# THAILAND PROFESSIONAL QUALIFICATION INSTITUTE

(PUBLIC ORGANIZATION)

## สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

FBM
คณะการจัดการธุรกิจอาหาร FACULTY OF
FOOD BUSINESS MANAGEMENT

PIM
PANYAPIWAT
INSTITUTE OF MANAGEMENT
สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

# มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
# สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร
# สาขาการให้บริการอาหาร
# อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

# คณะทำงานสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

| | |
|---|---|
| 1. นายชุมพล แจ้งไพร | อุปนายกสมาคมเชฟประเทศไทย |
| 2. นายเสาวกิจ ปรีเปรม | อาจารย์พิเศษ มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ |
| 3. นายจำนงค์ นิรังสรรค์ | ที่ปรึกษากิตติมศักดิ์ สมาคมเชฟแห่งประเทศไทย |
| 4. นายไวภพ แซ่ปึง | สมาคมเชฟแห่งประเทศไทย |
| 5. นายบุญเชิด ศรสุวรรณ | รองนายกสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย |
| 6. นายธีรวีร์ ดิษยะไชยพงษ์ | กรรมการสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย |

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

# คณะรับรองสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยวการโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

| | |
|---|---|
| ดร.อัมพร จันทวิบูลย์ | ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กระทรวงสาธารณสุข |
| ดร.ทิพย์วรรณ ปริญญาศิริ | ผู้อำนวยการสำนักอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข |
| คุณจิตรพงศ์ พุ่มสอาด | นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงาน ชำนาญการพิเศษ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน |
| คุณอภินันท์ สมพรพัฒนา | รองผู้อำนวยการฝ่ายบริการงานที่ปรึกษา สถาบันอาหาร |
| คุณญาณเดช ศิรินุกูลชร | รองประธานและผู้ก่อตั้ง Food Truck Club (Thailand) |
| คุณสุริยันต์ ศรีอำไพ | รองนายกสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย |
| คุณจุไรรัตน์ พืชสิงห์ | รองนายกสมาคมผู้ประกอบการเอสเอ็มอีและธุรกิจครัวไทย |
| ศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จะวะสิต | สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| คุณพรสุดา ผานุการณ์ | นักวิชาการสุขาภิบาล สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร |
| ผู้อำนวยการสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพหรือผู้แทน | |

# นิยามอาชีพ

**อาหารริมบาทวิถี (Street Food)** หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มหรือการปรุงอาหารและเครื่องดื่มในที่หรือทางสาธารณะหรือที่ได้รับอนุญาต ทั้งนี้ไม่ได้หมายรวมถึงผู้ประกอบการในสถานที่ที่เป็นร้านอาหารและภัตตาคาร

**อาชีพผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี** หมายถึง อาชีพลูกจ้างหรือผู้ปฏิบัติงานที่ขายอาหารและเครื่องดื่มหรือปรุงอาหารและเครื่องดื่มริมบาทวิถี กิจการอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) และกิจการรถเข็นอาหาร

**อาชีพผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี** หมายถึง อาชีพเจ้าของกิจการที่ขายอาหารและเครื่องดื่มหรือปรุงอาหารและเครื่องดื่มริมบาทวิถี กิจการอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) และกิจการรถเข็นอาหาร

# หน่วยสมรรถนะของอาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

| อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี | |
|---|---|
| **ความมุ่งหมายหลัก**<br>กำหนดมาตรฐานพัฒนาผู้ปฏิบัติงาน ผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี (Street food) ให้ตระหนัก (Awareness) และปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร (Food safety) และมาตรฐานสิ่งแวดล้อม (Environment) ของชุมชน | |
| คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1<br>(ผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี) | คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2<br>(ผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี) |
| • ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างปลอดภัย<br>• ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย<br>• ปฏิบัติงานบริการอย่างถูกต้อง<br>• จัดการของเสีย<br>• ทำความสะอาด | • บริหารจัดการและควบคุมการปฏิบัติงานปรุงอาหาร<br>• บริหารจัดการงานบริการอย่างมีประสิทธิภาพ |

# ตารางแผนผังหน้าที่

| ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose | บทบาทหลัก Key Roles | | หน้าที่หลัก Key Function | |
|---|---|---|---|---|
| คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| กำหนดมาตรฐานพัฒนาผู้ปฏิบัติงาน ผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี(Street food) ให้ตระหนัก (Awareness) และปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร (Food safety) และมาตรฐานสิ่งแวดล้อม (Environment) ของชุมชน | 10 | ปฏิบัติงานปรุงอาหารและงานบริการ จัดการสิ่งแวดล้อม | 101 | ปฏิบัติงานปรุงอาหารและงานบริการ |
| | | | 102 | จัดการสิ่งแวดล้อม |
| | 20 | บริหารจัดการงานปรุงอาหารและงานบริการธุรกิจอาหารริมบาทวิถี | 201 | บริหารจัดการงานปรุงอาหารและงานบริการ |

# คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1 (ผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี)

| 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 เตรียมและเก็บรักษาวัตถุดิบและเครื่องปรุงสำหรับปรุงอาหาร |
| | | | | 10113 | ปรุงอาหารอย่างปลอดภัย |

# คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1 (ผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี)

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|---|---|---|---|---|---|
| **รหัส** | **คำอธิบาย** | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| 101 | ปฏิบัติงานปรุงอาหารและงานบริการ | 1012 | ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย | 10121 | ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ก่อนและหลังการปฏิบัติงานปรุงอาหาร |
| | | | | 10122 | ปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย |
| | | 1013 | ปฏิบัติงานบริการอย่างถูกต้อง | 10131 | บริการตามลำดับลูกค้าสั่งด้วยความรวดเร็วและแม่นยำ |
| | | | | 10132 | อธิบายรายละเอียดของอาหารให้ลูกค้าทราบ เช่น รายการอาหารราคาก่อนสั่ง |
| | | | | 10133 | สื่อสารกับลูกค้าด้วยความสุภาพ |

# คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1 (ผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี)

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|---|---|---|---|---|---|
| **รหัส** | **คำอธิบาย** | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| **102** | **จัดการสิ่งแวดล้อม** | 1021 | จัดการของเสีย | 10211 | อธิบายวิธีการจัดการของเสียตามหลักสุขาภิบาล |
| | | | | 10212 | กำจัดของเสียด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลและไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม |

# คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1 (ผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี)

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|---|---|---|---|---|---|
| **รหัส** | **คำอธิบาย** | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| **102** | **จัดการสิ่งแวดล้อม** | 1022 | การทำความสะอาด | 10221 | ดูแลทำความสะอาดพื้นที่ปรุงอาหารและขายอาหาร |
| | | | | 10222 | ดูแลทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร |
| | | | | 10223 | ดูแลและป้องกันสัตว์พาหะและแมลงในบริเวณพื้นที่ประกอบกิจการ |
| | | | | 10224 | ใช้สารเคมีสำหรับทำความสะอาดในปริมาณที่เหมาะสมและไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม |

# หน่วยสมรรถนะ 1011 ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างปลอดภัย

| สมรรถนะย่อย | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน |
|---|---|
| Element | Performance Criteria |
| **10111 เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ได้เหมาะสมกับการใช้งาน** | 1. จัดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและการปรุงอาหารได้ครบถ้วน<br>2. เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุคงทน ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารและไม่ก่อให้เกิดการสะสมของเศษอาหาร<br>3. ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำงานได้ตรงตามลักษณะการ ใช้งาน |
| **10112 คัดเลือก ตรวจเช็ค เตรียม และเก็บรักษาวัตถุดิบและเครื่องปรุงสำหรับปรุงอาหาร** | 1. คัดเลือกและตรวจเช็ควัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีคุณภาพสำหรับการปรุงอาหาร<br>2. ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบที่เป็นอาหารสดเพื่อลดสิ่งสกปรกและสารเคมีตกค้าง<br>3. เตรียมวัตถุดิบตามรายการอาหารที่กำหนดไว้<br>4. เลือกสภาวะและสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบและเครื่องปรุงในการปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ<br>5. เลือกอุปกรณ์ที่สะอาด ทำจากวัสดุที่มีความปลอดภัย และมีขนาดเหมาะสมในการจัดเก็บวัตถุดิบ |

# หน่วยสมรรถนะ 1011 ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างปลอดภัย (ต่อ)

| สมรรถนะย่อย<br>Element | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน<br>Performance Criteria |
|---|---|
| **10113 ปรุงอาหารอย่างปลอดภัย** | 1. ปรุงอาหารที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.<br>2. จัดเก็บอาหารปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดไว้ตลอดเวลา<br>3. ทำให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง โดยใช้อุณหภูมิตามหลักสุขาภิบาลอาหาร<br>4. ใช้เขียงและมีดที่มีสภาพดีและแยกตามประเภทอาหาร<br>5. ปฏิบัติตามขั้นตอนการปรุงอาหารเพื่อให้อาหารปรุงสำเร็จมีความปลอดภัยและไม่มีการปนเปื้อนจากสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้<br>6. ไม่ใช้สารกัดบูดเป็นส่วนผสมในอาหาร |

# หน่วยสมรรถนะ 1012 ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย

| สมรรถนะย่อย | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน |
|---|---|
| Element | Performance Criteria |
| **10121 ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ก่อนและหลังการปฏิบัติงานปรุงอาหาร** | 1. ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์บริเวณพื้นที่ที่สะอาด ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร และไม่เป็นที่สะสมของเชื้อโรค<br>2. เลือกสารเคมีในการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ในการปรุงอาหารที่มีความปลอดภัย และได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานราชการ<br>3. ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ก่อนและหลังการปฏิบัติงานปรุงอาหารทุกครั้ง |
| **10122 ปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย** | 1. รักษาสุขภาพให้แข็งแรง<br>2. ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน<br>3. สวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด สวมใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกคลุมผมที่สามารถเก็บรวบผมได้เรียบร้อยทุกครั้งที่ปฏิบัติงาน<br>4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดในการหยิบจับอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับหรือสัมผัสอาหารโดยตรง |

# หน่วยสมรรถนะ 1013 ปฏิบัติงานบริการอย่างถูกต้อง

| สมรรถนะย่อย | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน |
|---|---|
| Element | Performance Criteria |
| **10131 บริการตามลำดับลูกค้าสั่งด้วยความรวดเร็วและแม่นยำ** | 1. รับออเดอร์ลูกค้าและจดบันทึกรายละเอียดของรายการอาหาร<br>2. ทวนรายการอาหารที่สั่งให้ลูกค้าทราบ<br>3. บริการอาหารให้ลูกค้าตามลำดับถูกต้อง |
| **10132 อธิบายรายละเอียดของอาหารให้ลูกค้าทราบ เช่น รายการอาหารราคาก่อนสั่ง** | 1. มีข้อความแสดงรายละเอียดของรายการอาหารที่ชัดเจน<br>2. ราคาในรายการอาหารเป็นราคามาตรฐาน<br>3. เมนูอาหาร รูปภาพประกอบ และราคาของอาหารต้องเป็นความจริง |
| **10133 สื่อสารกับลูกค้าด้วยความสุภาพ** | 1. ใช้ถ้อยคำเหมาะสม สุภาพ และชัดเจน<br>2. กล่าวต้อนรับและสอบถามความต้องการของลูกค้า<br>3. สื่อสารภาษาไทยหรือภาษาต่างประเทศกับลูกค้าได้ |

# หน่วยสมรรถนะ 1021 จัดการของเสีย

| สมรรถนะย่อย | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน |
|---|---|
| Element | Performance Criteria |
| **10211 อธิบายวิธีการจัดการของเสียตามหลักสุขาภิบาล** | 1. อธิบายถึงของเสียที่เกิดจากการปรุงอาหาร<br>2. กำจัดของเสียได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล |
| **10212 กำจัดของเสียด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลและไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม** | 1. มีภาชนะสำหรับใส่ของเสียได้มิดชิด และทนทาน ไม่แตกร้าว รั่วซึมได้ง่าย<br>2. ล้างถังขยะทุกครั้งที่เทขยะออก<br>3. แยกขยะเปียกและขยะแห้ง มีการเก็บรวบรวมขยะให้เรียบร้อยนำขยะเปียกและขยะแห้งใส่ถุงให้มิดชิด นำไปกำจัดในพื้นที่ทิ้งขยะรวมทุกวัน<br>4. มีถังดักไขมัน และตักไขมันในถังดักไขมันตามระยะเวลาที่กำหนด |

# หน่วยสมรรถนะ 1022 ทำความสะอาด

| สมรรถนะย่อย | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน |
|---|---|
| Element | Performance Criteria |
| **10221 ดูแลทำความสะอาดพื้นที่ปรุงอาหารและขายอาหาร** | 1. กำหนดขั้นตอนการทำความสะอาดพื้นที่ปรุงและขายอาหารเป็นประจำทุกวัน<br>2. เลือกเครื่องมือ อุปกรณ์ และสารเคมีในการทำความสะอาดพื้นที่ปรุงและขายอาหารที่ได้มาตรฐานและไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร |
| **10222 ดูแลทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร** | 1. ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์หลังการใช้งานทันที<br>2. ล้างเครื่องมืออุปกรณ์ด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ขัดถูคราบสกปรกของอาหารและไขมันออก ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง เพื่อกำจัดสารเคมีตกค้างในเครื่องมือและอุปกรณ์ โดยน้ำที่ใช้ต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอ<br>3. เก็บรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในบริเวณที่สะอาดโดยไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก |

# หน่วยสมรรถนะ 1022 ทำความสะอาด (ต่อ)

| สมรรถนะย่อย | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน |
|---|---|
| Element | Performance Criteria |
| **10223 ดูแลและป้องกันสัตว์พาหะและแมลงในบริเวณพื้นที่ประกอบกิจการ** | 1. เก็บเศษอาหารและขยะมูลฝอยในถังขยะที่ปิดมิดชิดและแข็งแรง<br>2. มีภาชนะสำหรับใส่วัตถุดิบและอาหารปรุงสำเร็จที่ปิดมิดชิด<br>3. ทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ประกอบอาหารและพื้นที่โดยรอบเป็นประจำทุกวัน |
| **10224 ใช้สารเคมีสำหรับทำความสะอาดในปริมาณที่เหมาะสมและไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม** | 1. ใช้สารเคมีในการทำความสะอาดที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานราชการ<br>2. ใช้สารเคมีในการทำความสะอาดได้ตรงกับประเภทการใช้งาน |

# คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2 (ผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี)

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|---|---|---|---|---|---|
| รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| 201 | บริหารจัดการงานปรุงอาหารและงานบริการ | 2011 | บริหารจัดการและควบคุมการปฏิบัติงานปรุงอาหาร | 20111 | บริหารจัดการงานปรุงอาหารให้มีประสิทธิภาพ |
| | | | | 20112 | วางแผนการจัดซื้อและตรวจสอบวัตถุดิบตามมาตรฐานที่กำหนด |
| | | | | 20113 | การจัดทำเลที่ตั้งของร้าน |
| | | | | 20114 | การดำเนินกิจการตามข้อกำหนดของกฎหมาย |
| | | 2012 | บริหารจัดการงานบริการอย่างมีประสิทธิภาพ | 20121 | สร้างความเชื่อมั่นในมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร |
| | | | | 20122 | บริการอย่างถูกสุขลักษณะ |

# หน่วยสมรรถนะ 2011 บริหารจัดการและควบคุมการปฏิบัติงานปรุงอาหาร

| สมรรถนะย่อย | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน |
|---|---|
| Element | Performance Criteria |
| **20111 บริหารจัดการงานปรุงอาหารให้มีประสิทธิภาพ** | 1. กำหนดหน้าที่การทำงานที่ชัดเจน<br>2. ให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหาแก่ผู้ปฏิบัติงานปรุงอาหาร<br>3. ตรวจสอบความถูกต้องของงานที่ผู้ปฏิบัติงานปรุงอาหารได้รับมอบหมาย |
| **20112 วางแผนการจัดซื้อและตรวจสอบวัตถุดิบตามมาตรฐานที่กำหนด** | 1. กำหนดรายการการจัดซื้อวัตถุดิบ<br>2. ประมาณปริมาณวัตถุดิบที่ต้องใช้ตามที่กำหนดไว้ในรายการอาหาร<br>3. ควบคุมค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัตถุดิบ<br>4. ตรวจรับวัตถุดิบตามปริมาณและคุณภาพที่กำหนดไว้ |

# หน่วยสมรรถนะ 2011 บริหารจัดการและควบคุมการปฏิบัติงานปรุงอาหาร (ต่อ)

| สมรรถนะย่อย | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน |
|---|---|
| Element | Performance Criteria |
| **20113 การจัดทำเลที่ตั้งของร้าน** | 1. จัดสภาพแวดล้อมบริเวณร้านให้สะอาดถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล<br>2. จัดที่นั่งให้เพียงพอให้เป็นระเบียบเรียบร้อย<br>3. จัดพื้นที่ร้านไม่กีดขวางบาทวิถี<br>4. ขั้นตอนการปฏิบัติงานเป็นไปอย่างปลอดภัยและสอดคล้องตามหลักสุขาภิบาล |
| **20114 การดำเนินกิจการตามข้อกำหนดของกฎหมาย** | 1. อธิบายข้อกำหนดหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี<br>2. ควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี |

# หน่วยสมรรถนะ 2012 บริหารจัดการงานบริการอย่างมีประสิทธิภาพ

| สมรรถนะย่อย<br>Element | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน<br>Performance Criteria |
|---|---|
| **20121 สร้างความเชื่อมั่นใน มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร** | 1. เตรียมอาหารในพื้นที่ที่สะอาดเป็นระเบียบ พื้นผิวที่สัมผัสอาหารทำมาจากวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารไม่เป็นที่สะสมของเชื้อโรค<br>2. เลือกใช้ภาชนะที่สัมผัสกับอาหารที่ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ทนต่อการกัดกร่อนได้ดี ไม่เป็นสนิม<br>3. ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของหน่วยงานราชการ |
| **20122 บริการอย่างถูกสุขลักษณะ** | 1. ภาชนะที่ใส่อาหารสำหรับบริการมีความสะอาด<br>2. มีมาตรการป้องกันสัตว์บริเวณที่ตั้งของร้าน<br>3. พนักงานและเจ้าของร้านแต่งกายสะอาด สุภาพ เรียบร้อย สวมเสื้อมีแขน และมีลักษณะส่วนบุคคลที่ดี |

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

# ขั้นตอนการประเมินสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

**กรอกใบสมัครเข้ารับการประเมิน**

- หลักฐานการสมัครตามเกณฑ์คุณสมบัติที่กำหนด
- แนบสำเนาบัตรประชาชนเพื่อรับการสนับสนุนค่าใช้จ่ายจากสคช. และสำหรับออกใบประกาศนียบัตร (กรณีที่ผลการประเมินผ่านเท่านั้น)

**องค์กรรับรองฯ ตรวจสอบคุณสมบัติ**

- บุคคลทั่วไปที่เป็นผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 1
- บุคคลทั่วไปที่เป็นผู้ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 2

**สัมภาษณ์ และสังเกตการณ์ปฏิบัติงาน ณ จุดที่ทำการขาย**

- ประเมินโดยเจ้าหน้าที่สอบจำนวน 3 คน
- เจ้าหน้าที่ สคช.และผู้เชี่ยวชาญร่วมสังเกตการณ์ประเมิน (ถ้ามี)

**เจ้าหน้าที่สอบสรุปผลการประเมินส่งให้องค์กรรับรองฯ**

- เจ้าหน้าที่สอบทั้ง 3 คน บันทึกผลการสัมภาษณ์และการสังเกตลงในแบบฟอร์ม การประเมิน (Check list)

**ตัดสินผลการประเมิน**

- ประเมินโดยเจ้าหน้าที่สอบจำนวน 3 คน
- เจ้าหน้าที่ สคช.และผู้เชี่ยวชาญร่วมสังเกตการณ์ประเมิน (ถ้ามี)

**องค์กรรับรองฯ นำข้อมูลผู้ประเมิน**

- สำเนาบัตรประชาชนของผู้เข้ารับการประเมิน และยืนยันผลการประเมินในระบบฐานข้อมูล
- ชำระเงินค่าธรรมเนียม (กรณี street food ได้รับการยกเว้น) ชำระค่าใบประกาศนียบัตร จำนวน 100 บาท....ภายใน 30 วันหลังจากที่องค์กรรับรองฯยืนยันผลในระบบ

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

# การให้ใบประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพและหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

1 องค์กรรับรองบันทึกผล
การประเมินสมรรถนะผ่าน
ระบบฐานข้อมูลคุณวุฒิวิชาชีพ

2 องค์กรรับรองยืนยัน
ความถูกต้องของข้อมูล
ผู้สมัครผ่านระบบฐาน
ข้อมูลคุณวุฒิวิชาชีพ

3 ผู้เข้ารับการประเมิน
หรือองค์กรรับรอง
จ่ายค่าใบประกาศ 100บาท
(ภายใน 30 วัน)

4 สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
จัดทำรายชื่อผู้รับใบประกาศ
เพื่อขออนุมัติ
(ประมาณวันที่ 25)เสนอต่อ
คณะกรรมการสถาบันฯ
ในเดือนถัดไป (ภายใน 30 วันทำการ)

5 จัดพิมพ์ใบประกาศ
และหนังสือรับรอง
เพื่อให้ผู้มีอำนาจลงนาม
(ภายใน 10 วันทำการ)

6 จัดส่งใบประกาศ
และหนังสือรับรอง
ให้องค์กรรับรอง
(ภายใน 5 วันทำการ)

# THANK YOU

## สคช. เชี่ยวชาญ

### สานสร้างมาตรฐานอาชีพ