



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ  
Occupational Standard and Professional Qualifications

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

N/A

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

9. หน่วยสมรรถนะทั้งหมดในมาตรฐานอาชีพ (List of All Units of Competence within this Occupational Standards)

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
10402	พัฒนาตำรับอาหารศาลาลใหม่
20101	จัดการวัตถุดิบตามหลักการศาลาล-ฮารอม
20102	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการศาลาล-ฮารอม
20103	ผลิตอาหารตามหลักการศาลาล-ฮารอม
20104	กำกับดูแลครัวอาหารศาลาล
20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารศาลาล
20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารศาลาล
20301	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารศาลาล
20302	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารศาลาล
20401	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร
20402	กำหนดราคาขายอาหารศาลาล
20501	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารศาลาล
20502	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารศาลาล
20503	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารศาลาล
20504	ฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารศาลาล
20601	จัดซื้อวัตถุดิบ
20602	ตรวจรับวัตถุดิบ
20701	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารศาลาล
20702	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารศาลาล

## 10. ระดับคุณวุฒิ

### 10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม กภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 6

#### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

#### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

#### หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

#### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

#### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10402 พัฒนารับอาหารฮาลาลใหม่

20101 จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

20102 เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

20103 ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

20104 กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล

20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล

20202 ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล

20301 สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

20302 สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

20401 ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร

20402 กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล

20501 บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล

20502 คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล

20503 ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

20504 ฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

20601 จัดซื้อวัตถุดิบ

20602 ตรวจรับวัตถุดิบ

20701 จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

20702 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

#### ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

##### 1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ และยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์ และวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน	01	บริหารจัดการงานที่พักท้องถิ่น	0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

ตาราง 2 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY FUNCTION , UNIT OF COMPETENCE , ELEMENT OF COMPETENCE

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	10402	พัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่	10402.01	สร้างตำรับอาหารฮาลาลใหม่
				10402.02	คำนวณต้นทุนอาหารฮาลาลที่พัฒนาใหม่
				10402.03	ทดสอบการยอมรับตำรับอาหารฮาลาลที่พัฒนาขึ้นใหม่
				10402.04	ถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่
		20101	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	20101.01	กำหนดคุณสมบัติวัตถุดิบและส่วนผสม
				20101.02	ขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสม
				20101.03	ตรวจรับและจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสม
		20102	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	20102.01	ล้างทำความสะอาดวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ทั้งก่อนและหลังการผลิตอาหาร
				20102.02	จัดเก็บวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์
		20103	ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	20103.01	ตรวจสอบวัตถุดิบและส่วนผสมเพื่อนำเข้าสู่กระบวนการประกอบอาหารฮาลาล
				20103.02	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
				20103.03	จัดตกแต่งอาหารฮาลาล
				20103.04	ออกแบบรายการอาหารฮาลาล
				20103.05	ป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งฮารอม
		20104	กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล	20104.01	ฝึกอบรมบุคลากรให้มีความรู้ฮาลาล-ฮารอม
				20104.02	จัดทำคู่มือปฏิบัติงานสำหรับครัวฮาลาล
				20104.03	ทวนสอบระบบครัวฮาลาล
		20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	20201.01	วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	20201.02	ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย
				20201.03	ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย
				20201.04	ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารฮาลาลให้มีความปลอดภัย
				20201.05	ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
				20201.06	ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน
				20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
		20202.02	ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานและสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาลให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย		
		20202.03	ปฐมพยาบาลเบื้องต้น		
		20301	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการทำงานในครัวอาหารฮาลาล		
				20301.02	ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการทำงานในครัวอาหารฮาลาล
				20301.03	ปฏิบัติงานตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง
		20302	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการทำงานในครัวอาหารฮาลาล	20302.01	ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการทำงานในครัวอาหารฮาลาล
				20302.02	อ่านและเขียนประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20302.03	เขียนคำรับอาหารฮาลาลเป็นภาษาอังกฤษ
		20401	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร	20401.01	ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาล
				20401.02	ประเมินราคาและคุณภาพของวัตถุดิบอาหารฮาลาลให้ตรงกับความต้องการ
		20402	กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล	20402.01	คิดต้นทุนอาหารฮาลาล
				20402.02	กำหนดราคาขาย
		20501	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล	20501.01	วางแผนอัตรากำลังคนที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลในตำแหน่งต่างๆ

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	20501	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล	20501.02	กำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล
				20501.03	จัดทำกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20501.04	ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลให้เป็นไปตามแผน
				20502.01	วางแผนการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
		20502	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20502.02	คัดเลือกบุคลากรด้วยวิธีต่างๆ
				20503.01	จัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน
		20503	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20503.02	จัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20503.03	ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล
				20504.01	วางแผนการฝึกอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
		20504	ฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20504.02	จัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20504.03	ประเมินผลการฝึกอบรมการพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20601	จัดซื้อวัตถุดิบ
		20601.02	ควบคุมการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล		
		20601.03	รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล		
		20602	ตรวจรับวัตถุดิบ	20602.01	ตรวจรับวัตถุดิบอาหารฮาลาล ตามรายการสั่งซื้อ
				20602.02	จัดเก็บวัตถุดิบอาหาร
				20602.03	ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารฮาลาล
		20701	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	20701.01	วางแผนการจัดซื้อและติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
				20701.02	ทดสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักรถยนต์	20702	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ส สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	20702.01	วางแผนการตรวจสอบ การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
				20702.02	ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

**คำอธิบาย**

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ (ต่อ) เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานหลังจากได้หน้าที่หลัก (Key Function) เพื่อให้ได้ หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และหน่วยสมรรถนะย่อย (Element of Competence)



1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10402
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ พัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10402.01 สร้างตำรับอาหารฮาลาลใหม่	10402.011 ตำรับอาหารมาตรฐาน ได้รับการจัดทำอย่างถูกต้องโดยมีคำแนะนำและขั้นตอนการประกอบอาหาร 10402.012 ชั่ง ตวง วัดและการเปรียบเทียบมาตราส่วนในระบบต่างๆ ได้ 10402.013 ตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นใหม่ได้รับการเตรียมปรุง จัดเสิร์ฟ และจัดบันทึกรายละเอียดต่างๆ ตามรูปแบบมาตรฐานอย่างถูกต้อง	
10402.02 คำนวณต้นทุนอาหารฮาลาลที่พัฒนาใหม่	10402.021 วัสดุุดิบและเครื่องปรุง ได้รับการประมาณการใช้ตามตำรับมาตรฐานที่กำหนดอย่างถูกต้อง 10402.022 ต้นทุนอาหารได้รับการคิดและวิเคราะห์อย่างถูกต้องตามตำรับมาตรฐานที่กำหนด 10402.023 อาหารฮาลาลที่พัฒนาใหม่ได้รับการกำหนดราคาขายอย่างถูกต้อง	
10402.03 ทดสอบการยอมรับตำรับอาหารฮาลาลที่พัฒนาขึ้นใหม่	10402.031 ตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นใหม่ได้รับการทดสอบการยอมรับตามขั้นตอนของการทดสอบการยอมรับอย่างถูกต้อง 10402.032 ตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นได้รับการปรับปรุงแก้ไขให้เป็นตำรับมาตรฐาน	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10402.04 ถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่	10402.041 ขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดและจัดทำอย่างถูกต้อง 10402.042 ความรู้และทักษะเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารใหม่ได้รับการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 10402.043 ปัญหาในเรื่องความปลอดภัยในอาหารได้รับการปรับปรุงแก้ไข อย่างทันท่วงที	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัฏการวัดคุฎิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
3. ทบทวนครั้้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรั้ชื้ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรั้ระดับคุฎนวนุฎติ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื้ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ชื้อก้ำหนดหรือคุฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20101.01 ก้ำหนดคุฎสมบั้ติวัดคุฎิบและส่วนผสม	20101.011 วัดคุฎิบและส่วนผสมจะต้้องถูกจำแนกเพื่อไม่ให้ขัดต้้องกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลได้ 20101.012 วัดคุฎิบและส่วนผสมจะต้้องถูกระบุแหล่งที่มาได้	
20101.02 ขนส่งวัดคุฎิบและส่วนผสม	20101.021 วิธีการขนส่งวัดคุฎิบและส่วนผสมจากผู้ส่งมอบจะต้้องถูกกำหนดให้เป็นไปตามหลักการฮาลาล-ฮารอมตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 20101.022 ขนส่งวัดคุฎิบและส่วนผสมจะต้้องมีการควบคุมและตรวจสอบภายในสถานที่ประกอบกิจการ	
20101.03 ตรวจจับและจัฏเก็บวัดคุฎิบและส่วนผสม	20101.031 วัดคุฎิบและส่วนผสมต้้องมีการตรวจจับตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ 20101.032 วัดคุฎิบและส่วนผสมถูกจัฏเก็บตามกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลได้	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าจั้จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20102
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20102.01 ล้างทำความสะอาดวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ทั้งก่อนและหลังการผลิตอาหาร	20102.011 สภาพที่ไม่ปลอดภัยหรือสิ่งผิดปกติที่หากพบเกิดขึ้นกับอุปกรณ์ในการเตรียมอาหารจะต้องรายงานผู้เกี่ยวข้องทราบตามลำดับชั้นความรับผิดชอบ 20102.012 ขงสารทำความสะอาด ต้องถูกกำหนดชนิดให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม 20102.013 วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ได้รับการล้างทำความสะอาดถูกต้อง ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	
20102.02 จัดเก็บวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์	20102.021 วัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลได้ถูกจัดเก็บตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-ฮารอมตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 20102.022 พื้นที่การจัดเก็บวัสดุเครื่องมือ และอุปกรณ์ได้ถูกกำหนดให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20103.01 ตรวจสอบวัตถุดิบและส่วนผสมเพื่อนำเข้าสู่กระบวนการประกอบอาหารฮาลาล	20103.011 วัตถุดิบและส่วนผสมในการประกอบอาหารฮาลาลถูกเลือกใช้ได้ถูกต้องตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-ฮารอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 20103.012 วิธีการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบและส่วนผสมจากที่จัดเก็บมายังพื้นที่ประกอบอาหารฮาลาลถูกกำหนดตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-ฮารอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 20103.013 วัตถุดิบและส่วนผสมก่อนกระบวนการประกอบอาหารฮาลาลถูกตรวจสอบตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-ฮารอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม	
20103.02 ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ	20103.021 กำหนดชนิดของสารทำความสะอาดวัตถุดิบถูกกำหนดให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม 20103.022 วัตถุดิบได้รับการล้างตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	
20103.03 จัดตกแต่งอาหารฮาลาล	20103.031 จัดเตรียมภาชนะที่ใส่อาหารที่สะอาดปราศจากการปนเปื้อนตามหลักการฮาลาล-ฮารอม 20103.032 จัดตกแต่งอาหารฮาลาลที่ไม่ขัดต่อหลักการศาสนาอิสลาม	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20103.04 ออกแบบรายการอาหารฮาลาล	20103.041 ออกแบบรายการอาหารฮาลาลให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม 20103.042 คัดเลือกวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลตามทีอแบบไว้ให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	
20103.05 ป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งฮารอม	20103.051 กำหนดแผนผังของครัวอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนจำเพาะไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งฮารอม 20103.052 กำหนดมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งฮารอม	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A



1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20104
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20104.01 ฝึกอบรมบุคลากรใหม่มีความรู้ฮาลาล-ฮารอม	20104.011 กำหนดเนื้อหาหลักสูตรฝึกอบรมสำหรับผู้ปฏิบัติงานในครัวได้ 20104.012 ประเมินผลการฝึกอบรมได้	
20104.02 จัดทำคู่มือปฏิบัติงานสำหรับครัวฮาลาล	20104.021 กำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานสำหรับครัวอาหารฮาลาล 20104.022 จัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับครัวอาหารฮาลาล 20104.023 ทบทวนขั้นตอนการปฏิบัติงานที่กำหนดในคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับครัวฮาลาล	
20104.03 ทวนสอบระบบครัวฮาลาล	20104.031 กำหนดตัวชี้วัดของระบบครัวอาหารฮาลาล 20104.032 ติดตามและประเมินผลการทวนสอบระบบครัวอาหารฮาลาล	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20201
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20201.01 วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	20201.011 อาหารฮาลาลได้รับการวางแผนการควบคุมการผลิตให้มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ 20201.012 มาตรฐานสากลในด้านความปลอดภัยอาหารได้รับการเลือกมาใช้ที่เหมาะสม 20201.013 วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกกำหนดการใช้และการจัดเก็บอย่างมีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค 20201.014 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกกำหนดการใช้และการจัดเก็บอย่างมีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20201.02 ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย	20201.021 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำอาหารฮาลาล ถูกตรวจสอบการเตรียมอย่างสะอาดและปลอดภัย 20201.022 เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการเตรียมอาหารฮาลาล ถูกตรวจสอบการเตรียมอย่างปลอดภัย 20201.023 สถานที่ในการเตรียมอาหารได้รับการตรวจสอบความสะอาด อย่างถูกต้อง 20201.024 สัญลักษณ์ของบุคลากรที่ทำอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบ อย่างสม่ำเสมอ	
20201.03 ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย	20201.031 กรรมวิธีการปรุงอาหารฮาลาลได้รับการควบคุมอย่างปลอดภัย 20201.032 กรรมวิธีการปรุงอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบให้มีความ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค	
20201.04 ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารฮาลาลให้มีความปลอดภัย	20201.041 ภาชนะ และอุปกรณ์ตลอดถึงสภาวะในการจัดเก็บอาหารได้รับการ ควบคุมการใช้ให้สะอาดอย่างเหมาะสม 20201.042 สถานที่ในการจัดเก็บอาหารได้รับการควบคุมการใช้สะอาด และเหมาะสม 20201.043 อาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบการจัดเก็บอย่างปลอดภัย	
20201.05 ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	20201.051 เอกสารระดับขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในอา หารฮาลาลได้รับการจัดทำอย่างถูกต้องและครอบคลุม 20201.052 ปัญหาในเรื่องความปลอดภัยอาหารได้รับการแก้ไขอย่างถูก ต้อง 20201.053 ความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาลได้รับการถ่ายทอด อย่างครบถ้วนและถูกต้องทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	
20201.06 ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตาม มาตรฐาน	20201.061 อุปกรณ์และเครื่องมือได้รับการตรวจสอบให้สะอาดและปลอด ภัย ทั้งก่อนและหลังการใช้งาน 20201.062 อุปกรณ์และเครื่องมือ ได้รับการจัดเก็บตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20202
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20202.01 วางแผนและบริหารความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ตามคู่มือปฏิบัติงานด้านความปลอดภัย	20202.011 ขั้นตอนการปฏิบัติงานการใช้เครื่องมือ-อุปกรณ์งานครัวได้รับการออกแบบอย่างปลอดภัย 20202.012 ขั้นตอนการปฏิบัติงานการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าได้รับการออกแบบอย่างปลอดภัย 20202.013 ขั้นตอนการปฏิบัติงานการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์งานครัวชนิดพิเศษได้รับการออกแบบอย่างปลอดภัย 20202.014 ขั้นตอนการปฏิบัติงานการใช้ระบบก๊าซได้รับการออกแบบอย่างปลอดภัย	
20202.02 ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานและสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาลให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย	20202.021 เครื่องมืออุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในครัวอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานขั้นพื้นฐานที่กำหนดไว้ 20202.022 สถานที่ (ครัวอาหารฮาลาล) ได้รับการตรวจสอบให้มีความปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานขั้นพื้นฐานที่กำหนดไว้	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20202.03 ปฐมพยาบาลเบ้องตัน	20202.031 ยาสามัญได้รับการเลือกใช้อย่างถูกต้องกับโรคหรืออาการที่เป็ น 20202.032 อุปกรณัการปฐมพยาบาลได้รับการเลือกใช้อย่างถูกต้องกับอั ติเหตุ 20202.033 ปฐมพยาบาลเบ้องตันได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย 20202.034 ยาและอุปกรณัการปฐมพยาบาลได้รับการจัดเก็บอย่างถูกต้อง และปลอดภัย	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20301
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20301.01 ฟังและเข้าใจคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล	20301.011 คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบอาหารถูกรับฟังและตีความหมายในด้านฮาลาล-ฮารอมได้อย่างถูกต้อง 20301.012 คำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 20301.013 คำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 20301.014 คำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง	
20301.02 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20301.021 คำสั่งภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการอ่านตีความและลงมือปฏิบัติตามคำสั่งได้อย่างถูกต้องและชัดเจน 20301.022 การปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการนำเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและชัดเจน	



สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20301.03 ปฏิบัติงานตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง	20301.031 คำสั่งในการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการแปลและตีความอย่างถูกต้อง 20301.032 คำสั่งในการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการปฏิบัติตามอย่างถูกต้องและตรงประเด็น	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20302
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20302.01 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20302.011 ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการฟังและตีความได้อย่างถูกต้อง 20302.012 ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานได้รับการปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง	
20302.02 อ่านและเขียนประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20302.021 ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการอ่านและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 20302.022 ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการเขียนเพื่อสื่อความหมายได้ตามวัตถุประสงค์	
20302.03 เขียนตำรับอาหารฮาลาลเป็นภาษาอังกฤษ	20302.031 ส่วนผสมอาหารฮาลาลได้รับการออกแบบและเขียนเป็นภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง 20302.032 ขั้นตอนการปรุงอาหารได้รับการเขียนเป็นภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20401
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20401.01 ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาล	20401.011 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกกำหนดปริมาณการใช้งานอย่างเหมาะสม 20401.012 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกควบคุมประสิทธิภาพการใช้ที่เหมาะสม	
20401.02 ประเมินราคาและคุณภาพของวัตถุดิบอาหารฮาลาลให้ตรงกับความต้องการ	20401.021 คุณภาพและราคาวัตถุดิบอาหารฮาลาลจากแหล่งผลิตหรือแหล่งการค้าได้รับการประเมินให้ตรงกับความต้องการ 20401.022 จัดหาวัตถุดิบทดแทนในการประกอบอาหารฮาลาลในกรณีที่วัตถุดิบเดิมมีการเปลี่ยนแปลงราคา	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20402
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20402.01 คิดต้นทุนอาหารฮาลาล	20402.011 โครงสร้างต้นทุนของอาหารฮาลาลได้รับการวิเคราะห์และระบุอย่างถูกต้องและครบถ้วน 20402.012 ต้นทุนของอาหารฮาลาลได้รับการคำนวณและประมวลผลอย่างถูกต้องและครบถ้วน	
20402.02 กำหนดราคาขาย	20402.021 กำไรที่ได้จากการขายอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดอย่างถูกต้อง 20402.022 ราคาขายอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดเพื่อบรรลุกำไรตามเป้าหมายให้ได้ตามที่ธุรกิจกำหนดไว้ 20402.023 ราคาขายอาหารฮาลาลได้รับการเลือกใช้ตามวิธีการกำหนดเพื่อให้เหมาะสมกับธุรกิจและได้รับกำไรที่เหมาะสมที่สุด	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20501
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20501.01 วางแผนอัตรากำลังคนปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลในตำแหน่งต่างๆ	20501.011 จำนวนผู้ปฏิบัติงานได้รับการวางแผนอัตรากำลังคนตามลักษณะการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล 20501.012 ผู้ปฏิบัติงานในแต่ละตำแหน่งได้รับการจัดสรรตำแหน่งงานตามคุณสมบัติของลักษณะการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	
20501.02 กำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล	20501.021 บุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดตำแหน่งการปฏิบัติงานอย่างเหมาะสม 20501.022 บุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานตามลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย 20501.023 โครงสร้าง อำนาจและหน้าที่ได้รับการจัดทำตามลักษณะงานในครัวอาหารฮาลาล 20501.024 ความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มงานได้รับการเชื่อมโยงกันตามลักษณะงาน	



สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20501.03 จัดทำกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20501.031 กฎระเบียบการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้รับการจัดทำเป็นเอกสารได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน 20501.032 กฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการถ่ายทอดไปยังผู้ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน	
20501.04 ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลให้เป็นไปตามแผน	20501.041 บุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้รับการควบคุมให้ปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้อย่างเหมาะสม 20501.042 บุคลากรในตำแหน่งที่ต่ำกว่าได้รับคำปรึกษาหรือคำแนะนำที่ถูกต้องและตรงประเด็น	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20502
2. ชือหน่วยสมรรถนะ คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชืออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชืออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20502.01 วางแผนการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20502.011 คุณสมบัติของผู้สมัครได้รับการกำหนดตามลักษณะงานในตำแหน่งที่ต้องการ 20502.012 วิธีการคัดเลือกบุคลากรในตำแหน่งที่ต้องการได้รับการเลือกในรูปแบบวิธีที่เที่ยงตรงและถูกต้อง 20502.013 ผลการคัดเลือกบุคลากรได้รับการจัดทำรายงานผลการคัดเลือกตามแบบที่กำหนดได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น	
20502.02 คัดเลือกบุคลากรด้วยวิธีต่างๆ	20502.021 บุคลากรปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการคัดเลือกด้วยวิธีการคัดเลือกตามลักษณะงาน 20502.022 ผลการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติในครัวอาหารฮาลาลได้รับการจัดทำรายงานเสนอต่อหน่วยงานหรือผู้ที่เกี่ยวข้อง	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20503
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20503.01 จัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน	20503.011 ปริมาณงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆถูกกำหนดได้ตามลักษณะงานของครัวอาหารฮาลาล 20503.012 คุณภาพของงานที่บุคลากรปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆของครัวอาหารฮาลาลได้ถูกกำหนดตามลักษณะงาน 20503.013 ลักษณะการแสดงออกของผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆของครัวอาหาร	
20503.02 จัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20503.021 องค์ประกอบของการประเมินได้ถูกกำหนดตามลักษณะงาน 20503.022 แบบประเมินถูกกำหนดได้เหมาะสมกับลักษณะงาน 20503.023 ผู้ประเมิน ระยะเวลา และขั้นตอนการประเมินถูกกำหนดได้ตามลักษณะงาน 20503.024 ผลการประเมินได้รับการแปลงให้เป็นเกณฑ์ในการให้คะแนนเพื่อใช้ในการประเมินผลการปฏิบัติงานต่อไป	
20503.03 ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล	20503.031 ประสิทธิภาพบุคลากรในแต่ละตำแหน่งได้รับการประเมินอย่างถูกต้อง 20503.032 ผลการประเมินการปฏิบัติงานของบุคลากรถูกรายงานได้อย่างถูกต้อง	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าทีจ้่าเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้อัการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้อการด้านทักษะ
- (ข) ความต้อการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้อการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20504
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20504.01 วางแผนการฝึกอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20504.011 หลักสูตรการฝึกอบรมหรือหัวข้อการอบรมเพื่อการพัฒนาบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลถูกกำหนดได้อย่างเหมาะสม 20504.012 วิธีการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาความรู้และการเพิ่มทักษะการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลถูกเลือกได้อย่างเหมาะสม 20504.013 แผนการฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลถูกเขียนได้อย่างเหมาะสม	
20504.02 จัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20504.021 บุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการฝึกอบรมอย่างถูกต้องทั้งภาคความรู้และภาคปฏิบัติ 20504.022 การฝึกอบรมถูกควบคุมการให้เป็นไปตามแผนการฝึกอบรมที่กำหนดไว้	
20504.03 ประเมินผลการฝึกอบรมการพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20504.031 แบบประเมินการฝึกอบรมได้รับการจัดทำ 20504.032 ผลการฝึกอบรมถูกสรุปได้ถูกต้อง 20504.033 ผลการจัดฝึกอบรมและให้ข้อเสนอแนะได้รับการวิเคราะห์เพื่อนำมาปรับปรุงหรือพัฒนาการฝึกอบรมในครั้งต่อไปได้	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
  - (ข) ความต้องการด้านความรู้
- N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20601
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดซื้อวัตถุดิบ
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20601.01 วางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล	20601.011 วัตถุดิบถูกกำหนดมาตรฐานและจัดทำรายละเอียดได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต 20601.012 วัตถุดิบถูกประมาณการใช้ตามที่กำหนดไว้ในตำรับอาหารมาตรฐาน 20601.013 วัตถุดิบอาหารฮาลาลที่ใช้ได้รับการเลือกจากแหล่งที่มาอย่างถูกต้องและปลอดภัย 20601.014 วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดขั้นตอนการสั่งซื้อได้อย่างถูกต้อง	
20601.02 ควบคุมการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล	20601.021 ปริมาณการสั่งซื้อและคุณภาพของวัตถุดิบได้รับการตรวจสอบให้ถูกต้องตามรายการสั่งซื้อที่กำหนดไว้ 20601.022 ข้อมูลการจัดซื้อวัตถุดิบในครัวอาหารฮาลาลสามารถตรวจสอบได้ทั้งระบบ	
20601.03 รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล	20601.031 รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาลถูกจัดทำและเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องตามแบบที่กำหนด 20601.032 ข้อเสนอแนะในการสั่งซื้อวัตถุดิบถูกเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อการปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ	



12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20602
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจจับวัตถุติด
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20602.01 ตรวจจับวัตถุติดอาหารฮาลาล ตามรายการสั่งซื้อ	20602.011 วัตถุติดถูกตรวจสอบปริมาณและคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในรายการสั่งซื้อ 20602.012 ผลการตรวจจับวัตถุติดได้รับการรายงานต่อผู้เกี่ยวข้องอย่างถูกต้อง	
20602.02 จัดเก็บวัตถุติดอาหาร	20602.021 วัตถุติดอาหารฮาลาลได้รับการจำแนกตามประเภทออกเป็นมวดหุม 20602.022 สินค้าและวัตถุติดถูกจัดเก็บภายในสตรังของครัวอาหารฮาลาลในสภาวะที่เหมาะสมตามประเภทวัตถุติดได้อย่างเป็นระบบ 20602.023 สินค้าและวัตถุติดถูกจัดวางได้สะดวกต่อการใช้งานตามหลักเก็บก่อนใช้ก่อน(FIFO)	
20602.03 ตรวจสอบการเก็บวัตถุติดอาหารฮาลาล	20602.031 วัตถุติดอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบปริมาณการเก็บตามเอกสารที่กำหนดไว้(ก่อนการสั่งซื้อ) 20602.032 วัตถุติดอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบคุณภาพการเก็บตามเอกสารที่กำหนดไว้(ก่อนการสั่งซื้อ)	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
  - (ข) ความต้องการด้านความรู้
- N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20701
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20701.01 วางแผนการจัดซื้อและติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	20701.011 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารถูกกำหนดชนิดได้อย่างถูกต้องเหมาะสม 20701.012 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารถูกกำหนดปริมาณการใช้ได้อย่างเหมาะสม 20701.013 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารถูกกำหนดคุณลักษณะที่ต้องการได้อย่างเหมาะสม 20701.014 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารถูกกำหนดพื้นที่ในการติดตั้งและจัดเก็บให้เหมาะสมกับการใช้งาน	
20701.02 ทดสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์	20701.021 เครื่องมือและอุปกรณ์ได้รับการตรวจสอบว่าทำงานได้ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ 20701.022 เครื่องมือและอุปกรณ์ได้รับการตรวจสอบให้มีความพร้อมในการใช้งานได้ตามคุณลักษณะที่กำหนด	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20702
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20702.01 วางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	20702.011 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้รับการกำหนดระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาไว้อย่างชัดเจนเหมาะสม 20702.012 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้รับการจัดเตรียมไว้สำหรับการใช้งานอย่างสม่ำเสมอ	
20702.02 ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	20702.021 คู่มือการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาลถูกจัดทำและประมวลผลอย่างถูกต้องและครบถ้วน 20702.022 การทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบแก้ไขและปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A