

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงกำหนดมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย โดยความเห็นชอบของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงแรงงาน ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย หมายถึง ผู้มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดเตรียมและปรุงอาหารไทยทั้งคาว หวาน และอาหารว่าง ได้ถูกต้องและปลอดภัยตามหลักสุขอนามัย ตลอดจนการจัด และตกแต่งแบบไทย

ข้อ ๒ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย แบ่งออกเป็น ๒ ระดับ คือ ระดับ ๑ (พ่อครัว/แม่ครัว ๑) และระดับ ๒ (พ่อครัว/แม่ครัว ๒) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๒.๑ ระดับ ๑ (พ่อครัว/แม่ครัว ๑) หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือ มีความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน สามารถทำอาหารไทยได้

๒.๒ ระดับ ๒ (พ่อครัว/แม่ครัว ๒) หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือ มีความรู้ ความสามารถ ทักษะและประสบการณ์ในการปรุงประกอบอาหารไทยในร้านอาหาร ที่มีรายการอาหารไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ และได้รับมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จากกระทรวงสาธารณสุข หรือเทียบเท่าหรือสูงกว่า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดทางวิชาการที่ใช้เป็นเกณฑ์วัด ความรู้ ความสามารถและทัศนคติในการทำงานของผู้ประกอบการในสาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ให้เป็นดังนี้

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๑ ได้แก่

๓.๑ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๑.๑ วัตถุประสงค์ประเภทต่าง ๆ การใช้และการเก็บรักษา

(๑) ผักและผลไม้

(๒) เนื้อสัตว์

(๓) อาหารสดและอาหารแห้ง

(๔) เครื่องเทศสมุนไพร

- (๕) ฤดูกาลของผักและผลไม้
- (๖) การสังเกตดูของสด
- ๓.๑.๒ การเตรียมอาหารดิบก่อนปรุง
 - (๑) หลักโภชนาการ
 - (๒) หลักสุขาภิบาล
 - (๓) การทำความสะอาด
 - (๔) การเก็บรักษา
- ๓.๑.๓ การอ่านและเขียนตำรับอาหาร
 - (๑) ความหมายของตัวย่อในตำรับ
 - (๒) การใช้เครื่องมือชั่ง ตวง วัด
 - (๓) การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
 - (๔) วิธีเขียนตำรับ
- ๓.๑.๔ คุณสมบัติของอาหารสำเร็จประเภทต่าง ๆ
 - (๑) ลักษณะ
 - (๒) สี
 - (๓) ผิวสัมผัส
 - (๔) กลิ่น
 - (๕) รส
 - (๖) อุณหภูมิ
- ๓.๑.๕ เครื่องมือและอุปกรณ์
 - (๑) การทำความสะอาด
 - (๒) การเก็บรักษา
- ๓.๑.๖ การใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
 - (๑) การใช้เตาอบ
 - (๒) การใช้เตาไมโครเวฟ
 - (๓) การใช้อุปกรณ์ความร้อน
 - (๔) การใช้อุปกรณ์ความเย็น
 - (๕) การใช้เครื่องหั่น และบดอาหาร

๓.๑.๓ ความปลอดภัย

- (๑) หลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
- (๒) การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย
- (๓) การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย
- (๔) การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๓.๑.๔ ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร

ความรู้ภาษาอังกฤษในด้านการครัว

๓.๒ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน

ดังต่อไปนี้

๓.๒.๑ เตรียมอาหารคิบบก่อนปรุง

- (๑) ประหยัด
- (๒) ล้าง
- (๓) หั่น
- (๔) เก็บรักษา

๓.๒.๒ อ่านตำรับอาหาร

- (๑) เตรียมเครื่องปรุง
- (๒) ชั่ง ตวงเครื่องปรุง
- (๓) เตรียมอุปกรณ์

๓.๒.๓ แกะสลักผักผลไม้เบื้องต้น

๓.๒.๔ จัดอาหารลงจาน

การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ

๓.๒.๕ รักษาความปลอดภัย

- (๑) การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยส่วนบุคคลและส่วนรวม
- (๒) การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- (๓) การรักษาความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์

๓.๒.๖ ประกอบอาหาร

- (๑) อาหารคาว

- (ก) อาหารจานเดียว
- (๑) ข้าวผัด
 - (๒) ข้าวคลุกกะปิ
 - (๓) ขนมนจีนซาวน้ำ
 - (๔) ก๋วยเตี๋ยวผัดราดหน้า
 - (๕) ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว
 - (๖) ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย
- (ข) ยำ น้ำยำต่าง ๆ
- (๑) ยำวุ้นเส้น
 - (๒) ยำหัวปลี
 - (๓) ยำถั่วพู
 - (๔) ยำส้มโอ
- (ค) เครื่องจิ้ม น้ำพริก และผัก
- (๑) น้ำพริกกะปิ
 - (๒) น้ำพริกหนุ่ม
 - (๓) น้ำพริกอ่อน
 - (๔) หลนเต้าเจี้ยว
- (ง) แกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง
- (๑) แกงจืด
 - (๒) ต้มยำ
 - (๓) ต้มข่า
 - (๔) แกงเลียง
 - (๕) แกงส้ม
 - (๖) แกงเขียวหวาน
 - (๗) แกงเผ็ด
- (จ) ผัด และผัดพริก
- (๑) ผัดกระเพรา
 - (๒) ผัดพริกแกง

(๑) อาหารจานนิยม

(๑) ไช้เจียว

(๒) ไก่ย่าง

(๓) หมูทอดกระเทียมพริกไทย

(๔) ปลาราดพริก

(๒) ขนม

(ก) ขนมประเภทตม้้ำน้ำตาล

(๑) ม้้ำ

(๒) ตม้้ำเจียว

(๓) ตม้้ำแดง

(ข) ขนมประเภทนึ่ง

(๑) ขนมกล้้วย

(๒) ขนมฟักทอง

(ค) ขนมประเภทน้ำกะทิ น้้ำเชื่อม

(๑) ลอยแก้ว

(๒) ท้บ้ทิมกรอบ

(๓) ฟักทอง เผือก ม้้ำแกงบวด

(๔) กล้้วยบวชชี

(๕) สาคุเปี้ยก ข้าวเหนียวเปี้ยก

(๖) บ้วลอย

(ง) ขนมอื่น ๆ

ว้้นผลไม้

๓.๓ ท้ศนคคิตี ปรกระอบค้้วย การปฏิบัติงานการตรงต่อเวลา การรักษาวินัย
มีความซื่อสัตย์ และประหยัด

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๒ ได้แก่

๓.๔ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๔.๑ วัตถุประสงค์ประเภทต่าง ๆ การใช้และการเก็บรักษา

- (๑) ผักและผลไม้
 - (๒) เนื้อสัตว์
 - (๓) อาหารสดและอาหารแห้ง
 - (๔) เครื่องเทศสมุนไพร
 - (๕) ฤดูกาลของผักและผลไม้
- ๓.๔.๒ การเตรียมอาหารดิบก่อนปรุง
- (๑) หลักโภชนาการ
 - (๒) หลักสุขาภิบาล
 - (๓) การทำความสะอาด
 - (๔) การเก็บรักษา
- ๓.๔.๓ การอ่านและเขียนตำรับอาหาร
- (๑) ความหมายของตัวย่อในตำรับ
 - (๒) การใช้เครื่องมือชั่ง ตวง วัด
 - (๓) การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
 - (๔) วิธีเขียนตำรับ
 - (๕) การคิดราคาทุนของอาหาร
- ๓.๔.๔ คุณสมบัติของอาหารสำเร็จประเภทต่าง ๆ
- (๑) ลักษณะ
 - (๒) สี
 - (๓) ผิวสัมผัส
 - (๔) กลิ่น
 - (๕) รส
 - (๖) อุณหภูมิ
 - (๗) การจัดตกแต่ง
- ๓.๔.๕ การจัดซื้อ
- (๑) การกำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบ
 - (๒) การกำหนดปริมาณวัตถุดิบ

๓.๔.๖ เครื่องมือและอุปกรณ์

- (๑) การทำความสะอาด
- (๒) การเก็บรักษา

๓.๔.๗ การใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

- (๑) การใช้เตาอบ
- (๒) การใช้เตาไมโครเวฟ
- (๓) การใช้อุปกรณ์ความร้อน
- (๔) การใช้อุปกรณ์ความเย็น
- (๕) การใช้เครื่องหั่นและบดอาหาร

๓.๔.๘ ความปลอดภัยในการทำงาน

- (๑) หลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
- (๒) การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย
- (๓) การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย
- (๔) การปฐมพยาบาล

๓.๔.๙ สุขอนามัยและความปลอดภัยทางอาหาร

- (๑) อันตรายในอาหารและการควบคุม
- (๒) สุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารและผู้เกี่ยวข้อง

กับอาหาร

- (๓) การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค
- (๔) การปฏิบัติที่ถูกต้องลักษณะในการปรุงอาหาร

๓.๔.๑๐ การจัดการในครัว

- (๑) การควบคุมคุณภาพอาหาร
- (๒) การเขียนใบสั่งงาน
- (๓) การจัดการกับของเหลือ

๓.๔.๑๑ ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร

ความรู้และความเข้าใจภาษาอังกฤษในด้านการครัว

๓.๔.๑๒ ความรู้เรื่องอาหารไทยในรูปแบบอื่น ๆ

(๑) ความรู้เรื่องอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ

(๒) ความรู้เรื่องอาหารแบบฮาลาล

๓.๕ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน

ดังต่อไปนี้

๓.๕.๑ เตรียมอาหารคิบก่อนปรุง

(๑) ประหยัด

(๒) ล้าง

(๓) หั่น

(๔) เก็บรักษา

๓.๕.๒ อ่านตำรับอาหาร

(๑) เตรียมเครื่องปรุง

(๒) ชั่ง ตวงเครื่องปรุง

(๓) เตรียมอุปกรณ์

๓.๕.๓ การแกะสลักผักผลไม้

๓.๕.๔ การจัดอาหารลงจาน

(๑) การเลือกใช้ภาชนะ

(๒) การแบ่งอาหารเพื่อเสิร์ฟ

(๓) การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ

๓.๕.๕ ความปลอดภัย

(๑) การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยส่วนบุคคลและส่วนรวม

(๒) การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(๓) การรักษาความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์

(๔) สถานที่และอุปกรณ์

๓.๕.๖ ประกอบอาหาร

(๑) อาหารคาว

(ก) อาหารจานเดียว

- (๑) กว๊ายเตี้ยมัดไทย
 - (๒) กว๊ายเตี้ยมัดเส้นจันท์
 - (๓) ข้าวมัด
 - (๔) ข้าวคลูกกะปิ
 - (๕) ข้าวคลูกน้ำพริกลงเรือ
 - (๖) หมี่กะทิ
 - (๗) ขนมนจีนชาน้ำ
 - (๘) ขนมนจีนน้ำยา
 - (๙) ขนมนจีนน้ำพริก
 - (๑๐) ขนมนจีนน้ำเงี้ยว
 - (๑๑) กว๊ายเตี้ยต่าง ๆ
- (ข) ยำ น้ำยำต่าง ๆ
- (๑) ส้มตำ
 - (๒) ยำทวาย
 - (๓) ยำใหญ่
 - (๔) ยำวุ้นเส้น
 - (๕) ยำหัวปลี
 - (๖) ยำถั่วพู
 - (๗) ยำส้มโอ
- (ค) เครื่องจิ้ม น้ำพริก และผัก
- (๑) น้ำพริกกะปิ
 - (๒) น้ำพริกลงเรือ
 - (๓) น้ำพริกกุ้งสด
 - (๔) น้ำพริกหนุ่ม
 - (๕) น้ำพริกอ่อน
 - (๖) หลนเต้าเจี้ยว
 - (๗) หลนปลาร้า

- (๘) หลนกุ้งสด
- (๙) หลนปลาเจ้า
- (๑๐) กะปี้แก้ว
- (ง) แกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง
 - (๑) แกงจืด
 - (๒) ต้มยำ
 - (๓) ต้มข่า
 - (๔) แกงเลียง
 - (๕) แกงส้ม
 - (๖) ต้มส้ม
 - (๗) ต้มโคล้ง
 - (๘) แกงเขียวหวาน
 - (๙) แกงเผ็ด
 - (๑๐) แกงคั่ว
 - (๑๑) แกงมัสมั่น
 - (๑๒) พะแนง
 - (๑๓) ห่อหมก
- (จ) ผัด และผัดพริก
 - (๑) ผัดพริกขิง
 - (๒) ผัดกระเพรา
 - (๓) ผัดพริกแกง
- (ฉ) อาหารจานนิยม
 - (๑) ไช้เจียว
 - (๒) ไช้คัส
 - (๓) ไก่ย่าง
 - (๔) หมูทอดกระเทียมพริกไทย
 - (๕) ปลาทอดกระเทียมพริกไทย

(๖) ปลาราดพริก

(๗) ข้าวอบสับปะรด

(๘) กุ้งอบวุ้นเส้น

(๙) ปลาสามรส

(ซ) อาหารว่าง

(๑) ทอดมัน

(๒) หมี่กรอบ

(๓) สะเต๊ะ

(๔) ข้าวตังหน้าตั้ง

(๕) ปอเปี๊ยะทอด

(๖) กระทงทอง

(๗) ถุงทอง

(๘) สาเกไส้หมู

(๙) ข้าวเกรียบปากหม้อ

(๑๐) ขนมครก

(๑๑) ปั่นขลิบ

(๑๒) เมี่ยงคำ

(๒) ขนม

(ก) ขนมประเภทต้มน้ำตาล

(๑) มัน

(๒) ถั่วเขียว

(๓) ถั่วแดง

(ข) ขนมประเภทเชื่อม

(๑) มัน เผือก ฟักทอง

(๒) กล้วย

(๓) สาเก

(๔) ลูกตาล

- (ค) ขนมประเภทหนึ่ง
- (๑) ขนมหิ้ว
 - (๒) ขนมหิ้วทอง
 - (๓) ขนมหิ้ว
 - (๔) ขนมหิ้วไส้
 - (๕) ขนมหิ้ว
 - (๖) ขนมน้ำดอกไม้
 - (๗) สาลี
 - (๘) สังกะยา
 - (๙) ฝ้าย
 - (๑๐) ข้าวเหนียว
 - (๑๑) ข้าวต้มมัด
 - (๑๒) ข้าวหลามตัด
- (ง) ขนมประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม
- (๑) ลอยแก้ว
 - (๒) ซ้ำหริ่ม
 - (๓) ลอดช่อง
 - (๔) ทับทิมกรอบ
 - (๕) พักทอง เผือก มันแกงบวด
 - (๖) ก๋วยเตี๋ยว
 - (๗) สาหร่าย ข้าวเหนียวเปียก
 - (๘) บัวลอย
- (จ) ขนมหิ้วข้าวเจ้า ข้าวเหนียว
- (๑) ขนมหิ้วแดง หิ้วขาว
 - (๒) ขนมหิ้วมือนาง
 - (๓) ขนมหิ้ว
 - (๔) ถั่วแปบไส้เค็ม ไส้หวาน

(ฉ) ขนมประเภทไข่ น้ำเชื่อม

(๑) เม็ดขนุน

(๒) ฝอยทอง

(ช) ขนมประเภทอบ

(๑) หม้อแกง

(๒) โสมนัส

(ซ) ขนมประเภททอด

(๑) กล้วยทอด

(๒) ฝักบัว

(๓) ข้าวเม่า

(๔) มันรังนก

(๕) ไข่นกกระทา

(๖) ไข่หงส์

(๗) ขนมงก

(๘) ทองพลุ

(ฅ) ขนมอื่น ๆ

(๑) ทองเอก

(๒) วุ้นกะทิ

(๓) วุ้นผลไม้

(๔) วุ้นลาย

(๕) วุ้นสังขยา

๓.๖ ทักสินติ ประกอบด้วย แนวความคิดเห็นในเรื่องการพัฒนาความรู้ วิเคราะห์งาน
สามารถตัดสินใจ แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน และให้คำแนะนำแก่ผู้ใต้บังคับบัญชา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓

สมชาย ชุ่มรัตน์

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน