

## ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบขนมอบ

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

ข้อ ๑ ในประกาศนี้ สาขาอาชีพผู้ประกอบขนมอบ (Baker-Cookie Cake and Pastry) หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และทัศนคติในการประกอบการเก็บรักษาขนมอบประเภทต่าง ๆ รวมทั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบ พร้อมนำไปใช้ตามขั้นตอนที่กำหนดได้อย่างถูกต้อง และประหยัด

ข้อ ๒ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบขนมอบ แบ่งออกเป็น ๒ ระดับ  
๒.๑ ระดับ ๑ หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ และความสามารถพื้นฐานในการประกอบขนมอบประเภทคุกกี้ เค้ก และการแต่งหน้าเค้ก ตามคำแนะนำ และข้อกำหนดของหัวหน้างาน

๒.๒ ระดับ ๒ หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการประกอบขนมอบประเภทคุกกี้ พาย เพสตรี เค้ก และการแต่งหน้าเค้ก พร้อมทั้งรู้ขั้นตอนการควบคุมกระบวนการวางแผน การดำเนินงาน และนำไปใช้ได้เป็นอย่างดี

ข้อ ๓ ข้อกำหนดทางวิชาการที่ใช้เป็นเกณฑ์วัด ความรู้ ความสามารถและทัศนคติในการทำงานของผู้ประกอบอาชีพในสาขาอาชีพผู้ประกอบขนมอบ ให้เป็นดังนี้

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๑ ได้แก่

๓.๑ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมอบ

(๑) คุณลักษณะของขนมอบประเภทต่าง ๆ

(๒) ประโยชน์

(๓) คุณค่าทางโภชนาการ

๓.๑.๒ เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการทำขนมอบ

(๑) อุปกรณ์ที่ใช้มือ

(๒) อุปกรณ์ทุ่นแรง

- (๓) การเลือกใช้อุปกรณ์
  - (๔) การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา
  - ๓.๑.๓ วัตถุประสงค์ในการทำงานมอบ
    - (๑) วัตถุประสงค์หลัก
    - (๒) วัตถุประสงค์เสริม
    - (๓) การเลือกใช้อุปกรณ์
    - (๔) การเก็บรักษา
  - ๓.๑.๔ เทคนิค และขั้นตอนในการทำงานมอบ
    - (๑) การชั่ง ตวง และวัด
    - (๒) การผสม
    - (๓) การเตรียมพิมพ์ หรือทำรูปแบบ
    - (๔) การอบ
    - (๕) การแต่งหน้าขนมมอบ
  - ๓.๑.๕ ประเภท และชนิดของขนมมอบ
    - (๑) คุกกี้
    - (๒) เค้ก และการแต่งหน้าเค้ก
  - ๓.๑.๖ การเก็บรักษา และบรรจุหีบห่อขนมมอบ
  - ๓.๑.๗ สุขอนามัย และความปลอดภัยในการประกอบขนมมอบ
  - ๓.๑.๘ ชีวนามัย ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน
    - (๑) หลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
    - (๒) การใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล
    - (๓) ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์
    - (๔) การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
  - ๓.๒ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน
- ดังต่อไปนี้
- ๓.๒.๑ การเลือกใช้อุปกรณ์
    - (๑) แป้ง

(๒) ของเหลว

(๓) ไนมัน

(๔) น้ำตาล เกลือ

(๕) สารที่ทำให้ขึ้นฟู

(๖) กลิ่น รส และเครื่องเทศ

๓.๒.๒ การชั่ง ตวง วัดวัตถุดิบ

๓.๒.๓ การเลือกใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์

(๑) เครื่องผสม

(๒) เตาอบ

(๓) เครื่องมือ และอุปกรณ์อื่น ๆ

๓.๒.๔ การทำขนมอบประเภทต่าง ๆ

(๑) คุกกี้

(๒) เค้ก และการแต่งหน้าเค้ก

๓.๒.๕ เทคนิค และขั้นตอนในการทำขนมอบ

(๑) การชั่ง ตวง และวัด

(๒) การผสม

(๓) การเตรียมพิมพ์ หรือการทำรูปทรง

(๔) การอบ

(๕) การแต่งหน้าขนมอบแบบพื้นฐาน

(๖) การเก็บ และบรรจุหีบห่อ

๓.๒.๖ การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

(๑) เครื่องมือ อุปกรณ์

(๒) สถานที่

๓.๒.๗ ความปลอดภัยในการทำงาน

๓.๒.๘ สุขอนามัย และความปลอดภัยในการประกอบขนมอบ

๓.๓ ทักษะปฏิบัติ ประกอบด้วย การปฏิบัติงาน การตรงต่อเวลา การรักษาวินัย

มีความซื่อสัตย์ และประหยัด

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ ๒ ได้แก่

๓.๔ ความรู้ ประกอบด้วย ขอบเขตความรู้ ความเข้าใจในเรื่องดังต่อไปนี้

๓.๔.๑ ความรู้เกี่ยวกับขนมอบในระดับสูง

(๑) สถานที่

(๒) ประโยชน์

(๓) คุณค่าทางโภชนาการ

(๔) ขนมอบประเภทต่าง ๆ

(ก) คุกกี้

(ข) เค้ก และการแต่งหน้าเค้ก

(ค) พาย เพสตรีต่าง ๆ

๓.๔.๒ เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำขนมอบ

(๑) เครื่องมือ และอุปกรณ์เทคโนโลยีสมัยใหม่

(๒) การเลือกใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์

(๓) อุปกรณ์ทุ่นแรง

(๔) อุปกรณ์ที่ใช้มือ

(๕) การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

๓.๔.๓ วัตถุดิบในการทำขนมอบ

(๑) วัตถุดิบหลัก

(๒) วัตถุดิบเสริม

(๓) การเลือกใช้วัตถุดิบ

(๔) การเก็บรักษา

(๕) การกำหนดมาตรฐานคุณภาพวัตถุดิบ

(๖) การสรรหา และคัดเลือกวัตถุดิบ

(๗) การตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ

๓.๔.๔ เทคนิค และขั้นตอนในการทำขนมอบ

(๑) การชั่ง ตวง และวัด

(๒) การผสม

- (๓) การจัดทำรูปแบบ
  - (๔) การอบ
  - (๕) การตกแต่งขนมอบชนิดต่าง ๆ
  - (๖) เทคนิค และขั้นตอนในการทำขนมอบประเภทต่าง ๆ
  - (๗) การวิเคราะห์ และแก้ปัญหา
- ๓.๔.๕ ประเภท และชนิดของขนมอบ
- (๑) ลูกก็้ประเภทต่าง ๆ
  - (๒) เค้กประเภทต่าง ๆ
  - (๓) การแต่งหน้าเค้ก
  - (๔) พายประเภทต่าง ๆ
  - (๕) เพสตรี้ประเภทต่าง ๆ
- ๓.๔.๖ การเก็บรักษา และบรรจุหีบห่อขนมอบ
- ๓.๔.๗ สุขอนามัย และความปลอดภัยในการประกอบขนมอบ
- ๓.๔.๘ ีวอนามัย ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน
- (๑) หลักความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน
  - (๒) การใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล
  - (๓) ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์
  - (๔) การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- ๓.๔.๙ การบริหารจัดการ
- (๑) การวางแผน และงบประมาณ
  - (๒) การควบคุมการดำเนินงาน
  - (๓) ติดตาม วิเคราะห์ ประเมินผลการดำเนินงาน
  - (๔) การสอนงาน
- ๓.๕ ความสามารถ ประกอบด้วย ขอบเขตความสามารถในการปฏิบัติงาน ดังต่อไปนี้
- ๓.๕.๑ การเลือกใช้วัตถุดิบ
- (๑) แป้ง
  - (๒) ของเหลว

- (๓) ไขมัน
- (๔) น้ำตาล เกลือ
- (๕) สารที่ทำให้ขึ้นฟู
- (๖) วัสดุปรุงแต่ง
  - (ก) กลิ่น
  - (ข) รส
  - (ค) เครื่องเทศ
  - (ง) เหล้า
- (๗) ประเภทถั่ว ซ็อกโกแลต ผลไม้สดแห้ง
- (๘) สารเสริมเพิ่มคุณภาพ
- (๙) วัสดุตกแต่งหน้า หรือวัสดุปรุงไส้

## ๓.๕.๒ การซั่ง ตวง และวัด

## ๓.๕.๓ การเลือกใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์

- (๑) เครื่องผสม
- (๒) เครื่องรีดแป้ง (Dough Sheeter)
- (๓) เครื่องกวนไส้
- (๔) เตาอบ
- (๕) เครื่องมือ และอุปกรณ์อื่น ๆ
- (๖) พิมพ์ขนมรูปแบบต่าง ๆ

## ๓.๕.๔ การทำขนมอบประเภทต่าง ๆ

- (๑) ลูกกึ่งประเภทต่าง ๆ
- (๒) เค้กประเภทต่าง ๆ
  - (๓) การแต่งหน้าเค้ก
  - (๔) พายประเภทต่าง ๆ
    - (ก) พายเค็ม
    - (ข) พายหวาน
  - (๕) เพสตรีประเภทต่าง ๆ

(ก) พัพ

(ข) เอแคล

๓.๕.๕ เทคนิค และขั้นตอนการทำงานมอบ

(๑) เครื่องมือ อุปกรณ์

(๒) การผสม

(๓) การเตรียมพิมพ์ และการจัดทำรูปทรง

(๔) การอบ

(๕) การแต่งหน้า และการสอดไส้

๓.๕.๖ การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา

(๑) เครื่องมือ อุปกรณ์

(๒) สถานที่

๓.๕.๗ ความปลอดภัยในการทำงาน

๓.๕.๘ สุขอนามัย และความปลอดภัยในการประกอบขนมอบ

๓.๖ ทัศนคติ ประกอบด้วย แนวความคิดเห็นในเรื่องการพัฒนาความรู้ วิเคราะห์งาน  
สามารถตัดสินใจ แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน และให้คำแนะนำแก่ผู้ใต้บังคับบัญชา

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓

สมชาย ชุ่มรัตน์

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน