บตะเข็บ
 - 2.2 การदनอยหลัง คือ การเย็บตะเข็บผ้าที่ขาดหรือปริ โดยใช้เข็มแทงขึ้นทางซ้ายตึงด้ายให้ตึง แล้วแทงเข็มย้อนกลับลงตรงจุดกึ่งกลางของฝีเข็ม การदनอยหลังมีความแน่นเหมือนฝีจักร
 - 2.3 การสอยซ่อนด้าย คือ การเย็บชายกระโปรง กางเกง ที่เห็นรอยด้ายด้านนอกน้อยที่สุด โดยสอดเข็มเข้าไปในรอยพับของผ้า แล้วเย็บให้ติดผ้าด้านนอกเล็กน้อยที่มองไม่เห็นรอยเย็บ
 - 2.4 การปะ คือ การซ่อมเสื้อผ้าที่มีรอยขาดโดยนำผ้ามาปะให้สีเหมือนกับผ้าที่ขาดประกบด้านหลังของรอยขาด ปะริมเข้าข้างในแล้วสอยโดยรอบ และกลับรอยขาดตัดริมผ้าเข้าด้านในสอยรอบๆ รอยขาด
 - 2.5 การซุน คือ การซ่อมเสื้อผ้าที่ขาดหายไป เหมาะกับเสื้อผ้าที่รอยขาดไม่กว้างมาก โดยใช้ด้ายสีเดียวกับผ้ามาถักปิดรอยขาด
 - 2.6 การเย็บเครื่องเกาะเกี่ยว คือ วัสดุที่ใช้ยึดเสื้อผ้าให้ติดกันโดยสามารถเปิดและปิด หรือถอดออกเพื่อสวมใส่ได้ เช่น กระดุม กระดุมแป๊ก ตะขอ ซิป

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. วัสดุหรือเครื่องมือ/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3011
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำหนดรายการอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2562
4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการจัดอาหารได้เหมาะสมกับมือต่างๆ โดยคำนึงถึงการจัดอาหารได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการพร้อมคำนวณค่าใช้จ่าย เลือกซื้อเลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับงบประมาณ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30111 จัดอาหารได้เหมาะสมกับมือ	1. เลือกอาหารได้เหมาะสมกับมือ (เช้า – กลางวัน – เย็น – อาหารว่าง)	การสัมภาษณ์
30112 จัดอาหารได้ตามหลักโภชนาการ	1. อาหารแต่ละมื้อมีส่วนผสมครบทั้ง 5 หมู่ 2. อาหารมีรสชาติ ลักษณะผิวสัมผัส สีกลิ่น หลากหลาย	การสัมภาษณ์
30113 จัดสรรงบประมาณเพียงพอกับค่าบริการอาหาร	1. คำนวณค่าใช้จ่ายได้ 2. เลือกซื้อ, เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับงบประมาณ 3. เลือกใช้วัตถุดิบทดแทน	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. ทักษะการอ่านออก เขียนได้
2. ทักษะการคำนวณเบื้องต้น

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
1. ทักษะการจัดอาหารตามช่วงเวลา
 2. ทักษะการจัดสรรงบประมาณ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
1. ความรู้เรื่องการจำแนกมืออาหาร
 2. ความรู้เรื่องคุณค่าอาหารตามหลักโภชนาการ
 3. ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณเบื้องต้น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (คำนวณค่าใช้จ่ายได้)
2. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (เลือกซื้อ เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับงบประมาณ)
3. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (เลือกใช้วัตถุดิบทดแทน)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (เลือกอาหารได้เหมาะสมกับมือ (เช้า-กลางวัน-เย็น-อาหารว่าง)
2. แบบสัมภาษณ์ (อาหารแต่ละมือมีส่วนผสมครบทั้ง 5 หมู่)
3. แบบสัมภาษณ์ (รสชาติอาหาร ลักษณะผิวสัมผัส สีกลิ่นหลากหลาย)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. จัดลักษณะอาหารได้เหมาะสมกับมือ

ช่วงเวลา หมายถึง มืออาหาร คือ มือเช้า มือกลางวัน มือเย็น

- มือเช้า หมายถึง อาหารที่ย่อยง่าย ทำได้เร็ว เช่น โจ๊ก ข้าวต้ม ฯลฯ
- มือกลางวัน หมายถึง อาหารที่จัดมาลักษณะอาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวผัด ฯลฯ
- มือเย็น หมายถึง อาหารมือหลักของคนไทย ประกอบด้วยอาหารหลายชนิด เช่น แกงส้ม ผักผัก ปลาทอด

2. จัดอาหารได้ตามหลักโภชนาการ

- อาหารแต่ละมือควรมีคุณค่าทางโภชนาการครบทั้ง 5 หมู่ คือ เนื้อสัตว์ ไข่ นม ข้าว ผักใบเขียวหรือผักอื่นๆ ผลไม้ต่างๆ และไขมัน
- อาหารในแต่ละมือ ควรมีรสชาติต่างกัน ประกอบด้วย เปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด ลักษณะสัมผัสและสีกลิ่นแตกต่างกัน เพื่อเป็นการกระตุ้นให้อยากรับประทานอาหาร ประกอบด้วย อาหารประเภท น้ำ แห้ง กรอบ มัน

3. จัดสรรงบประมาณ เลือกซื้อ เลือกใช้ วัตถุดิบ ได้อย่างเหมาะสมกับงบประมาณ หรือสามารถปรับเปลี่ยนวัตถุดิบให้เหมาะสมกับงบประมาณ

คำนวณค่าใช้จ่ายได้เพียงพอและเหมาะสมกับค่าบริการอาหาร

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3012
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ชี้อัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2562
4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการเลือกซื้ออาหารแต่ละประเภท การทำความสะอาดและการเก็บรักษาอาหารแต่ละประเภท

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30121 เลือกซื้ออาหารแต่ละประเภท	1. เลือกประเภทอาหารได้อย่างเหมาะสม 2. ระบุประเภทอาหารได้	การสัมภาษณ์
30122 ทำความสะอาดและเก็บรักษาอาหารแต่ละประเภท	1. เลือกรวีกีทำความสะอาด 2. จัดเก็บรักษาอาหารแต่ละประเภท	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการเลือกประเภทอาหาร
- ทักษะการทำความสะอาดวัตถุดิบ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารประเภทต่างๆ
- ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดและเก็บรักษาอาหารประเภทต่างๆ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (เลือกวิธีทำความสะอาดอาหารแต่ละประเภท)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (เลือกประเภทอาหารได้อย่างเหมาะสม)

2. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (ระบุประเภทอาหารได้)

3. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (เลือกวิธีเก็บรักษาอาหารแต่ละประเภท)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน

2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

ประเภทอาหาร หมายถึง อาหารที่ใช้โดยทั่วไปในครอบครัว คือ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารสำเร็จรูป และอาหารกระป๋อง อาหารประเภทเครื่องปรุงรส อาหารสด

ปลา ต้องดูเหงือกแดง ตาใส เกล็ดเป็นเงาและติดแน่นท้องไม่แตก

เนื้อหมู มีสีชมพู ม้วนสีขาว

เนื้อวัว สีแดงสด ม้วนสีเหลือง

ไก่ – เป็ด ไม่มีรอยเขียวช้ำตามคอหรือท้อง ขาพับง่าย ผิวสีไม่เป็นเมือก

กุ้ง หัวติดลำตัว เปลือกเขียว หางไม่แดง ตาใส

หอย ถ้าหอยสดมือไปถูกตัวจะหุบปากทันที ถ้าเป็นหอยแคะแล้วสีต้องสดใส ไม่มีกลิ่นเหม็น

ผัก ควรเลือกซื้อผักที่สดใหม่ อ่อน ไม่ช้ำ ไม่มีคราบขาว หรือยาฆ่าแมลง

ถั้วผักยาว ถั้วแขก ถั้วลันเตา เลือกผักอ่อนๆ มีลักษณะสีเขียว ผักไม่พอง

กะหล่ำปลี เลือกหัวที่ใบเกาะกันแน่น ไม่เหี่ยว นิ่ม

แตงกวา เลือกลูกค่อนข้างยาว ผิวสีเขียว ตึง ริวขาว ไม่เหี่ยวนิ่ม

หอมใหญ่ เลือกหัวลักษณะแบน เปลือกแข็ง ไม่แห้ง

มะนาว เลือกที่มีเปลือกบาง ลูกกลมแบนสีใส

มันเทศ มันฝรั่ง เลือกผิวเรียบ สะอาด หัวไม่หักงอ ไม่มีรอยถูกแมลงกัดกิน

ผักใบ เลือกที่สด ไม่เหี่ยว สีเขียวสดใส ก้านแข็งและไม่ช้ำ

อาหารแห้ง ต้องเป็นของใหม่สดจากร้านจำหน่ายที่สะอาด ถ้าเป็นของที่ผลิตขึ้นจากโรงงานต้องมีเครื่องหมายรับรองว่าเป็นอาหารที่ได้มาตรฐาน

ข้าวสาร เลือกซื้อข้าวที่มีสีใส ไม่มีมอด และไม่เหม็นอับ

แป้ง เลือกชนิดที่เนื้อแป้งสะอาด ไม่มีตัวมอด ไม่มีกลิ่นอับเหม็น

นมสด ควรซื้อที่ระบุผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ มีทะเบียนการค้า และชื่อบริษัทที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่หมดอายุ

น้ำมัน คุุความเรียบร้อยของภาชนะที่ใส่ต้องไม่แตก น้ำมันใสสะอาดไม่ขุ่น มีฉลากผลิตภัณฑ์ ระบุ เลขทะเบียนการค้า ส่วนผสม เครื่องหมายมาตรฐาน วัน เดือน ปี ที่ผลิต และหมดอายุ

ถั้วเมล็ดแห้ง เลือกเม็ดใส ขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีกลิ่นอับ ไม่ขึ้น ไม่เป็นรา

อาหารกระป๋อง มีเครื่องหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ บอกแหล่งผลิต น้ำหนัก วิธีใช้ เลขทะเบียนการค้า ผากระป๋องเรียบ ไม่มีรอยบุบ ไม่เป็นสนิม

อาหารประเภทเครื่องปรุงรส

น้ำปลา น้ำส้ม ซีอิ๊ว คุุฉลากระบุแหล่งผลิต ส่วนผสม และวันหมดอายุ

น้ำตาล ทุกชนิด บรรจุในภาชนะที่แห้งสะอาด ไม่เปรอะเปื้อน

หอม กระเทียม เลือกรสหรือกลิ่นสมบูร์ก ไม่เผื่อ แห้งสนิทและไม่มีเชื้อรา
พริกไทยป่น พริกแห้ง เลือกซื้อที่ใหม่ มีกลิ่นหอมไม่มีกลิ่นสาบ สีไม่ซีด แห้งสนิท ไม่มีเชื้อรา
กะปิ เนื้อละเอียด กลิ่นหอม ไม่แฉะหรือแห้งเกินไป ไม่มีละอองคราบจับขาว
กุ้งแห้ง มีสีใส แห้งสนิท ไม่ชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นสาบ
เกลือ ควรแห้ง และสะอาด
ไข่ ควรเลือกไข่ที่มีผิวเรียบ เปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลติดตามเปลือกไข่
ทำความสะอาดอาหาร หมายถึง การล้าง แช่ ผึ่ง ประเภผักและเนื้อสัตว์
การเก็บรักษา หมายถึง การเก็บระหว่างรอการปรุง ประกอบด้วย แช่เย็น รวน ผึ่งแดด หรือเก็บในอุณหภูมิห้อง
อาหารสด เนื้อสด ควรล้างทำความสะอาด ซับแห้ง ใส่ถุงพลาสติก แช่ตู้เย็น
ผักผลไม้ เลือกหรือตัดส่วนที่เน่าทิ้ง ล้างสะอาด ถ้าเป็นพวกมีรากหรือผลไม้บางชนิด ต้องแช่น้ำเกลือหรือด่างทับทิม ล้างน้ำสะอาดทิ้งให้สะเด็ดน้ำ เก็บใส่ถุงพลาสติก
นำแช่ตู้เย็น
อาหารแห้ง ข้าวสารใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท
หอมกระเทียม เก็บในที่แห้ง ไม่เปียกชื้น หรือแขวนไว้ในที่ลมโกรก
อาหารกระป๋อง เก็บในที่แห้ง ไม่ถูกแสงแดด อากาศถ่ายเท

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. ชุดสาหรณ์รวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. สัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3014

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปรงอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2562

4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะความรู้ ในการเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับ การปรุงอาหารตามลำดับขั้นตอน และปฏิบัติตามสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30141 เตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับอาหาร	1. เตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสมกับการปรุงอาหาร	การสัมภาษณ์
30142 ปรุงอาหารตามขั้นตอน	1. ปรุงอาหารได้ตามขั้นตอน 2. รู้รสชาติของอาหารแต่ละประเภท	การสัมภาษณ์
30143 ปฏิบัติตามสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร	1. ปฏิบัติตนตามหลักสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารที่ดี	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการเตรียมวัตถุดิบ
2. ทักษะการปรุงอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. วิธีการเตรียมวัตถุดิบ
2. ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (เตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสมกับการปรุงอาหารแต่ละชนิด)
2. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ปรุงอาหารถูกต้องตามชนิดและลำดับขั้นตอนการปรุง)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (รูรสชาติของอาหารแต่ละประเภท)
4. แบบสัมภาษณ์ (ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยของผู้ประกอบอาหารที่ดี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

วิธีการประเมิน

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

การเตรียม หมายถึง วิธีการทำให้อาหารพร้อมที่จะนำไปปรุงให้สุกหรือบริโภคได้ ซึ่งประกอบด้วยกระบวนการหลายวิธี ได้แก่ การปอก หั่น ตัด ฉีก คั้น บด บั่น โขลก อาหารสด เนื้อสัตว์ จำพวก เนื้อสัตว์ เนื้อหมู เป็ด ไก่ ปลา ถ้าล้างเสร็จแล้วให้รีบเอาขึ้นทันที และเมื่อนำมาหั่นแล้วไม่ควรล้างหรือแช่น้ำอีก

กุ้ง ปู หอย ให้ล้างทั้งเปลือก แช่น้ำเพื่อจะได้อาหารดีและอร่อย

ไข่ ล้างเปลือกไข่ให้สะอาดก่อนนำมาต้มหรือทอด

ผัก ก่อนล้างควรตัดส่วนที่ไม่ต้องการออก เช่น ราก และส่วนที่เน่า ซ้ำทิ้งไปแล้วจึงหั่น เมื่อหั่นแล้วไม่ควรนำไปแช่น้ำอีก

อาหารแห้ง หอม-กระเทียม ปอกเปลือก ล้างน้ำ

ถั่วเมล็ดแห้ง แช่น้ำค้างคืน เลือกเมล็ดที่เสียออก ก่อนนำไปต้ม

ข้าวสาร เก็บภาชนะหรือสิ่งสกปรกทิ้งขว้าง จึงนำไปหุง

ข้าวเหนียว ล้างให้สะอาด แช่น้ำพอเมล็ดข้าวพอง จึงนำไปนึ่ง

พริกแห้ง หั่นเป็นท่อน แช่น้ำจนนิ่ม จึงนำไปโขลก

มะขามเปียก ใช้น้ำ คั้น แยกกากและเมล็ดออก

1. การปรุงอาหารคือ การทำอาหารสุก มีสี กลิ่น และรสชาติ ชอบรับประทาน สิ่งสำคัญควรคำนึงถึงความปลอดภัย และรักษาคุณค่าอาหารให้มากที่สุด วิธีปรุงอาหารมีหลายวิธี ประกอบด้วย

การต้ม การทำอาหารให้สุกด้วยน้ำเดือดที่ตั้งบนเตา อาจใส่อาหารพร้อมน้ำหรือใส่อาหารเมื่อน้ำเดือดแล้ว

การหุง การหุงข้าวมีแบบเช็ดน้ำและไม่เช็ดน้ำ

การนึ่ง การทำให้อาหารให้สุกโดยการใช้น้ำ

การลวก การทำอาหารให้สุกด้วยน้ำเดือดแล้วตักขึ้นโดยเร็ว

การปิ้ง การทำอาหารให้สุกโดยการวางไว้เหนือไฟ พลิกกลับไปมาจนอาหารสุก

การย่าง การทำอาหารให้สุกโดยวางบนตะแกรงเหนือไฟ กลับไปมาจนอาหารสุก

การตุ๋น ทำอาหารให้สุกจนเปื่อย โดยใช้หม้อ 2 ชั้น ปิดฝาใช้ไฟแรง

การทอด การทำอาหารให้สุกโดยใช้น้ำมันร้อนๆ ควรทอดให้ข้างหนึ่งสุกแล้วกลับข้าง จะทำให้อาหารสุกเหลือง

การผัด การทำอาหารให้สุกโดยการใช้น้ำมันร้อนๆ ควรใช้ไฟแรง ผัดพอสุก

การกวน การทำให้อาหารสุกเป็นเนื้อเดียวกัน โดยใช้พายกวนไปทางเดียวกัน ใช้ไฟอ่อนๆ

2. รสชาติอาหาร หมายถึงผู้ปรุงต้องรับรสชาติอาหารได้ เช่น รสเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด ขม ผาตุ

3. ขั้นตอนการปรุง - การทำตามลำดับขั้นตอนก่อน - หลัง เช่น หุงข้าว

- อาหารพวกแกง ต้ม ต้องทำก่อน เพราะเนื้อสัตว์ต้องใช้เวลาเคี่ยว เนื้อสัตว์สุกจึงใส่พวกผักต่างๆ

- อาหารพวกผัดผัด ยำ ต้องเตรียมเครื่องให้พร้อม ปรุงหลังสุด เพื่อจะได้รับประทานร้อนๆ รสชาติดี

สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร

- สวมหมวกคลุมผม ถ้าผมยาวรวบเก็บให้เรียบร้อย
- ล้างมือให้สะอาด
- ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ
- ไม่สวมเครื่องประดับที่มือและข้อมือ
- สวมผ้ากันเปื้อน มีผ้าเช็ดมือที่สะอาดติดตัว
- ถ้ามีอาการไอ จาม มีน้ำมูก ควรหยุด ประกอบอาหารจนกว่าจะหายขาด เพื่อป้องกันเชื้อโรคติดต่อไปสู่ผู้อื่น
- ขณะประกอบอาหารไม่ควรคุยกันหรือทำให้มือสกปรก เช่น แคะขี้เล็บ เกาศีรษะ แคะจมูก เหนือเกาส์ต่างๆ ของร่างกาย

สุขอนามัยในการประกอบอาหาร

- ล้างอุปกรณ์เครื่องครัวที่จะใช้งานก่อนนำไปประกอบอาหาร
- อาหารที่หั่น สับ ตวง เตรียมไว้สำหรับปรุง ควรมีฝาปิด เพื่อป้องกันแมลง
- ใช้ช้อนตักส่วนผสมหรือเครื่องปรุงลงในอาหารที่กำลังปรุงแทนการใช้มือหยิบ
- เมื่อต้องการชิมอาหารให้ใช้ทัพพีตักอาหารใส่ช้อนชิมโดยเฉพาะไม่ควรชิมจากทัพพีที่ตักอาหาร
- ควรทำงานพร้อมการเก็บล้างทำความสะอาด (ทำไป – เก็บไป)

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3021
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดโต๊ะอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2562
4. สร้างใหม่ ☒ ปรับปรุง ☐
5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)
อาชีพแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการเลือกรูปแบบการจัดโต๊ะอาหาร การเลือกใช้วัสดุ - อุปกรณ์ ที่เหมาะสมในการจัดโต๊ะอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO - 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30211 เลือกรูปแบบการจัดโต๊ะอาหาร	1. จัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ	การสัมภาษณ์
30212 เลือกใช้วัสดุ-อุปกรณ์ในการจัดโต๊ะอาหาร	1. ใช้วัสดุ - อุปกรณ์ เหมาะสมกับการจัดโต๊ะอาหารแบบต่างๆ	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการจัดโต๊ะรูปแบบต่างๆ
2. ทักษะการใช้วัสดุ-อุปกรณ์ในการจัดโต๊ะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เรื่องรูปแบบและการใช้อุปกรณ์ในการจัดโต๊ะ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ใช้วัสดุ-อุปกรณ์ได้เหมาะสมกับการจัดโต๊ะแบบต่างๆ)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (จัดโต๊ะอาหารรูปแบบต่างๆ)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน

2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

การจัดโต๊ะอาหาร เป็นองค์ประกอบหนึ่งซึ่งช่วยสร้างบรรยากาศที่ดีในการรับประทานอาหารทำให้ผู้รับประทานอาหารเกิดความเพลิดเพลินและมีความสุข ซึ่งการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารมีวิธีการจัดหลากหลายรูปแบบ ขึ้นอยู่กับประโยชน์ในการใช้งานตามโอกาสต่างๆ และความพึงพอใจของผู้รับประทานอาหาร

1. การจัดโต๊ะอาหารแบบทั่วไป

จัดวางอุปกรณ์รับประทานอาหารเช่น จาน ช้อนส้อม แก้วน้ำ ให้เพียงพอสำหรับผู้รับประทานอาหารอย่างเป็นระเบียบโดย มีวิธีการวางดังนี้

1.1 วางจานไว้หน้าผู้รับประทานอาหาร

1.2 วางช้อนไว้ด้านขวาของจาน

1.3 วางส้อมไว้ด้านซ้ายของจาน

1.4 แก้วน้ำไว้ด้านขวามือเยื้องไปทางด้านบนของจาน

2. การจัดโต๊ะแบบบุฟเฟ่ต์

1.1 วางอาหารบนโต๊ะกลาง

1.2 อุปกรณ์ จาน ถ้วย ช้อนส้อม จัดวางไว้หัวโต๊ะ ผู้รับประทานอาหารต้องหยิบเอง

3. การจัดโต๊ะแบบขันโตก

จัดอาหารพร้อมช้อน ส้อม วางมาในภาชนะที่เรียกว่าขันโตก เป็นชุดๆ เฉพาะคน

วัสดุ – อุปกรณ์ ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร โดยปกติทั่วไป ประกอบด้วย จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำ ยกเว้นการจัดโต๊ะแบบสากลหรือแบบมีผู้บริการ อาจมี มีด ช้อนชุป แก้วไวน์ เพิ่มขึ้น ตามรายการอาหารที่จัดเสิร์ฟในมื้อนั้นๆ

ตกแต่ง เป็นส่วนที่ทำให้โต๊ะอาหารมองดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น เช่น แจกันดอกไม้ ผ้าปูโต๊ะ เป็นต้น

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน

2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3022
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเสิร์ฟ
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2562
4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ การเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มตามหลักวิธีการเสิร์ฟ จัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ ในการรับประทานอาหารตามชนิดของอาหาร เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30221 เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มได้ถูกต้องตามหลักการ	1. เสิร์ฟอาหารได้เหมาะสมกับประเภทของอาหาร 2. รู้วิธีการเสิร์ฟอาหารแต่ละประเภท	การสัมภาษณ์
30222 จัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ในการรับประทานอาหารตามชนิดอาหาร	1. กำหนดวิธีการจัดวางอุปกรณ์ เครื่องใช้ ในการรับประทานอาหาร	การสัมภาษณ์
30223 เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ	1. เลือกประเภทอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด 2. ทำความสะอาดและจัดเก็บภาชนะแต่ละประเภท	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะในการเสิร์ฟ
- มีทักษะในการจัดวางวัสดุ-อุปกรณ์

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เรื่องการเสิร์ฟอาหารประเภทต่างๆ
- รู้ลำดับการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (เสิร์ฟอาหารได้เหมาะสมกับประเภทของอาหาร)
2. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (วิธีการทำความสะอาด และจัดเก็บภาชนะแต่ละประเภท)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (รู้วิธีการเสิร์ฟอาหารแต่ละประเภท)
2. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (กำหนดวิธีการจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร)
3. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (เลือกประเภทอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ประเภทของอาหาร หมายถึง อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม
2. หลักการเสิร์ฟอาหารแต่ละประเภท
 - 2.1 อาหารคาว ประเภท แกงจืด ต้มยำ ก๋วยเตี๋ยว ต้องเสิร์ฟขณะร้อน
 - 2.1.1 ประเภทยำ ประเสริฐต้องเสิร์ฟทันที ไม่ควรทิ้งไว้นานเพราะน้ำของผักและส่วนผสมอื่นๆ จะทำให้รสชาติเปลี่ยนไป
 - 2.1.2 ประเภทผัดผักรวม ผักสดต้องเสิร์ฟทันทีจะได้รสชาติ ความหวานของผัก
 - 2.2 อาหารหวาน เสิร์ฟหลังจากทานอาหารคาวเสร็จเรียบร้อยแล้ว
 - 2.3 เครื่องดื่ม
 - 2.3.1 ประเภทเสิร์ฟร้อน เช่น ชา กาแฟ
 - 2.3.2 ประเภทเสิร์ฟเย็น เช่น น้ำเปล่า น้ำผลไม้ น้ำอัดลม
3. อุปกรณ์ เครื่องใช้ ในการรับประทานอาหาร หมายถึง สิ่งอำนวยความสะดวกในการรับประทานอาหาร ประกอบด้วย จาน ชาม ช้อน ส้อม แก้วน้ำ
4. วิธีการจัดวาง วางจานข้าวไว้หน้าผู้รับประทาน วางช้อนและมีดด้านขวามือ วางส้อมด้านซ้ายมือ และวางแก้วน้ำไว้ด้านขวามือ เหนือจานและช้อนเล็กน้อย
5. อุปกรณ์และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ประกอบด้วย ฟองน้ำ แผ่นขัด น้ำยาล้างจาน
6. เกณฑ์ทำความสะอาดภาชนะ หมายถึง การเก็บภาชนะที่ใช้ในการรับประทานอาหารประกอบด้วย จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ช้อน ส้อม และทำความสะอาด
7. วิธีการทำความสะอาดและจัดเก็บภาชนะให้ถูกต้องจะช่วยรักษาให้มีสภาพสมบูรณ์และมีอายุการใช้งานได้นาน
 - 7.1 เครื่องแก้ว
 - 7.1.1 ล้างด้วยน้ำสบู่อุ่นแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าให้หมดสบู่ เนื้อแก้วจะใสเป็นเงา ไม่ควรใช้แผ่นเหล็กขัด จะทำให้เป็นรอย
 - 7.1.2 เก็บโดยการคว่ำเรียงในชั้นวางให้เป็นระเบียบ ระวางการกระแทก
 - 7.2 จาน-ชาม
 - 7.2.1 ใช้ฟองน้ำหรือน้ำล้างชามพร้อมน้ำยาทำความสะอาด ถูให้ทั่วแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาดไม่ควรใช้แผ่นโลหะขัด เพราะจะทำให้เกิดรอย
 - 7.2.2 การเก็บ โดยการเช็ดทำความสะอาด จัดเรียงในชั้นเก็บให้เรียบร้อย ระวางอย่างให้กระทบกันจะทำให้เกิดรอยอาจแตกหรือร้าวได้
 - 7.3 ช้อน-ส้อม
 - ใช้ฟองน้ำกับน้ำยาล้างจาน ขัดถูครบทุกปรกที่ละชิ้น แล้วล้างให้สะอาด เช็ดให้แห้งควรเก็บใส่กล่องมีฝาปิดมิดชิด ถ้าเป็นเครื่องเงิน ต้องห่อด้วยกระดาษทึบแสงไม่ให้ถูกอากาศจะดูใหม่อยู่เสมอ

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3031
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ดูแลเบื้องต้นเด็กเล็ก
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2562

4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ การจัดหาอาหารเหมาะสมกับวัยเด็ก การจัดเตรียมเสื้อผ้าและเครื่องใช้ส่วนตัวเด็กเล็ก และวิธีการดูแลสุขภาพอนามัยเด็กเล็ก

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30311 จัดอาหารเหมาะสมกับวัยเด็ก	1. จัดอาหารแต่ละมื้อ มีคุณค่าครบตามหลักโภชนาการ 2. ลักษณะอาหาร นำรับประทานเหมาะสมกับวัย	การสัมภาษณ์
30312 จัดเตรียมเสื้อผ้าและเครื่องใช้ส่วนตัวเด็กเล็ก	1. จัดเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับวัยและฤดูกาล 2. ดูแลเครื่องใช้ส่วนตัวเหมาะสมกับวัยเด็ก	การสัมภาษณ์
30313 ดูแลสุขภาพอนามัยเด็กเล็ก	1. ดูแลรักษาความสะอาดของที่นอน 2. ดูแลเรื่องความสะอาดเครื่องแต่งกาย ของใช้ 3. ดูแลเรื่องการเล่น(ของเล่น)	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะด้านการจัดหาอาหารสำหรับเด็ก

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับงานผ้าเบี่ยงต้น

2. ความรู้เรื่องการใช้จ่ายสามัญประจำบ้าน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (จัดเตรียมเสื้อผ้าเครื่องใช้เหมาะสมกับวัยเด็กและฤดูกาล)
3. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ดูแลรักษาความสะอาดของที่นอน)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (จัดอาหารแต่ละมื้อมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน)
2. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (ลักษณะอาหารน่ารับประทานเหมาะสมกับวัย)
4. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (ดูแลเครื่องใช้ส่วนตัวเหมาะสมกับวัยเด็ก)
4. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (ดูแลเรื่องความสะอาดเครื่องแต่งกาย ของใช้)
5. แบบสัมภาษณ์ความรู้ (ดูแลเรื่องการนอนหลับ)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. เด็กเล็ก หมายถึง สมาชิกในครอบครัวที่มีอายุระหว่าง 2 – 5 ขวบ เพราะเป็นสมาชิกที่ยังเล็กมาก ต้องการการดูแลอย่างใกล้ชิด
2. อาหารสำหรับเด็กมีความจำเป็นอย่างยิ่ง ควรเลือกอาหารที่มีประโยชน์ต่อการเจริญเติบโตมีการปรุงที่รับประทาน รสชาติไม่จัดเกินไป
 - 2.1 คุณค่าทางโภชนาการสำหรับเด็กควรได้อาหารครบทุกหมู่คือ ข้าว ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ และนม
 - 2.2 ลักษณะอาหารสำหรับเด็ก
 - 2.2.1 คำนึงถึงความสะอาด และเป็นอาหารที่ย่อยง่าย
 - 2.2.2 ควรหัดให้เด็กทานเนื้อสัตว์แบบไม่เหนียว เช่น เนื้อปลา ตับคุด ก่อนที่จะทาน เนื้อหมู ไก่
 - 2.2.3 เปลี่ยนอาหารให้หลากหลาย เช่น ผัก แทนที่จะเป็นผักลวกๆ ควรปรุงไปกินอาหารอื่น เช่น ไข่เจียว ไข่ตุ่น หรือซุบแบ่งทอด
 - 2.2.4 หลีกเลี่ยงอาหารขบเคี้ยว ขนมหวานจัด ลูกอม น้ำอัดลม
 - 2.2.5 เพิ่มอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ไข่ นม ถั่วเหลือง เพราะช่วยในการเจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ
3. เสื้อผ้าเด็ก หมายถึง คุณลักษณะของเสื้อผ้า แบบ ลักษณะการตัดเย็บ และวัสดุที่ใช้ประกอบการตกแต่ง
 - 3.1 เลือกเสื้อผ้าเนื้อนิ่ม ดูแลรักษาง่าย
 - 3.2 มีตะเข็บหรือรอยต่ออ่อนโยน
 - 3.3 เป็นแบบที่ใส่ง่ายถอดง่าย ตัวหลวม ไม่เข้ารูป
 - 3.4 ลวดลายผ้าเป็นดอกไม้เล็กๆ ลายตุ๊กตา หรือผ้าพื้นสีอ่อนหรือสีสดใสก็ได้
 - 3.5 มีการตกแต่งด้วยลูกไม้ขนาดเล็ก วัสดุตกแต่งไม่ควรเป็นโลหะ
 - 3.6 ถ้าอากาศร้อนควรเลือกใช้เนื้อผ้าบางเบา ถ้าอากาศเย็นควรใช้ผ้าเนื้อหนานุ่ม
4. เครื่องใช้ หมายถึง ของใช้ที่จำเป็นสำหรับเด็ก ประกอบด้วย ผ้าขนหนู แปรงสีฟัน ยาสีฟัน สบู่ ฯลฯ
 - 4.1 ผ้าขนหนู เลือกชนิดผ้านุ่มๆ ไม่แข็งกระด้าง ซึบน้ำได้ดี สีสดใส มีลวดลายการ์ตูน หรือลายดอกไม้ ขนาด พอเหมาะสำหรับเด็ก ชักทำความสะอาดเป็นประจำ
 - 4.2 ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด เช่น แปรงสีฟัน ยาสีฟัน สบู่ แชมพูสระผม ควรใช้ที่ผลิตสำหรับเด็กเท่านั้น โดยอ่านจากฉลากกำกับ และใช้ตามคำแนะนำ ห้ามใช้ของผู้ใหญ่เด็ดขาดเพราะอาจเป็นอันตรายต่อเด็ก
5. ที่นอนของเด็กควรมีคุณสมบัติส่วน สะดวก ปลอดภัย เหมาะสมกับวัยเด็ก
 - 5.1 จัดเก็บทำความสะอาดทุกวัน เพื่อป้องกัน ฝุ่น ไรฝุ่น
 - 5.2 ชักผ้าปูที่นอน ปลอกหมอน อย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง
 - 5.3 ห้องนอน ควรเปิดหน้าต่าง ให้แสงแดดส่องช่วยให้ห้องสะอาด ไม่อับชื้น

6. ดูแลเรื่องความสะอาดเครื่องแต่งกายและของใช้

6.1 จัดเสื้อผ้า ไม่ปะปนกัน เพื่อหยิบใช้ได้สะดวก

6.2 ทำความสะอาด ซัก รีด ซ่อมแซมด้วยวิธีง่ายๆ เช่น ดัดกระดุม ติดตะขอ

6.3 เปลี่ยนของใช้ส่วนตัว เมื่อถึงเวลาอันควร เช่น เปลี่ยนแปรงสีฟัน ผ้าเช็ดตัว

7. ดูแลเรื่องการเล่น

7.1 การเล่นจะช่วยพัฒนากล้ามเนื้อ การเคลื่อนไหว และความคิด สิ่งที่อยู่รอบตัว ช่วยให้เด็กเกิดการเรียนรู้ ควรจัดหาของเล่นที่เหมาะสมและมีความปลอดภัยไว้ให้เด็ก เช่น ตุ๊กตา ดินน้ำมัน โดยมีผู้ใหญ่คอยดูแลในขณะที่เล่นไม่ควรปล่อยให้เด็กนั่งเล่นเพียงอย่างเดียวเป็นเวลานานเช่น เกมกด

7.2 ของเล่นที่ปลอดภัยสำหรับเด็ก ต้องไม่มีส่วนประกอบของวัสดุมีคมหรือมีส่วนผสมของสารพิษเช่น สีที่มีสารตะกั่ว

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน

2. การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3032
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ดูแลเบื้องต้นผู้สูงอายุ
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2562

4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพแม่บ้าน

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการจัดเตรียมอาหารสำหรับผู้สูงอายุ การจัดเตรียมเสื้อผ้าเครื่องใช้ส่วนตัวผู้สูงอายุ และวิธีการดูแลสุขภาพอนามัยผู้สูงอายุ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อาชีพแม่บ้าน

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

Unit Group 5152 Domestic Housekeepers (ISCO – 08)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30321 จัดเตรียมอาหารผู้สูงอายุ	1. จัดอาหารแต่ละมื้อมีคุณค่าครบตามหลักโภชนาการและเหมาะสมกับวัยผู้สูงอายุ	การสัมภาษณ์
30322 จัดเตรียมเสื้อผ้าเครื่องใช้ส่วนตัวผู้สูงอายุ	1. จัดเตรียมเสื้อผ้าได้เหมาะสมกับวัยและฤดูกาล 2. ดูแลเครื่องใช้ส่วนตัวเหมาะสมกับวัยผู้ใหญ่	การสัมภาษณ์
30323 ดูแลสุขภาพอนามัยผู้สูงอายุ	1. ดูแลความสะอาดของพื้นนอน 2. ดูแลความสะอาดเครื่องแต่งกาย เครื่องใช้ 3. ปฐมพยาบาล และสังเกตอาการเป็น	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการจัดอาหารสำหรับผู้สูงอายุ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เรื่องปฐมพยาบาล การใช้ยาสามัญประจำบ้าน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมินและควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (จัดเตรียมเสื้อผ้าเครื่องใช้เหมาะสมกับวัยและฤดูกาล)
2. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ดูแลความสะอาดของพื้นนอน)
3. แบบทดสอบการปฏิบัติงาน (ดูแลความสะอาดเครื่องแต่งกาย เครื่องใช้)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. แบบสัมภาษณ์ (จัดเตรียมเสื้อผ้าเครื่องใช้เหมาะสมกับวัยและฤดูกาล)
2. แบบสัมภาษณ์ (ดูแลเครื่องใช้ส่วนตัวเหมาะสมกับวัยผู้ใหญ่)
3. แบบสัมภาษณ์ (ปฐมพยาบาลและสังเกตอาการเป็น)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ผู้สูงอายุ หมายถึง สมาชิกในครอบครัวที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไป หรือมากน้อยกว่านั้นแล้วแต่สมาชิกที่มีอยู่ในแต่ละครอบครัว
2. การจัดอาหารสำหรับผู้สูงอายุสามารถรับประทานอาหารได้ทุกชนิด แต่ควรลดปริมาณอาหารที่มีไขมัน น้ำตาลมากอาหารที่รับประทานควรเป็นอาหารประเภทปลา นม ไข่ ถั่วเมล็ดแห้ง ผัก ผลไม้ เป็นอาหารทั้งรสไม่จัดและย่อยง่าย
3. ลักษณะอาหารของผู้สูงอายุ
 - 3.1 รับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ แต่ละหมู่ให้หลากหลายและหมั่นดูแลเรื่องน้ำหนักตัวไม่ให้เกินมาตรฐาน
 - 3.2 รับประทานอาหารเป็นหลักโดยเฉพาะข้าวกล้อง หรือข้าวซ้อมมือ
 - 3.3 ทานพืช ผัก ผลไม้ เป็นประจำ
 - 3.4 รับประทานอาหารปลา เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ไข่ ถั่ว เมล็ดแห้ง
 - 3.5 ดื่มนม อย่างน้อยวันละ 1 แก้ว
 - 3.6 หลีกเลี่ยงอาหารรสจัด
 - 3.7 รับประทานไขมันให้น้อยลง ป้องกันการเกิดโรคอ้วน ไขมันในเลือดสูง
 - 3.8 งดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
4. เสื้อผ้าผู้สูงอายุ หมายถึง คุณลักษณะของเสื้อผ้า แบบ ลักษณะการตัดเย็บรวมถึงวัสดุตกแต่ง
 - 4.1 คุณลักษณะของผ้า ควรสวมใส่สบาย ไม่หนาหรือบางเกินไป
 - 4.2 แบบสุภาพเรียบร้อย เข้ารูปเล็กน้อย
 - 4.3 การใช้สีของเสื้อผ้า ควรเลือกให้เหมาะกับสีผิวและบุคลิกภาพ
 - 4.4 การตัดเย็บประณีต ไม่มีการตกแต่งมากเกินไป
 - 4.5 เสื้อผ้าไปเที่ยวควรเป็นเสื้อผ่ารัดกุม ไม่รัดรูป เป็นกางเกงหรือกระโปรงก็ได้
 - 4.6 ชุดออกกำลังกาย ควรเป็นกางเกงยืดขายาว เสื้อยืด เนื้อผ้ามีความยืดหยุ่น
5. เครื่องใช้ส่วนตัว หมายถึง ของใช้ที่จำเป็นสำหรับผู้สูงอายุ ประกอบด้วย ผ้าขนหนู แปรงสีฟัน ยาสีฟัน สบู่ ฯลฯ
 - 5.1 ผ้าขนหนู เลือกผ้าชนิดนุ่ม ซับน้ำได้ดี สีพื้นหรือมีลวดลาย ควรมี 2 ผืน คือผืนใหญ่สำหรับเช็ดตัว และผืนเล็กสำหรับเช็ดหน้า ผม ซักทำความสะอาดอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง
 - 5.2 ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด เช่น แปรงสีฟัน ยาสีฟัน สบู่ แชมพู ควรใช้ผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ ขนแปรงสีฟันนุ่มไม่แข็ง ยาสีฟันไม่มีส่วนผสมของเมนทอลเพราะจะทำให้เกิดความเผ็ดร้อนในเยื่อปาก สบู่ แชมพู ใช้ชนิดอ่อน หรืออาจใช้ผลิตภัณฑ์ของเด็กได้
6. ที่อยู่พื้นนอน หมายถึง ความเป็นสัดส่วนของผู้สูงอายุ มีความสะดวกและปลอดภัย เหมาะกับสุขภาพของผู้สูงอายุ

- 6.1 ที่นอนของผู้สูงอายุ ควรมีความเป็นสัดส่วน สะดวก ปลอดภัย ควรอยู่ชั้นล่างของอาคารเพื่อหลีกเลี่ยงการขึ้นลง – ลงบันได
- 6.2 จัดเก็บทำความสะอาดทุกวัน
- 6.3 ซักผ้าปูที่นอน ปลอกหมอน อย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง
- 6.4 เก็บเครื่องนอน ผึ่งแดดบ้าง เพื่อป้องกันความอับชื้น และไรฝุ่น
- 6.5 ดูแลเรื่องความสะดวกเครื่องแต่งกาย และของใช้
- 6.6 ทำความสะอาด ซักรีด เสื้อผ้า ซ่อมแซม ให้อยู่ในสภาพใช้งานได้
- 6.7 จัดเก็บไม่ปะปนกัน เพื่อสะดวกในการหยิบใช้
- 6.8 เปลี่ยนของใช้ส่วนตัว เมื่อถึงเวลาอันควร เช่น แปรงสีฟัน
- 6.9 ทำความสะอาดผ้าเช็ดตัว อย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง
7. ปฐมพยาบาล หมายถึง ความรู้เบื้องต้นในการดูแลอาการเจ็บป่วย ทำแผล ใส่ยา
8. สังเกตอาการเป็น หมายถึง รู้ว่าผู้สูงอายุที่มีอาการผิดปกติ เช่น เหม่อลอย เป็นลม มีไข้สูง สามารถบอกนายจ้างทันเวลา

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การทดสอบการปฏิบัติงาน
2. การสัมภาษณ์