

## ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ

สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ให้มีความเหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ และมาตรา ๓๙ (๓) แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงานโดยความเห็นชอบของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงแรงงาน จึงออกประกาศไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ลงวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓

ข้อ ๒ ในประกาศนี้ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย หมายถึง ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการวางแผนการทำงาน หรือมีหน้าที่ปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดเตรียมอุปกรณ์ครัว จัดเตรียมวัตถุดิบ การประกอบและปรุงอาหารไทย การเก็บรักษาวัตถุดิบได้ถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน

ข้อ ๓ กำหนดมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย แบ่งออกเป็น ๒ ระดับ ดังต่อไปนี้

๓.๑ ระดับ ๑ (พ่อครัว/แม่ครัว ๑) หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือ มีความรู้พื้นฐานในการจัดเตรียมอุปกรณ์ครัว จัดเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษาวัตถุดิบทั้งก่อนปรุงและหลังปรุงได้อย่างถูกต้อง การประกอบและการปรุงอาหารไทย มีรสชาติอาหารตามตำรับพื้นฐานได้ถูกต้อง เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน

๓.๒ ระดับ ๒ (พ่อครัว/แม่ครัว ๒) หมายถึง ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการวางแผนการทำงานอย่างเป็นระบบ การจัดเตรียมอุปกรณ์ครัว จัดเตรียมวัตถุดิบ การเก็บรักษาวัตถุดิบทั้งก่อนปรุงและหลังปรุงได้อย่างถูกต้อง การประกอบและปรุงอาหารไทยตามตำรับพื้นฐานได้ถูกต้อง เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และความปลอดภัยในการทำงาน

ข้อ ๔ ข้อกำหนดทางวิชาการที่ใช้เป็นเกณฑ์วัดระดับฝีมือ ความรู้ ความสามารถ และทัศนคติในการทำงานของผู้ประกอบการอาชีพในสาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ให้เป็นดังต่อไปนี้

๔.๑ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๑ ได้แก่

๔.๑.๑ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ในเรื่องดังต่อไปนี้

๔.๑.๑.๑ สุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน

- (๑) สุขอนามัยส่วนบุคคล
    - (ก) การแต่งกาย
    - (ข) การจับต้องอาหารและการชิม
    - (ค) การล้างทำความสะอาดมือ
  - (๒) สุขอนามัยเครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว
    - (ก) การจัดวางเครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว
    - (ข) การรักษาความสะอาด
  - (๓) สุขอนามัยด้านสถานที่
    - (ก) การดูแลทำความสะอาดโต๊ะ เตรียมเตาหุงต้ม
- อาหาร อ่างล้าง และอุปกรณ์
- (ข) การทำความสะอาดพื้น
  - (๔) การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
  - (๕) ความปลอดภัยในการทำงาน
- ๔.๑.๑.๒ การเตรียมงาน
- (๑) การอ่านตำรับอาหาร
  - (๒) ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร
  - (๓) การจัดเมนูอาหาร
  - (๔) การเตรียมอุปกรณ์ครัว
- ๔.๑.๑.๓ การเก็บรักษาวัตถุดิบก่อนปรุงและอาหารปรุงสุก
- (๑) การเก็บรักษาเนื้อสัตว์
  - (๒) การเก็บรักษาผักสดและผลไม้
  - (๓) การเก็บรักษาเครื่องปรุง ผลิตภัณฑ์แปรรูป
- และเครื่องเทศ
- (๔) การเก็บรักษาอาหารปรุงสุก
- ๔.๑.๑.๔ หลักการประกอบอาหาร
- (๑) การเตรียมวัตถุดิบเพื่อปรุง
    - (ก) การคัดเลือกวัตถุดิบ
    - (ข) การซั่ง ตวง วัด ตามตำรับอาหาร
    - (ค) การทำความสะอาดวัตถุดิบ
    - (ง) การตัดแต่งวัตถุดิบ
    - (จ) การหุงข้าว
    - (ฉ) การนึ่งข้าวเหนียว
    - (ช) การโขลก (ตำ)

## (๒) การประกอบอาหาร

(ก) การแกง

(ข) การผัด

(ค) การทอด

(ง) การลวก

(จ) การนึ่ง

(ฉ) การปิ้ง

(ช) การย่าง

(ซ) การอบ

(ณ) การตุ๋นและเคี่ยว

(ญ) การยำ

(ฎ) การทำเครื่องจิ้ม

(ฏ) การทำอาหารจานเดียว

(ฐ) การทำอาหารว่าง

(ฑ) การทำอาหารหวาน

## ๔.๑.๑.๕ การนำเสนอและจัดตกแต่งอาหาร

## ๔.๑.๒ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน

ดังต่อไปนี้

## ๔.๑.๒.๑ สุขภาพอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน

## (๑) สุขอนามัยส่วนบุคคล

(ก) การแต่งกาย

(ข) การจับต้องอาหารและการชิม

(ค) การล้างทำความสะอาดมือ

## (๒) สุขอนามัยเครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว

(ก) จัดวางเครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว

(ข) รักษาความสะอาด

## (๓) สุขอนามัยด้านสถานที่

(ก) ทำความสะอาดโต๊ะ เตรียมเตาหุงต้มอาหาร

อ่างล้าง และอุปกรณ์

(ข) ทำความสะอาดพื้น

## (๔) ความปลอดภัยในการทำงาน

## ๔.๑.๒.๒ เตรียมงาน

- (๑) อ่านตำรับอาหาร
- (๒) ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร
- (๓) จัดเมนูอาหารตามใบสั่งอาหาร
- (๔) เตรียมอุปกรณ์ครัว

## ๔.๑.๒.๓ เก็บรักษาวัตถุดิบก่อนปรุงและอาหารปรุงสุก

- (๑) เก็บรักษาเนื้อสัตว์
  - (ก) สัตว์สี่เท้า
  - (ข) สัตว์ปีก
  - (ค) สัตว์น้ำ
- (๒) เก็บรักษาผักสดและผลไม้
  - (ก) ผักใบ
  - (ข) ผักหัว ราก และลำต้นใต้ดิน
  - (ค) ผักกินผลและผัก
  - (ง) ผักกินดอก
  - (จ) ผลไม้
- (๓) เก็บรักษาเครื่องปรุงและเครื่องเทศ
  - (ก) เครื่องปรุงและผลิตภัณฑ์แปรรูป
  - (ข) เครื่องเทศ
- (๔) เก็บรักษาอาหารปรุงสุก

## ๔.๑.๒.๔ หลักการประกอบอาหาร

- (๑) เตรียมวัตถุดิบเพื่อปรุง
  - (ก) คัดเลือกวัตถุดิบ
  - (ข) ชั่ง ตวง วัด
  - (ค) ทำความสะอาดวัตถุดิบ
  - (ง) ตัดแต่งวัตถุดิบ
  - (จ) ชั่ง ตวง วัด ตามตำรับอาหาร
  - (ฉ) หุงข้าว
  - (ช) นึ่งข้าวเหนียว
  - (ซ) โขลก (ตำ)
- (๒) ประกอบอาหาร
  - (ก) แกงแบบไม่โขลกเครื่องแกง

- (ข) แกงแบบโหลเครื่องแกงไม้ไผ่พริก
- (ค) แกงแบบโหลเครื่องแกงใส่พริก
- (ง) ผัดเผ็ด
- (จ) ผัดจืด
- (ฉ) ทอดน้ำมันน้อย
- (ช) ทอดน้ำมันท่วม
- (ซ) ลวก
- (ฌ) นึ่ง
- (ญ) ปิ้ง
- (ฎ) ย่าง
- (ฏ) อบ
- (ฐ) ตุ่นและเคียว
- (ฑ) ยำ
- (ฒ) เครื่องจิ้ม
- (ณ) อาหารจานเดียวประเภทเส้นหรือข้าว
- (ด) อาหารว่างคาว
- (ต) อาหารว่างหวาน
- (ถ) อาหารหวาน

#### ๔.๑.๒.๕ นำเสนอและจัดตกแต่งอาหาร

๔.๑.๓ ทักษะ ทักษะประกอบด้วยการปฏิบัติงานตรงต่อเวลา การรักษาวินัย มีความซื่อสัตย์ และประหยัด

#### ๔.๒ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๒ ได้แก่

๔.๒.๑ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ในเรื่องดังต่อไปนี้

##### ๔.๒.๑.๑ สุขภาพอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน

- (๑) สุขอนามัยส่วนบุคคล
  - (ก) การแต่งกาย
  - (ข) การจับต้องอาหารและการชิม
  - (ค) การล้างทำความสะอาดมือ
- (๒) สุขอนามัยเครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว
  - (ก) การจัดวางเครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว
  - (ข) การรักษาความสะอาด

## อาหาร อ่างล้าง และอุปกรณ์

- (๓) สุขอนามัยด้านสถานที่
- (ก) การดูแลทำความสะอาดโต๊ะ เตรียมเตาหุงต้ม

- (ข) การทำความสะอาดพื้น
- (ค) การรักษาสิ่งแวดล้อม

- (๔) การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- (๕) ความปลอดภัยในการทำงาน
- (๖) ความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น

## ๔.๒.๑.๒ การวางแผนทำงาน

- (๑) การลดวัตถุดิบสิ้นเปลืองในอาหาร
- (๒) การเตรียมอุปกรณ์ครัว
- (๓) การบริหารจัดการในครัว
- (ก) การทำตารางเวลาพนักงาน
- (ข) การกำหนดรายการอาหาร
- (ค) การคำนวณต้นทุน

## ๔.๒.๑.๓ การเก็บรักษาวัตถุดิบก่อนปรุงและอาหารปรุงสุก

- (๑) การเก็บรักษาเนื้อสัตว์
- (๒) การเก็บรักษาผักสดและผลไม้
- (๓) การเก็บรักษาเครื่องปรุง ผลิตภัณฑ์แปรรูป และ

## เครื่องเทศ

- (๔) การเก็บรักษาอาหารปรุงสุก

## ๔.๒.๑.๔ หลักการประกอบอาหาร

- (๑) การเตรียมวัตถุดิบเพื่อปรุง
- (ก) การคัดเลือกวัตถุดิบ
- (ข) การซั้ง ตวง วัด
- (ค) การทำความสะอาดวัตถุดิบ
- (ง) การตัดแต่งวัตถุดิบ
- (จ) การซั้ง ตวง วัด ตามตำรับอาหาร
- (ฉ) การหุงข้าว
- (ช) การนึ่งข้าวเหนียว
- (ซ) การโขลก (ตำ)

## (๒) การประกอบอาหาร

- (ก) การแกง
- (ข) การผัด
- (ค) การทอด
- (ง) การลวก
- (จ) การนึ่ง
- (ฉ) การปิ้ง
- (ช) การย่าง
- (ซ) การอบ
- (ณ) การตุ๋นและเคี่ยว
- (ญ) การยำ
- (ฎ) การทำเครื่องจิ้ม
- (ฏ) การทำอาหารจานเดียว
- (ฐ) การทำอาหารว่าง
- (ฑ) การทำอาหารหวาน

๔.๒.๑.๕ การนำเสนอและจัดตกแต่งอาหารในลักษณะงานต่าง ๆ

๔.๒.๒ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน

ดังต่อไปนี้

๔.๒.๒.๑ สุขภาพอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน

- (๑) สุขอนามัยส่วนบุคคล
  - (ก) การแต่งกาย
  - (ข) การจับต้องอาหารและการชิม
  - (ค) การล้างทำความสะอาดมือ
- (๒) สุขอนามัยเครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว
  - (ก) จัดวางเครื่องมือและอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว
  - (ข) รักษาความสะอาด
- (๓) สุขอนามัยด้านสถานที่
  - (ก) ทำความสะอาดโต๊ะ เตรียมเตาหุงต้มอาหาร

อ่างล้าง และอุปกรณ์

- (ข) ทำความสะอาดพื้น
- (ค) รักษาสิ่งแวดล้อม

- (๔) ความปลอดภัยในการทำงาน
- (๕) ความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น
- ๔.๒.๒.๒ วางแผนทำงาน
  - (๑) ลดวัตถุอันตรายเสี่ยงในอาหาร
  - (๒) เตรียมอุปกรณ์ครัว
  - (๓) บริหารจัดการในครัว
    - (ก) จัดทำตารางเวลาดำเนินงาน
    - (ข) กำหนดรายการอาหาร
    - (ค) คำนวณต้นทุน
- ๔.๒.๒.๓ เก็บรักษาวัตถุดิบก่อนปรุงและอาหารปรุงสุก
  - (๑) เก็บรักษาเนื้อสัตว์
    - (ก) สัตว์สี่เท้า
    - (ข) สัตว์ปีก
    - (ค) สัตว์น้ำ
  - (๒) เก็บรักษาผักสดและผลไม้
    - (ก) ผักใบ
    - (ข) ผักหัว ราก และลำต้นใต้ดิน
    - (ค) ผักกินผลและผัก
    - (ง) ผักกินดอก
    - (จ) ผลไม้
  - (๓) เก็บรักษาเครื่องปรุงและเครื่องเทศ
    - (ก) เครื่องปรุงและผลิตภัณฑ์แปรรูป
    - (ข) เครื่องเทศ
  - (๔) เก็บรักษาอาหารปรุงสุก
- ๔.๒.๒.๔ หลักการประกอบอาหาร
  - (๑) เตรียมวัตถุดิบเพื่อปรุง
    - (ก) คัดเลือกวัตถุดิบ
    - (ข) ชั่ง ตวง วัด
    - (ค) ทำความสะอาดวัตถุดิบ
    - (ง) ตัดแต่งวัตถุดิบ
    - (จ) ชั่ง ตวง วัด ตามตำรับอาหาร
    - (ฉ) หุงข้าว



- ## ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน