

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย

ข้อ ๑ ขอบเขตมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย

๑.๑ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย แบ่งออกเป็น ๒ ระดับ ได้แก่ ระดับ ๑ (พ่อครัว/แม่ครัว ๑) และระดับ ๒ (พ่อครัว/แม่ครัว ๒)

๑.๒ ผู้ประกอบการอาหารไทย หมายถึง ผู้มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดเตรียมและปรุงอาหารไทยทั้งคาว หวาน และอาหารว่าง ได้ถูกต้องและปลอดภัยตามหลักสุขอนามัย ตลอดจนการจัด และ ตกแต่งแบบไทย

๑.๓ ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑ (พ่อครัว/แม่ครัว ๑) หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือและความรู้พื้นฐาน ในการปฏิบัติงาน สามารถทำอาหารไทยได้

๑.๔ ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๒ (พ่อครัว/แม่ครัว ๒) หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือ มีความรู้ ความสามารถ ทักษะและประสบการณ์ในการปรุงประกอบอาหารไทย ในร้านอาหาร ที่มีรายการอาหารไทยไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50 และได้รับมาตรฐาน Clean Food Good Taste จากกระทรวงสาธารณสุข หรือเทียบเท่า/สูงกว่า

๑.๕ การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติจะต้องคำนึง เรื่องต่อไปนี้

๑.๕.๑ ความปลอดภัยในการทำงานด้านสถานที่ ภาวะแวดล้อมและความปลอดภัยส่วนบุคคล

๑.๕.๒ ความรู้ความเข้าใจพื้นฐานในการปฏิบัติงาน

๑.๕.๓ วิธีการปฏิบัติงานซึ่งเน้นความถูกต้องและเรียบร้อย

๑.๕.๔ การเลือกใช้และดูแลรักษาเครื่องครัว และอุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน

๑.๕.๕ การเลือกใช้วัสดุอย่างถูกต้อง เหมาะสมและประหยัด

๑.๕.๖ ระยะเวลาที่ใช้ในการปฏิบัติงาน

๑.๕.๗ ผลงานที่สำเร็จและได้คุณภาพ

ข้อ ๒ คุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบ

๒.๑ ระดับ ๑ ผู้เข้ารับการทดสอบต้องมีอายุไม่ต่ำกว่าที่กฎหมายคุ้มครองแรงงาน และ กฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องกำหนด และ

๒.๑.๑ มีใบรับรองประสบการณ์เกี่ยวกับการปรุงประกอบอาหารไทยในร้านอาหารที่ได้ รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุข เช่น มาตรฐาน Clean Food Good Taste ไม่น้อยกว่า ๓ ปี หรือ

๒.๑.๒ มีเอกสารรับรองของสถานศึกษาที่แสดงให้เห็นว่าผู้สมัครเข้าทดสอบ เป็นผู้มีความรู้ไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยมีการเรียนอาหารไทยไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต หรือ

๒.๑.๓ มีหนังสือรับรองจากหน่วยงานที่อบรมหรือดำเนินการฝึกอาชีพ ในสาขาอาหารไทย ไม่ต่ำกว่า ๙๐ ชั่วโมง

๒.๒ ระดับ ๒

๒.๒.๑ มีใบรับรองประสบการณ์เกี่ยวกับสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ไม่น้อยกว่า ๓ ปี นับ ตั้งแต่วันที่ได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๑ หรือ

๒.๒.๒ ได้คะแนนรวมในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในการทดสอบ ระดับ ๑ ไม่ต่ำกว่าร้อยละแปดสิบ และมีใบรับรองประสบการณ์ในการทำอาหารไทยไม่น้อยกว่า ๓ ปี จะสามารถเข้ารับการทดสอบ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๒ ได้ โดยไม่ต้องรอระยะเวลา ๓ ปี

ข้อ ๓ หนังสือรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

ผู้มีสิทธิ์ได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติจะต้องผ่านการทดสอบ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยในแต่ละระดับ โดยต้องได้คะแนนทั้งภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติไม่ต่ำกว่าร้อยละเจ็ดสิบ

ข้อ ๔ ข้อกำหนดในการทดสอบ

- ๔.๑ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑ (พ่อครัว/แม่ครัว ๑) ภาคทฤษฎี ผู้เข้ารับการทดสอบต้องมีความรู้ ความสามารถในเรื่องดังต่อไปนี้
- ๔.๑.๑ วัดวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ การใช้และการเก็บรักษา
- (๑) ผักและผลไม้
 - (๒) เนื้อสัตว์
 - (๓) อาหารสดและอาหารแห้ง
 - (๔) เครื่องเทศสมุนไพร
 - (๕) ฤดูกาลของผักและผลไม้
 - (๖) การสังเกตดูของสด
- ๔.๑.๒ การเตรียมอาหารดิบก่อนปรุง
- (๑) หลักโภชนาการ
 - (๒) หลักสุขาภิบาล
 - (๓) การทำความสะอาด
 - (๔) การเก็บรักษา
- ๔.๑.๓ การอ่านและเขียนตำรับอาหาร
- (๑) ความหมายของตัวย่อในตำรับ
 - (๒) การใช้เครื่องมือชั่ง ตวง วัด
 - (๓) การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
 - (๔) วิธีเขียนตำรับ
- ๔.๑.๔ คุณสมบัติของอาหารสำเร็จประเภทต่าง ๆ
- (๑) ลักษณะ
 - (๒) สี
 - (๓) ผิวสัมผัส
 - (๔) กลิ่น
 - (๕) รส
 - (๖) อุณหภูมิ
- ๔.๑.๕ เครื่องมือและอุปกรณ์
- (๑) การทำความสะอาด
 - (๒) การเก็บรักษา
- ๔.๑.๖ การใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
- (๑) การใช้เตาอบ
 - (๒) การใช้เตาไมโครเวฟ
 - (๓) การใช้อุปกรณ์ความร้อน
 - (๔) การใช้อุปกรณ์ความเย็น
 - (๕) การใช้เครื่องหั่นและบดอาหาร
- ๔.๑.๗ ความปลอดภัย
- (๑) หลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
 - (๒) การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย
 - (๓) การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย
 - (๔) การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- ๔.๑.๘ ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร

- (๑) ความรู้ภาษาอังกฤษในด้านการครัว
- ภาคปฏิบัติ ผู้เข้ารับการทดสอบต้องมีความสามารถปฏิบัติงานในเรื่องดังต่อไปนี้**
- ๔.๑.๙ เตรียมอาหารดิบก่อนปรุง
- (๑) ประหยัด
 - (๒) ล้าง
 - (๓) หั่น
 - (๔) เก็บรักษา
- ๔.๑.๑๐ อ่านตำรับอาหาร
- (๑) เตรียมเครื่องปรุง
 - (๒) ชั่ง ตวงเครื่องปรุง
 - (๓) เตรียมอุปกรณ์
- ๔.๑.๑๑ แกะสลักผักผลไม้เบื้องต้น
- ๔.๑.๑๒ จัดอาหารลงจาน
- (๑) การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ
- ๔.๑.๑๓ รักษาความปลอดภัย
- (๑) การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยส่วนบุคคลและส่วนรวม
 - (๒) การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
 - (๓) การรักษาความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์
- ๔.๑.๑๔ ประกอบอาหาร
- (๑) อาหารคาว
 - (ก) อาหารจานเดียว
 - (๑) ข้าวผัด
 - (๒) ข้าวคลุกกะปิ
 - (๓) ขนมจีนชามน้ำ
 - (๔) ก๋วยเตี๋ยวผัดราดหน้า
 - (๕) ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว
 - (๖) ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย
 - (ข) ยำ น้ำยำต่าง ๆ
 - (๑) ยำวันเส้น
 - (๒) ยำห้วปลี
 - (๓) ยำถั่วพู
 - (๔) ยำส้มโอ
 - (ค) เครื่องจิ้ม น้ำพริก และผัก
 - (๑) น้ำพริกกะปิ
 - (๒) น้ำพริกหนุ่ม
 - (๓) น้ำพริกอ่อง
 - (๔) หลนเต้าเจี้ยว
 - (ง) แกงต่าง ๆ น้ำพริกแกง เครื่องแกง
 - (๑) แกงจืด
 - (๒) ต้มยำ
 - (๓) ต้มข่า

- (๔) แกงเลียง
- (๕) แกงส้ม
- (๖) แกงเขียวหวาน
- (๗) แกงเผ็ด
- (ง) ผัด และผัดพริก
 - (๑) ผัดกระเพรา
 - (๒) ผัดพริกแกง
- (จ) อาหารจานนิยม
 - (๑) ไช้เจียว
 - (๒) ไก่ย่าง
 - (๓) หมูทอดกระเทียมพริกไทย
 - (๔) ปลาราดพริก
- (๒) ขนม
 - (ก) ขนมประเภทต้มน้ำตาล
 - (๑) มัน
 - (๒) ถั่วเขียว
 - (๓) ถั่วแดง
 - (ข) ขนมประเภทหนึ่ง
 - (๑) ขนมกล้วย
 - (๒) ขนมฟักทอง
 - (ค) ขนมประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม
 - (๑) ลอยแก้ว
 - (๒) ทับทิมกรอบ
 - (๓) ฟักทอง เผือก มันแกงบวด
 - (๔) กล้วยบวชชี
 - (๕) สาคุเปือก ข้าวเหนียวเปียก
 - (๖) บัวลอย
 - (ฆ) ขนมอื่น ๆ
 - (๑) วุ้นผลไม้

๔.๒ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๒ (พ่อครัว/แม่ครัว ๒)

ภาคทฤษฎี ผู้เข้ารับการทดสอบต้องมีความรู้ ความสามารถในเรื่องดังต่อไปนี้

๔.๒.๑ วัตถุประสงค์ประเภทต่าง ๆ การใช้และการเก็บรักษา

- (๑) ผักและผลไม้
- (๒) เนื้อสัตว์
- (๓) อาหารสดและอาหารแห้ง
- (๔) เครื่องเทศสมุนไพร
- (๕) ฤดูกาลของผักและผลไม้

๔.๒.๒ การเตรียมอาหารดิบก่อนปรุง

- (๑) หลักโภชนาการ
- (๒) หลักสุขาภิบาล
- (๓) การทำความสะอาด

- (๔) การเก็บรักษา
- ๔.๒.๓ การอ่านและเขียนตำรับอาหาร
 - (๑) ความหมายของตัวย่อในตำรับ
 - (๒) การใช้เครื่องมือชั่ง ตวง วัด
 - (๓) การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
 - (๔) วิธีเขียนตำรับ
 - (๕) การคิดราคาทุนของอาหาร
- ๔.๒.๔ คุณสมบัติของอาหารสำเร็จประเภทต่าง ๆ
 - (๑) ลักษณะ
 - (๒) สี
 - (๓) ผิวสัมผัส
 - (๔) กลิ่น
 - (๕) รส
 - (๖) อุณหภูมิ
 - (๗) การจัดตกแต่ง
- ๔.๒.๕ การจัดซื้อ
 - (๑) การกำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบ
 - (๒) การกำหนดปริมาณวัตถุดิบ
- ๔.๒.๖ เครื่องมือและอุปกรณ์
 - (๑) การทำความสะอาด
 - (๒) การเก็บรักษา
- ๔.๒.๗ การใช้อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
 - (๑) การใช้เตาอบ
 - (๒) การใช้เตาไมโครเวฟ
 - (๓) การใช้อุปกรณ์ความร้อน
 - (๔) การใช้อุปกรณ์ความเย็น
 - (๕) การใช้เครื่องหั่นและบดอาหาร
- ๔.๒.๘ ความปลอดภัยในการทำงาน
 - (๑) หลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
 - (๒) การใช้อุปกรณ์ป้องกันภัย
 - (๓) การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย
 - (๔) การปฐมพยาบาล
- ๔.๒.๙ สุขอนามัยและความปลอดภัยทางอาหาร
 - (๑) อันตรายในอาหารและการควบคุม
 - (๒) สุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารและผู้เกี่ยวข้องกับอาหาร
 - (๓) การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค
 - (๔) การปฏิบัติที่ถูกต้องสุขลักษณะในการปรุงอาหาร
- ๔.๒.๑๐ การจัดการในครัว
 - (๑) การควบคุมคุณภาพอาหาร
 - (๒) การเขียนใบสั่งงาน
 - (๓) การจัดการกับของเหลือ

๔.๒.๑๑ ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร

(๑) ความรู้และความเข้าใจภาษาอังกฤษในด้านการครัว

๔.๒.๑๒ ความรู้เรื่องอาหารไทยในรูปแบบอื่น ๆ

(๑) ความรู้เรื่องอาหารมังสวิรัตและอาหารเจ

(๒) ความรู้เรื่องอาหารแบบฮาลาล

ภาคปฏิบัติ ผู้เข้ารับการทดสอบ ต้องมีความสามารถปฏิบัติงานในเรื่องดังต่อไปนี้

๔.๒.๑๓ เตรียมอาหารดิบก่อนปรุง

(๑) ประหยัด

(๒) ล้าง

(๓) หั่น

(๔) เก็บรักษา

๔.๒.๑๔ อ่านตำรับอาหาร

(๑) เตรียมเครื่องปรุง

(๒) ชั่ง ตวงเครื่องปรุง

(๓) เตรียมอุปกรณ์

๔.๒.๑๕ การแกะสลักผักผลไม้

๔.๒.๑๖ การจัดอาหารลงจาน

(๑) การเลือกใช้ภาชนะ

(๑) การแบ่งอาหารเพื่อเสิร์ฟ

(๓) การเก็บรักษาอาหารก่อนเสิร์ฟ

๔.๒.๑๗ ความปลอดภัย

(๑) การปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยส่วนบุคคลและส่วนรวม

(๑) การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(๓) การรักษาความสะอาดสถานที่และอุปกรณ์

(๔) สถานที่และอุปกรณ์

๔.๒.๑๘ ประกอบอาหาร

(๑) อาหารคาว

(ก) อาหารจานเดียว

(๑) ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

(๒) ก๋วยเตี๋ยวผัดเส้นจันท์

(๓) ข้าวผัด

(๔) ข้าวคลุกกะปิ

(๕) ข้าวคลุกน้ำพริกขิงเรือ

(๖) หมี่กะทิ

(๗) ขนมจีนชาน้ำ

(๘) ขนมจีนน้ำยา

(๙) ขนมจีนน้ำพริก

(๑๐) ขนมจีนน้ำเงี้ยว

(๑๑) ก๋วยเตี๋ยวต่าง ๆ

(ข) ยำ น้ำยำต่าง ๆ

(๑) ส้มตำ

- (๒) ยาทวาย
- (๓) ยาใหญ่
- (๔) ยาวันเส้น
- (๕) ยาหัวปลี
- (๖) ยาถั่วพู
- (๗) ยาส้มโอ
- (ค) เครื่องจิ้ม น้ำพริก และผัก
 - (๑) น้ำพริกกะปิ
 - (๒) น้ำพริกขิง
 - (๓) น้ำพริกกุ้งสด
 - (๔) น้ำพริกหนุ่ม
 - (๕) น้ำพริกอ่อน
 - (๖) หลนเต้าเจี้ยว
 - (๗) หลนปลาร้า
 - (๘) หลนกุ้งสด
 - (๙) หลนปลาเจ้า
 - (๑๐) กะปิคั่ว
- (ข) 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
- (ง) ผัด และผัดพริก
 - (๑) ผัดพริกขิง
 - (๒) ผัดกระเพรา
 - (๓) ผัดพริกแกง
- (จ) อาหารจานนิยม
 - (๑) ไข่เจียว
 - (๒) ไข่ยัดไส้
 - (๓) ไก่ย่าง
 - (๔) หมูทอดกระเทียมพริกไทย
 - (๕) ปลาทอดกระเทียมพริกไทย

- (๖) ปลาราดพริก
- (๗) ข้าวอบสับปะรด
- (๘) กุ้งอบวุ้นเส้น
- (๙) ปลาสามรส
- (ฉ) อาหารว่าง
 - (๑) ทอดมัน
 - (๒) หมี่กรอบ
 - (๓) สะเต๊ะ
 - (๔) ข้าวตังหน้าตั้ง
 - (๕) ปอเปี๊ยะทอด
 - (๖) กระทงทอง
 - (๗) ถุงทอง
 - (๘) สาकुไส้หมู
 - (๙) ข้าวเกรียบปากหม้อ
 - (๑๐) ขนมครก
 - (๑๑) ปั่นชليب
 - (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) ขนมประเภทนึ่ง
 - (๑) ขนมกล้วย
 - (๒) ขนมฟักทอง
 - (๓) ขนมมัน
 - (๔) ขนมสอดไส้
 - (๕) ขนมถั่ว
 - (๖) ขนมบัวตอกไม้
 - (๗) สาลี
 - (๘) สังขยา
 - (๙) ปุยฝ้าย
 - (๑๐) ข้าวเหนียวมูน
 - (๑๑) ข้าวต้มมัด
 - (๑๒) ข้าวหลามตัด
 - (ฆ) ขนมประเภทน้ำกะทิ น้ำเชื่อม

- (๑) ลอยแก้ว
 - (๒) ซ้ำหริ่ม
 - (๓) ลอดช่อง
 - (๔) ทับทิมกรอบ
 - (๕) ฟักทอง เผือก มันแกงบวด
 - (๖) กล้วยบัวชชี
 - (๗) สาคุเปี้ยก ข้าวเหนียวเปี้ยก
 - (๘) บัวลอย
 - (ง) ขนมจากแป้งข้าวเจ้า ข้าวเหนียว
 - (๑) ขนมต้มแดง ต้มขาว
 - (๒) ขนมเล็บมือนาง
 - (๓) ขนมเหนียว
 - (๔) ถั่วแปบไส้เค็ม ไส้หวาน
 - (จ) ขนมประเภทไข่ น้ำเชื่อม
 - (๑) เม็ดขนุน
 - (๒) ฝอยทอง
 - (ฉ) ขนมประเภทอบ
 - (๑) หม้อแกง
 - (๒) โสมนัส
 - (ช) ขนมประเภททอด
 - (๑) กล้วยทอด
 - (๒) ฝักบัว
 - (๓) ข้าวเม่า
 - (๔) มันรังก
 - (๕) ไข่นกกระทา
 - (๖) ไข่หงส์
 - (๗) ขนมกง
 - (๘) ทองพลุ
 - (ซ) ขนมอื่น ๆ
 - (๑) ทองเอก
 - (๒) วุ้นกะทิ
 - (๓) วุ้นผลไม้
 - (๔) วุ้นลาย
 - (๕) วุ้นสังขยา
-