

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบขนมปัง

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

ข้อ ๑ ในประกาศนี้สาขาอาชีพผู้ประกอบขนมปัง (Baker) หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ความสามารถ และทัศนคติ ในการประกอบการเก็บรักษาขนมปังประเภทต่าง ๆ รวมทั้งเครื่องมืออุปกรณ์ และวัตถุดิบ พร้อมนำไปใช้ตามขั้นตอนที่กำหนดได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

ข้อ ๒ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบขนมปัง แบ่งออกเป็น ๒ ระดับ

๒.๑ ระดับ ๑ หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ และความสามารถพื้นฐานในการประกอบขนมปังประเภทต่าง ๆ ตามคำแนะนำและข้อกำหนดของหัวหน้างาน

๒.๒ ระดับ ๒ หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบขนมปัง ประเภทต่าง ๆ พร้อมทั้งรู้ขั้นตอน การควบคุม กระบวนการวางแผนการดำเนินงาน และนำไปใช้ได้เป็นอย่างดี

ข้อ ๓ ข้อกำหนดทางวิชาการที่ใช้เป็นเกณฑ์วัด ความรู้ ความสามารถและทัศนคติในการทำงานของผู้ประกอบอาชีพในสาขาอาชีพผู้ประกอบขนมปัง ให้เป็นดังนี้

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๑ ได้แก่

๓.๑ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมปัง

(๑) ประโยชน์

(๒) คุณค่าทางโภชนาการ

๓.๑.๒ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมปัง

(๑) อุปกรณ์ที่ใช้มือ

(๒) อุปกรณ์ทุ่นแรง

- (๓) การเลือกใช้อุปกรณ์
- (๔) การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา
- ๓.๑.๓ วัตถุประสงค์ในการทำขนมปัง
 - (๑) วัตถุประสงค์หลัก
 - (๒) วัตถุประสงค์เสริม
 - (๓) การเลือกใช้อุปกรณ์
 - (๔) การเก็บรักษา
- ๓.๑.๔ เทคนิค และขั้นตอนในการทำขนมปัง
 - (๑) การผสมและการนวด
 - (๒) การหมัก
 - (๓) จัดทำรูปร่าง (การขึ้นรูป)
 - (๔) การอบ
- ๓.๑.๕ ประเภทและชนิดของขนมปัง
 - (๑) การอบ
 - (๒) ขนมปังผิวแข็ง
 - (๓) ขนมปังจี๊ด
 - (๔) ขนมปังกึ่งหวาน
 - (๕) ขนมปังหวาน
- ๓.๑.๖ การเก็บรักษาขนมปัง
- ๓.๑.๗ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำขนมปัง
- ๓.๑.๘ วิชาอนามัย ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน
 - (๑) หลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
 - (๒) การใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล
 - (๓) ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์
 - (๔) การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- ๓.๒ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน ดังต่อไปนี้
 - ๓.๒.๑ การเลือกใช้อุปกรณ์

- (๑) แป้ง
 - (๒) สารที่ทำให้ขึ้นฟู
 - (๓) ของเหลว
 - (๔) น้ำตาล
 - (๕) ไขมัน
- ๓.๒.๒ การชั่ง ตวง วัดวัตถุดิบ
- ๓.๒.๓ การเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือ
- (๑) เครื่องผสม เครื่องนวด
 - (๒) ตู้พักก้อนแป้ง (Prover/proofing cabinet)
 - (๓) เตาอบ
 - (๔) เครื่องมืออื่น ๆ
- ๓.๒.๔ การทำขนมปัง ประเภทต่าง ๆ
- (๑) ขนมปังผิวแข็ง
 - (๒) ขนมปังจืด
 - (๓) ขนมปังกึ่งหวาน
 - (๔) ขนมปังหวาน
- ๓.๒.๕ เทคนิคและขั้นตอนในการทำขนมปัง
- (๑) การผสม
 - (๒) การหมัก
 - (๓) การเตรียมก้อนแป้ง (Dough) และการจัดทำรูปร่าง
 - (๔) การอบขนมปัง
- ๓.๒.๖ การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา
- (๑) อุปกรณ์ เครื่องมือ
 - (๒) สถานที่
- ๓.๒.๗ ความปลอดภัยในการทำงาน
- ๓.๒.๘ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการประกอบขนมปัง

๓.๓ ทักษะ ทักษะประกอบด้วยการปฏิบัติงาน การตรงต่อเวลา การรักษาวินัย มีความซื่อสัตย์ และประหยัด

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๒ ได้แก่

๓.๔ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๔.๑ ความรู้เกี่ยวกับขนมปังในระดับสูง

(๑) ประโยชน์ของขนมปัง

(๒) คุณค่าทางโภชนาการ

(๓) ขนมปังในรูปแบบอื่น ๆ

(ก) กึ่งสำเร็จรูป

(ข) แปรรูป

(ค) เทศกาลพิเศษ

(ง) โอกาสพิเศษ

๓.๔.๒ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำขนมปัง

(๑) อุปกรณ์ที่ใช้มือ

(๒) อุปกรณ์ทุ่นแรง

(๓) การเลือกใช้อุปกรณ์

(๔) การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

(๕) เครื่องมือและอุปกรณ์ใหม่

(๖) อุปกรณ์ในเชิงอุตสาหกรรม

๓.๔.๓ วัตถุดิบในการทำขนมปัง

(๑) วัตถุดิบหลัก

(๒) วัตถุดิบเสริม

(๓) การเลือกใช้อุปกรณ์

(๔) การเก็บรักษา

(๕) การกำหนดมาตรฐานคุณภาพวัตถุดิบ

(๖) การสรรหาและคัดเลือกวัตถุดิบ

(๗) การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ

๓.๔.๔ เทคนิค และขั้นตอนในการทำขนมปัง

- (๑) การผสมและการนวด
- (๒) การหมัก
- (๓) จัดทำรูปร่าง (การขึ้นรูป)
- (๔) การอบ
- (๕) เทคนิคและขั้นตอนในการทำขนมปังในรูปแบบอื่น
- (๖) การวิเคราะห์และแก้ปัญหา

๓.๔.๕ ประเภทและชนิดของขนมปัง

- (๑) ขนมปังผิวแข็ง
- (๒) ขนมปังจี๊ด
- (๓) ขนมปังกึ่งหวาน
- (๔) ขนมปังหวาน
- (๕) ขนมปังรูปแบบพิเศษ

๓.๔.๖ การเก็บรักษาขนมปัง

๓.๔.๗ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการประกอบขนมปัง

๓.๔.๘ สุขอนามัย ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

- (๑) หลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
- (๒) การใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล
- (๓) ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์
- (๔) การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

๓.๔.๙ การบริหารจัดการ

- (๑) การวางแผนและงบประมาณ
- (๒) การควบคุม การดำเนินงาน
- (๓) ติดตาม วิเคราะห์ ประเมินผลการดำเนินงาน
- (๔) การสอนงาน

๓.๕ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน

ดังต่อไปนี้

๓.๕.๑ การเลือกใช้วัตถุดิบ

- (๑) แป้ง
- (๒) สารที่ทำให้ขึ้นฟู
- (๓) ของเหลว
- (๔) น้ำตาล
- (๕) ไขมัน
- (๖) สารเสริมคุณภาพ

๓.๕.๒ การชั่ง ตวง วัด

๓.๕.๓ การเลือกใช้อุปกรณ์และเครื่องมือ

- (๑) เครื่องผสม เครื่องนวด
- (๒) ตู้พักก้อนแป้ง (Prover/Proofing Cabinet)
- (๓) เตาอบ
- (๔) เครื่องมืออื่น ๆ

๓.๕.๔ การทำขนมปังประเภทต่าง ๆ

- (๑) ขนมปังผิวแข็ง
- (๒) ขนมปังจืด
- (๓) ขนมปังกึ่งหวาน
- (๔) ขนมปังหวาน
- (๕) ขนมปังประเภทพิเศษ

๓.๕.๕ เทคนิคและขั้นตอนการทำขนมปัง

- (๑) การผสม
- (๒) การหมัก
- (๓) การเตรียมก้อนแป้ง (Dough) และการจัดทำรูปร่าง
- (๔) การอบขนมปัง

๓.๕.๖ การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- (๑) อุปกรณ์ เครื่องมือ
- (๒) สถานที่

๓.๕.๗ ความปลอดภัยในการทำงาน

๓.๕.๘ สุขอนามัยและความปลอดภัยในการประกอบขนมปัง

๓.๖ ทักษะ ทักษะประกอบด้วย แนวความคิดเห็นในเรื่องการพัฒนาความรู้ วิเคราะห์งาน
สามารถตัดสินใจ แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน และให้คำแนะนำแก่ผู้ได้บังคับบัญชา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓

สมชาย ชุ่มรัตน์

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน