

ข้อกำหนดการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 2 (พ่อครัว/แม่ครัว2)

1.คุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบ

1.1 มีใบรับรองประสบการณ์เกี่ยวกับสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี นับตั้งแต่วันที่ได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ 1 หรือ

1.2 ได้คะแนนรวมในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในการทดสอบ ระดับ 1 ไม่ต่ำกว่าร้อยละแปดสิบ และมีใบรับรองประสบการณ์ในการทำอาหารไทยไม่น้อยกว่า 3 ปี จะสามารถเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ 2 ได้ โดยไม่ต้องรอระยะเวลา 3 ปี

2.ขั้นตอนการรับสมัคร

2.1 ผู้สมัครเข้ารับการทดสอบฯ จะต้องผ่านการพิจารณาคุณภาพเบื้องต้น จากผู้รับสมัคร ตามคุณสมบัติ ดังนี้

2.1.1 ไม่มีความพิการของร่างกายที่เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติหน้าที่ในห้องครัว

2.1.2 ไม่มีความพิการทางประสาทสัมผัสที่เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติหน้าที่ เช่น การฟัง พูด สายตา การรับรส การได้กลิ่น

2.1.3 ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง เช่น โรคติดต่อทางผิวหนังในขณะยื่นความประสงค์เข้ารับการทดสอบ (ต้องมีใบรับรองแพทย์มาแสดง)

2.1.4 สุขภาพร่างกาย สะอาด สมบูรณ์ แข็งแรง โดยพิจารณาจากความสะอาดเสื้อผ้า เล็บ ผม เป็นต้น

3.ลักษณะการทดสอบ

การทดสอบฯ แบ่งออกเป็น 2 ภาค คือ ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ

1. ภาคทฤษฎี เป็นข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 70 ข้อ เวลา 60 นาที คะแนนเต็มคิดเป็นร้อยละ 20 ของคะแนนรวมทั้งหมด

2. ภาคปฏิบัติ โดยให้ผู้เข้าทดสอบฯ ประกอบอาหาร 1 ชุด ตามรายการอาหารที่สถานทดสอบฯ ได้เลือกให้จากที่คณะกรรมการกำหนดไว้ ซึ่งแต่ละชุดใช้ตำรับจากคู่มือเตรียมการทดสอบฯ โดยสถานทดสอบฯ จะกำหนดนัดวันทดสอบฯ ภายหลัง เพื่อให้สถานที่ทดสอบฯ มีเวลาเตรียมจัดหาวัสดุ เวลาทดสอบฯ 3 ชั่วโมง คะแนนคิดเป็นร้อยละ 80 ของคะแนนรวมทั้งหมด

ผู้สมัครเข้ารับการทดสอบภาคปฏิบัติจะต้องผ่านการทดสอบภาคทฤษฎี ในระดับคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 จากการประกาศผลอย่างเป็นทางการของสถานทดสอบฯ และในการจัดการทดสอบฯ ภาคทักษะแต่ละครั้งจะต้องมีผู้เข้ารับการทดสอบฯ อย่างต่ำ จำนวน 5 คน

(เอกสารให้ผู้สมัครเข้ารับการทดสอบ)

4. เกณฑ์การตัดสิน

ผู้เข้าทดสอบฯ จะต้องผ่านการทดสอบ ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยมีคะแนนทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 จึงจะถือว่าผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1

กรณีที่สอบภาคปฏิบัติไม่ผ่าน โดยประกอบอาหาร 1 ชุด จำนวนอาหาร 4 รายการ สอบผ่านได้คะแนนดี 3 รายการ และสอบตก 1 รายการ หากคณะกรรมการอนุญาตให้มีการสอบซ่อม (แล้วแต่ดุลยพินิจของคณะกรรมการ) จะนัดทดสอบ ทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยต้องสอบภาคทฤษฎี ชุดใหม่ และต้องจัดหาวัสดุในการทดสอบมาเอง การสอบซ่อมภาคปฏิบัติ

5. การตรวจและพิจารณาให้คะแนน

5.1 เกณฑ์การตรวจและพิจารณาคะแนนรวม

ผลงาน	คะแนน
ดีมาก	90-100
ดี	80-89
พอใช้	70-79
ไม่เป็นที่น่าพอใจ	0-69

5.2 เกณฑ์การตรวจและพิจารณาคะแนนภาคปฏิบัติ

การให้คะแนนเริ่มตั้งแต่การปฏิบัติงาน จนถึงสิ้นสุดเวลาปฏิบัติงาน โดยแยกให้คะแนนในแต่ละหัวข้อดังนี้

1. วิธีปฏิบัติงานโดยเน้นหลักโภชนาการและสุขอนามัย
2. การใช้วัสดุอย่างประหยัด
3. การเลือกใช้และบำรุงรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้ อย่างถูกต้อง
4. ระยะเวลา
5. ผลงานสำเร็จ
6. ความสามารถในการทำงานอย่างปลอดภัย

5.3 การตรวจให้คะแนนผลงานสำเร็จให้ถือตามไปให้คะแนน และดุลยพินิจของกรรมการ

(เอกสารให้ผู้สมัครเข้ารับการทดสอบ)