

โมดูลการเรียนรู้

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

วิชา อาชีวอนามัยและความปลอดภัยในงานโรงแรม รหัสวิชา 20701-2001

ผู้จัดทำ

นางสาวชาครียา ปราบปาราม

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มอาชีพ ผู้ปรุงอาหารตะวันตก สาขาวิชา การโรงแรม

รหัสวิชา 20701-2001 ชื่อวิชา อาชีวนามัยและความปลอดภัยในงานโรงแรม

ทฤษฎี 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...4... ชั่วโมง จำนวน 3 หน่วยกิต

อ้างอิงมาตรฐาน

1. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส 1.01.005, 1.01.007, 1.01.012, 1.01.151, 1.04.139, 1.04.140, 1.04.141, 1.04.142, 1.04.143, 1.09.241, 1.09.242, 1.09.243, 1.04.146, 1.04.148 อาชีพพนักงานบริการส่วนหน้าของโรงแรม ระดับ 1, 2, 3
2. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส 3.01.005, 3.04.141, 3.04.143, 3.01.012, 3.04.145, อาชีพแม่บ้านในโรงแรม ระดับ 1, 2, 3
3. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส 1.01.004, 2.01.012, 2.01.007, อาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 1, 2, 3
4. มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ หน่วยงานสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) รหัส 4.01.005, 4.01.012, 4.01.007 อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 1, 3

จุดประสงค์ เพื่อให้

1. รู้และความเข้าใจเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ ข้อปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัย ด้านสุขอนามัย ด้านสุขลักษณะ ตามมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย และรักษาสภาพแวดล้อม
4. สามารถประยุกต์ใช้ มาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ด้านสุขลักษณะ ให้สอดคล้องกับบริบทสถานที่ทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. รู้และความเข้าใจเกี่ยวกับกฎ ระเบียบ ข้อปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัย ด้านสุขอนามัย ด้านสุขลักษณะ ตามมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
3. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานรับผิดชอบ ตรงต่อเวลา สะอาด ปลอดภัย และรักษาสภาพแวดล้อม
4. สามารถประยุกต์ใช้ มาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ด้านสุขลักษณะ ให้สอดคล้องกับบริบทสถานที่ทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการปฐมพยาบาลเบื้องต้น ระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน การจัดระเบียบพื้นที่ให้เหมาะสมกับสถานที่ทำงาน ระบุ ป้องกันความเสี่ยงด้านสุขลักษณะ กลยุทธ์ในการจัดเก็บ

รักษา วัตถุติด เครื่องมือ เครื่องใช้ ที่ปลอดภัย มาตรฐานความปลอดภัย ข้อปฏิบัติ กระบวนการด้านสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง การให้ข้อมูลเกี่ยวกับสุขภาพ ความปลอดภัย ดำเนินการ ตรวจสอบในการควบคุมอันตรายและความเสี่ยง การอบรมด้านสุขภาพ ความปลอดภัย บันทึกข้อมูลอาชีวอนามัย ความปลอดภัย การป้องกันอันตรายจากการใช้อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ในการปฏิบัติงาน การรักษาความปลอดภัยในบริเวณที่ทำงาน ทรัพย์สิน การสังเกตการณ์ ตรวจสอบบุคคลที่เข้า - ออก ในสถานที่ทำงาน ให้สอดคล้องกับบริบทภายในงานส่วนหน้า โรงแรม งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม งานแม่บ้านในโรงแรม และงานครัวโรงแรม

โมดูลการเรียนรู้

รหัสวิชา 20701-2001.....ชื่อวิชา.....ชื่อวิชา.....อาชีวอนามัยและความปลอดภัยในงานโรงแรม..
 ทฤษฎี 2.....ชั่วโมง/สัปดาห์ ปฏิบัติ 2.....ชั่วโมง/สัปดาห์ รวม ...4... ชั่วโมง จำนวน.....3.....หน่วยกิต

ที่	ชื่อโมดูล	เวลาเรียน (ชม.)			หมายเหตุ
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม	
1	หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงานอาชีพ	4	2	6	
2	ปัญหามลพิษ	2	2	4	
3	โรคและอุบัติเหตุที่เกิดจากการทำงาน	4	2	6	
4	การป้องกันและควบคุมมลพิษในที่ทำงาน	2	2	4	
5	การปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักยศาสตร์	2	4	6	
6	การจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในบริเวณที่ทำงาน	4	4	8	
7	เครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัย	2	2	4	
8	เครื่องป้องกันอันตราย	2	4	6	
9	การปฐมพยาบาลเบื้องต้น	4	6	10	
10	การปฏิบัติงานโรงแรมด้านความปลอดภัย ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ	10	8	18	
	รวม	36	36	72	

โมดูลการเรียนรู้ที่ 5 การปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักยศาสตร์

เวลาเรียน 6 ชั่วโมง (ทฤษฎี 2 ชั่วโมง, ปฏิบัติ 4 ชั่วโมง)

1. ผลลัพธ์การเรียนรู้ (ความรู้+ทักษะ+จิตพิสัย=การประยุกต์ใช้)

ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักยศาสตร์ การวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงต่อโรคระบบกล้ามเนื้อและกระดูกจากการทำงานในโรงแรม สามารถประเมินท่าทางการทำงาน วิเคราะห์และปรับปรุงสภาพการทำงาน อุปกรณ์ และจัดทำทางในการปฏิบัติงานจริงได้ถูกต้องตามหลักความปลอดภัย ด้วยความรอบคอบและตระหนักถึงสุขภาพอนามัยในการทำงาน

2. อ้างอิงมาตรฐาน (ถ้ามี)

มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว โรงแรม และภัตตาคาร / มาตรฐานความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน กระทรวงแรงงาน

3. สมรรถนะประจำโมดูล

3.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักยศาสตร์ ปัจจัยเสี่ยง อาการบาดเจ็บทางระบบกล้ามเนื้อและกระดูกเนื่องจากการทำงาน และแนวทางการปรับปรุงสภาพการทำงานในโรงแรม

3.2 ปฏิบัติการประเมินท่าทางการทำงาน วิเคราะห์จุดเสี่ยง และสาธิตการปรับเปลี่ยนท่าทางการปฏิบัติงานในโรงแรมตาม หลักยศาสตร์ได้อย่างถูกต้อง

3.3 ประยุกต์ใช้หลักยศาสตร์ในการออกแบบและจัดสภาพแวดล้อมการทำงานจำลองในแผนกงานโรงแรมได้อย่างปลอดภัย มีความประณีต ระมัดระวัง และเสร็จทันตามเวลาที่กำหนด

4. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม

4.1 พุทธิพิสัย

4.1.1 อธิบายความหมาย หลักการพื้นฐานของหลักยศาสตร์ และประโยชน์ของการปรับปรุงสภาพการทำงานได้ถูกต้อง

4.1.2 ระบุปัจจัยเสี่ยงและอาการบาดเจ็บทางระบบกล้ามเนื้อและกระดูกจากการทำงานในโรงแรมได้แม่นยำ

4.2 ทักษะพิสัย

4.2.1 ปฏิบัติการยก ย้าย เคลื่อนย้ายสิ่งของหนัก และใช้อุปกรณ์ผ่อนแรงได้ถูกต้องตามสเปกความปลอดภัยที่กำหนด

4.2.2 ปฏิบัติท่าทางการทำงานในงานบริการโรงแรมตามหลักยศาสตร์ได้ถูกต้อง

4.2.3 ปฏิบัติการสำรวจและประเมินความเสี่ยงด้านยศาสตร์ในพื้นที่ปฏิบัติงานจำลองพร้อมเสนอแนวทางแก้ไขได้

เหมาะสม

4.3 จิตพิสัย

4.3.1 ปฏิบัติงานด้วยความระมัดระวัง ตระหนักถึงความปลอดภัยของตนเองและผู้อื่น และคำนึงถึงสุขภาพระยะยาว

4.4 การประยุกต์ใช้

4.4.1 วางแผนและจัดทำข้อเสนอแนะการปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักยศาสตร์สำหรับสถานประกอบการโรงแรมได้สมบูรณ์

5. สารการเรียนรู้

5.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักยศาสตร์ (Ergonomics) และความสำคัญในงานโรงแรม

5.2 ปัจจัยเสี่ยงทางยศาสตร์และโรคระบบกล้ามเนื้อและกระดูกเกี่ยวเนื่องจากการทำงาน (MSDs)

5.3 หลักการปรับปรุงท่าทางการทำงาน: การยก-ถือ-ย้ายสิ่งของ การยืน การนั่ง และการใช้อุปกรณ์ผ่อนแรงในงานโรงแรม

5.4 การวิเคราะห์และประเมินสภาพการทำงานตามหลักยศาสตร์ในแผนกต่างๆ (แผนกแม่บ้าน แผนกครัว แผนกส่วนหน้า)

5.5 การออกแบบและจัดสภาพสิ่งแวดล้อมในการทำงาน (Workstation Design) ให้เหมาะสมกับสรีรวิทยาของพนักงาน (Borders & Shading)

6. รายละเอียดการเรียนรู้ประจำโมดูล

6.1 ทฤษฎี

เรียนรู้หลักทฤษฎี กฎหมายความปลอดภัยด้านยศาสตร์ และการประเมินความเสี่ยงผ่านสื่อการสอนอิเล็กทรอนิกส์ การบรรยาย และกรณีศึกษาใน Platform ของหลักสูตรจนจบหน่วย

6.2 ปฏิบัติ

ฝึกทักษะปฏิบัติจริงในสถานการณ์จำลอง เช่น การสาธิตปรับท่าทางปูเตียง ยกของ และใช้แบบประเมิน REBA/RULA ตรวจวัดท่าทาง ทำตามขั้นตอนในใบปฏิบัติงาน ฝึกวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาจุดเสี่ยงยศาสตร์ในพื้นที่จริง

7. สื่อและแหล่งการเรียนรู้

ด้านความรู้ (ทฤษฎี) เวลาเรียน 2 ชั่วโมง

สื่อเรื่อง หลักการพื้นฐานยศาสตร์และปัจจัยเสี่ยงในงานโรงแรม (แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

สื่อเรื่อง โรคระบบกล้ามเนื้อและกระดูกจากการทำงาน (แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

สื่อเรื่อง หลักการปรับปรุงท่าทางและการจัดการสภาพแวดล้อม (แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

สื่อเรื่อง เครื่องมือประเมินความเสี่ยงทางยศาสตร์เบื้องต้น (แบบฝึกหัดพร้อมเฉลย)

ด้านทักษะและการประยุกต์ใช้ (ปฏิบัติ) เวลาเรียน 4 ชั่วโมง

ฝึกปฏิบัติจริง

ใบปฏิบัติงานที่ 5.1 "การวิเคราะห์และปรับปรุงท่าทางการปฏิบัติงานตามหลักยศาสตร์ในโรงแรม"

หลักฐานการปฏิบัติงาน

คลิปวิดีโอสาธิตการปรับปรุงท่าทางการทำงาน และเอกสารแบบประเมินวิเคราะห์จุดเสี่ยงทางยศาสตร์

เกณฑ์การปฏิบัติงาน

ความถูกต้องของท่าทางตามหลักยศาสตร์ 100%, การวิเคราะห์จุดเสี่ยงตรงตามสภาพจริง และการเสนอแนวทางแก้ไขได้อย่างเป็นรูปธรรม

ขอบเขตการปฏิบัติงาน

ประเมินและปรับปรุงท่าทางการทำงานในแผนกจำลองภายในเวลาที่กำหนด 180 นาที

วิธีการประเมิน

ประเมินการสาธิตการปฏิบัติงาน คุณภาพไฟล์คลิปวิดีโอ และรายงานวิเคราะห์จุดเสี่ยง

เครื่องมือประเมิน

แบบประเมินผลการปฏิบัติงานทักษะท่าทางและรายงาน โดยใช้เกณฑ์การให้คะแนนแบบรูบริกส์

8. การวัดและประเมินผลประจำโมดูล

ภาคทฤษฎี (30 คะแนน)

คะแนนแบบทดสอบความรู้บน Platform ก่อนเรียนและหลังเรียน (20 คะแนน)

คะแนนความตั้งใจและการทำแบบฝึกหัดระหว่างคาบเรียนทฤษฎี (10 คะแนน)

ภาคปฏิบัติ (70 คะแนน)

คะแนนแบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานขณะสาธิตการปรับท่าทางและการใช้อุปกรณ์ผ่อนแรงตามหลักยศาสตร์ (40 คะแนน)

คะแนนการประเมินรายงาน/คลิปวิดีโอวิเคราะห์และปรับปรุงสภาพการทำงานตามหลักยศาสตร์ที่ส่งตรวจ (30 คะแนน)