มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2566

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

ประเทศไทยมีบริบทที่เปลี่ยนแปลงไป การเข้าสู่ประชาคมอาเซียน และกรอบทางการค้า แรงงานที่เปลี่ยนแปลง ทำให้เกิดความตื่นตัว การโยกย้ายแรงงาน และการกีดกันแรงงาน เริ่มเกิดขึ้นในหลายภาคส่วน ทำให้แรงงานไทยเกิดความเสียเปรียบ และไม่สามารถตอบสนองต่ออุปสงค์แรงงานได้อย่างชัดเจน จึงมีความจำเป็นอย่างเร่งด่วนในอันที่จะต้องกับมาทบทวน กระบวนการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์

แต่เดิมการพัฒนากำลังคน หรือ ทรัพยากรมนุษย์ ทำในหลายภาคส่วน โดยมีภาคการศึกษาเป็นแกนหลักสำคัญในการพัฒนา การจัดการศึกษาในยุคก่อนเน้นการส่งเสริมความงอกงามในพุทธิพิสัย (ความรู้) และ การวัดผลสัมฤทธิ์ในมิติของความจำ และ ความเข้าใจเป็นเรื่องหลัก ซึ่งจะพบว่าในหลายๆอาชีพ ความรู้ คามเข้าใจเป็นเพียงองค์ประกอบส่วนหนึ่ง หากแต่ความสามารถ ทักษะ ประสบการณ์เป็นองค์ประกอบสำคัญในคุณภาพของแรงงาน ในขณะที่ประเทศที่พัฒนาแล้วในหลายๆประเทศ ต่างมีแกนในการจัดการศึกษา แบบคู่ขนาน คือ การจัดการศึกษาสายวิชาการ ควบคู่กับการจัดการศึกษาสายอาชีพ เพื่อสร้างแรงงานที่มีคุณภาพทั้งเชิงทฤษฎีในกลุ่มหนึ่ง และเชิงปฏิบัติการในกลุ่มหนึ่ง

นอกจากเรื่องดังกล่าวการที่ประเทศไทยเน้นการวัดคุณภาพคน และโอกาสในการศึกษาต่อจากผู้ที่จบในภาคการศึกษาเป็นหลัก จึงเป็นส่วนที่ทำให้โอกาสการเรียนรู้ของคนไทยอยู่ในกรอบที่จำกัด ผู้ที่ไม่มีโอกาสได้เรียนตามระบบยากที่จะสามารถกลับเข้าสู่ภาคการศึกษาตามระบบได้อีกครั้ง จากสาเหตุและปัญหาดังกล่าว จึงเป็นที่มาของความเป็นในการจัดทำ เครื่องมือวัดสมรรถนะของคนในสายอาชีพ ที่เรียกว่า มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อใช้ในการกลั่นกรอง ยกระดับ พัฒนา แรงงานในสายอาชีพต่างๆให้มีมาตรฐาน สามารถพัฒนาต่อยอดทางการพัฒนาทุนมนุษย์ อีกทั้งได้รับสิทธิอันพึงมีศักยภาพของตน อนึ่ง จากนโยบายครัวไทยครัวโลก ประกอบกับศักยภาพในการประกอบอาหารของคนไทย และอาหารไทย อันเป็นที่ยอมรับชื่นชอบของคนทั้งในระดับประเทศ ภูมิภาค และนานาชาติ “มาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร” จึงเป็นอีกสาขาวิชาชีพที่มีความจำเป็นอย่างเร่งด่วนในการจัดทำมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อส่งเสริมการมีงานทำทั้งในและต่างประเทศของคนในสายอาชีพนี้

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

ครั้งที่ 1 โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2562 ครั้งที่ 2 โครงการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร พ.ศ. 2566

6. ครั้งที่

2/2566

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

สาขาผู้ประกอบอาหาร

อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 5

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
10101	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
10102	เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ
10103	เก็บรักษาวัตถุดิบ

10201	ประกอบอาหารประเภทแกง
10202	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า
10203	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก และเครื่องจิ้ม
10204	ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด
10205	ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด
10206	ประกอบอาหารประเภทข้าว
10207	ประกอบอาหารว่าง
10301	ประกอบขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง
10302	ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม
10401	ออกแบบรายการอาหารฮาลาล
10402	พัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่
20101	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20102	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20103	ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20104	กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล
20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20301	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20302	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20401	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร
20501	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล
20502	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
20503	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20601	จัดซื้อวัตถุดิบ
20602	ตรวจรับวัตถุดิบ
20603	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20701	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
20702	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะทางความคิด ทักษะฝีมือ และเทคนิคในการปฏิบัติงานครัว สามารถประยุกต์ความรู้ และทักษะเพื่อประกอบอาหารฮาลาลขั้นต้น ขั้นกลาง และขั้นสูงได้ เข้าใจบริบทของการปฏิบติงาน สามารถบริหารและจัดการครัวตามที่ได้รับมอบหมาย สามารถประสานงานร่วมกับผู้อื่นหรือหน่วยงานอื่นได้ มีการวางแผน ควบคุมการปฏิบัติงาน และประเมินผลการปฏิบัติงานเบื้องต้น มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
รวมถึงสามารถคาดการณ์และเตรียมการเพื่อจัดการปัญหาทางเทคนิคได้ด้วยตนเองโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิค สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาลได้ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยหรือขนมไทย และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทยหรืออาหารฮาลาล ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- เป็นผู้ที่ไม่มีวุฒิการศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทยหรืออาหารฮาลาล ไม่น้อยกว่า 5 ปี หรือ
- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยหรืออาหารฮาลาลไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทยหรืออาหารฮาลาล ไม่น้อยกว่า 3 ปี

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

พ่อครัวหรือแม่ครัว ในโรงแรม ร้านอาหารขนาดใหญ่ ขนาดกลางและขนาดเล็กที่มีความถนัดในการประกอบอาหารฮาลาลทั้งคาวและหวาน

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101 ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
10102 เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ
10103 เก็บรักษาวัตถุดิบ
10201 ประกอบอาหารประเภทแกง
10202 ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า
10203 ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก และเครื่องจิ้ม
10204 ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด
10205 ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด
10206 ประกอบอาหารประเภทข้าว
10207 ประกอบอาหารว่าง
10301 ประกอบขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง
10302 ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม
10401 ออกแบบรายการอาหารฮาลาล
10402 พัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่
20101 จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20102 เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20103 ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20104 กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล
20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20301 สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20302 สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20401 ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร
20501 บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล
20502 คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
20503 ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20601 จัดซื้อวัตถุดิบ
20602 ตรวจรับวัตถุดิบ
20603 เบิกจ่ายวัตถุดิบ

20701 จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

20702 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ

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**
พัฒนาศักยภาพบุคลากรในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหารสาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับ	10	ปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารฮาลาล ตามมาตรฐานอาชีพ	101	เตรียมวัตถุดิบ
			102	ปรุงอาหารคาว
			103	ปรุงอาหารหวาน
			104	ออกแบบและกำหนดรายการอาหาร
	20	บริหารและจัดการครัวอาหารฮาลาล ตามมาตรฐานอาชีพ	201	ความรู้ ความเข้าใจและการปฏิบัติตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
			202	ควบคุมความปลอดภัยในครัวอาหาร ฮาลาล
			203	สื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ
			204	บริหารต้นทุนอาหาร
			205	บริหารทรัพยากรมนุษย์สำหรับครัวอาหารฮาลาล
			206	บริหารจัดการด้านวัตถุดิบอาหารฮาลาล
			207	บริหารจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ

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**
101	เตรียมวัตถุดิบ	10101	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ	10101.01	ล้างทำความสะอาด ผักและผลไม้
				10101.02	ล้าง ทำความสะอาด เนื้อสัตว์และเครื่องใน
				10101.03	ล้าง ทำความสะอาด ไข่
				10101.04	ทำความสะอาด ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ
		10102	เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ	10102.01	ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้
				10102.02	หั่น ตัดแต่ง สับ บด และซอยเนื้อสัตว์และเครื่องใน
		10103	เก็บรักษาวัตถุดิบ	10103.01	เก็บรักษา ผักและผลไม้
				10103.02	เก็บรักษา เนื้อสัตว์ และเครื่องใน
				10103.03	เก็บรักษา ไข่
				10103.04	เก็บรักษาธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ
				10103.05	เก็บรักษาไขมัน และน้ำมัน
102	ปรุงอาหารคาว	10201	ประกอบอาหารประเภทแกง	10201.01	ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง
				10201.02	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
				10201.03	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก
		10202	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า	10202.01	ทำยำประเภทน้ำใส
				10202.02	ทำยำประเภทน้ำข้น
				10202.03	ทำลาบ พล่า
		10203	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก และเครื่องจิ้ม	10203.01	ทำน้ำพริก

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
102	ปรุงอาหารคาว	10203	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก และเครื่องจิ้ม	10203.02	ทำเครื่องจิ้ม
		10204	ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด	10204.01	ทำอาหารประเภทผัดจืด
				10204.02	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
				10204.03	ทำอาหารประเภททอด
		10205	ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด	10205.01	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
				10205.02	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
		10206	ประกอบอาหารประเภทข้าว	10206.01	หุง นึ่ง ต้มข้าว
				10206.02	นึ่งข้าวเหนียว
				10206.03	หุง นึ่ง ต้มข้าวชนิดพิเศษ
				10206.04	ต้มข้าวต้ม
		10207	ประกอบอาหารว่าง	10207.01	ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
				10207.02	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
103	ปรุงอาหารหวาน	10301	ประกอบขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง	10301.01	ทำขนมหวานประเภทต้ม
				10301.02	ทำขนมหวานประเภทบวด
				10301.03	ทำขนมหวานประเภทนึ่ง
		10302	ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม	10302.01	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม
				10302.02	ทำขนมหวานประเภทแช่อิ่ม
104	ออกแบบและกำหนดรายการอาหาร	10401	ออกแบบรายการอาหารฮาลาล	10401.01	กำหนดรายการอาหารฮาลาล
				10401.02	ออกแบบรายการอาหารฮาลาลในโอกาสและเทศกาลต่างๆ

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
104	ออกแบบและกำหนดรายการอาหาร	10402	พัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่	10402.01	สร้างตำรับอาหารฮาลาลใหม่
				10402.02	คำนวณต้นทุนอาหารฮาลาลที่พัฒนาใหม่
				10402.03	ทดสอบการยอมรับตำรับอาหารฮาลาลที่พัฒนาขึ้นใหม่
				10402.04	ถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่
201	ความรู้ความเข้าใจและการปฏิบัติตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	20101	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	20101.01	กำหนดคุณสมบัติวัตถุดิบและส่วนผสม
				20101.02	ขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสม
				20101.03	ตรวจรับและจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสม
		20102	เตรียมวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	20102.01	ล้างทำความสะอาดวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ทั้งก่อนและหลังการผลิตอาหาร
				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
202	ควบคุมความปลอดภัยในครัวอาหารฮาลาล	20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	20201.01	วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
				20201.02	ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
202	ควบคุมความปลอดภัยในครัวอาหารฮาลาล	20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	20201.03	ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย
				20201.04	ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารฮาลาลให้มีความปลอดภัย
				20201.05	ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
				20201.06	ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน
203	สื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	20301	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20301.01	ฟังและเข้าใจคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล
				20301.02	ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
				20301.03	ปฏิบัติงานตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง
		20302	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20302.01	ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
				20302.02	อ่านและเขียนประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
				20302.03	เขียนตำรับอาหารฮาลาลเป็นภาษาอังกฤษ
204	บริหารต้นทุนอาหาร	20401	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร	20401.02	ประเมินราคาและคุณภาพของวัตถุดิบอาหารฮาลาลให้ตรงกับความต้องการ
				เขียนตำรับอาหารฮาลาลเป็นภาษาอังกฤษ	ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาล
205	บริหารทรัพยากรมนุษย์สำหรับครัวอาหารฮาลาล	20501	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล	20501.01	วางแผนอัตรากำลังคนที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลในตำแหน่งต่างๆ
				20501.02	กำหนดบทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล
				20501.03	จัดทำกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20501.04	ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลให้เป็นไปตามแผน
		20502	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล	20502.01	วางแผนการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20502.02	คัดเลือกบุคลากรด้วยวิธีต่างๆ
		20503	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20503.01	จัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
205	บริหารทรัพยากรมนุษย์สำหรับครัวอาหารฮาลาล	20503	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20503.02	จัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20503.03	ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล
206	บริหารจัดการด้านวัตถุดิบอาหารฮาลาล	20601	จัดซื้อวัตถุดิบ	20601.01	วางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล
				20601.02	ควบคุมการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล
				20601.03	รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล
		20602	ตรวจรับวัตถุดิบ	20602.01	ตรวจรับวัตถุดิบอาหารฮาลาล ตามรายการสั่งซื้อ
				20602.02	จัดเก็บวัตถุดิบอาหาร
				20602.03	ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารฮาลาล
		20603	เบิกจ่ายวัตถุดิบ	20603.01	เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาล
				20603.02	ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาล
207	บริหารจัดการเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	20701	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	20701.01	วางแผนการจัดซื้อและติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
				20701.02	ทดสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์
		20702	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	20702.01	วางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
				20702.02	ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้สำหรับการล้างวัตถุดิบ รวมถึงวิธีการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบแต่ละประเภทสำหรับการประกอบอาหารฮาลาลได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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)
10101.01 ล้างทำความสะอาด ผักและผลไม้	1. ผักและผลไม้ ถูกคัดแยกส่วนที่เน่าเสียหรือไม่ต้องการได้อย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของผักและผลไม้ 2. อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับการล้างทำความสะอาด ผักและผลไม้ถูกจัดเตรียมอย่างถูกต้องและเหมาะสม 3. ผักและผลไม้ ถูกล้างได้อย่างสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อนและสารพิษ 4. อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับการล้างทำความสะอาด ผักและผลไม้ ทุกประเภท ถูกล้างทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10101.02 ล้าง ทำความสะอาด เนื้อสัตว์และเครื่องใน	1. เนื้อสัตว์และเครื่องใน ถูกคัดแยกส่วนที่ไม่ต้องการใช้ประโยชน์ได้อย่างเหมาะสมกับ ประเภทของเนื้อสัตว์และเครื่องใน 2. อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับการล้าง ทำความสะอาด เนื้อสัตว์และเครื่องในถูกจัดเตรียมอย่างถูกต้องและเหมาะสม 3. เนื้อสัตว์และเครื่องใน ถูกล้างได้อย่างสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน 4. อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับการล้าง ทำความสะอาด เนื้อสัตว์และเครื่องใน ทุกประเภท ถูกล้างทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการ ใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10101.03 ล้าง ทำความสะอาด ไข่	1. ไข่ ทุกประเภท ถูกกำจัดสิ่งแปลกปลอมก่อนการล้าง 2. ไข่ทุกประเภท ถูกล้างหรือเช็ดทำความสะอาดปราศจากสิ่งปนเปื้อน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10101.04 ทำความสะอาด ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ	1. ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ ถูกคัดแยกสิ่งแปลกปลอม ได้อย่างเหมาะสม 2. ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ ถูกทำความสะอาด ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ใช้อุปกรณ์ในการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง
2. คัดแยกส่วนที่เน่าเสียหรือไม่ต้องการของผักและผลไม้ เนื้อสัตว์และเครื่องใน และธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ ได้อย่างเหมาะสม
3. ล้างผักและผลไม้ เนื้อสัตว์และเครื่องใน และไข่ ได้อย่างสะอาดและปราศจากสิ่งปนเปื้อน
4. ทำความสะอาด ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศได้อย่างสะอาดและปราศจากสิ่งปนเปื้อน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ชนิด ประเภท และคุณลักษณะของวัตถุดิบ
2. ชนิด ประเภทและการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือ
3. วิธีการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบแต่ละประเภท
4. การเตรียมเนื้อสัตว์และเครื่องใน และ ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ ก่อนการล้างและทำความสะอาด
5. สารที่ใช้ล้างทำความสะอาดผักผลไม้ให้ปราศจากสิ่งปนเปื้อน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด และประเภทของวัตถุดิบแต่ละประเภท ในการล้างทำความสะอาดให้เหมาะสม (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการด้านความ ปลอดภัยในอาหาร หลักสุขาภิบาลอาหาร (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาลชั้น 1- ชั้น 4
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้
4. การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน มีเครื่องมืออุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
5. การประเมินโดยการสาธิตการปฏิบัติงาน

สำหรับผู้เข้ารับการประเมินสมรรถนะในแต่ละชั้นจะมีให้สาธิตการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบที่สอดคล้องกับรายการอาหารที่ใช้ประเมินสมรรถนะ ปรุงอาหารคาว และปรุงอาหารหวาน

6. ผู้เข้ารับการประเมินสามารถนำอุปกรณ์ของตนเองมาใช้ระหว่างการประเมินได้ตามความเหมาะสม

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประเมินการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ ครบคลุมถึงการคัดแยกส่วนที่เน่าเสียหรือไม่ต้องการ การจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการล้างทำความสะอาดให้ถูกต้องเหมาะสม การล้าง เช็ด ทำความสะอาดให้ปราศจากสิ่งปนเปื้อนและสารพิษ การล้างทำความสะอาดและจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องเครื่องใช้ ภายหลังการใช้งานได้อย่างเหมาะสม

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการเตรียมและการล้าง ทำความสะอาดวัตถุดิบอาหาร
- มีดขนาดต่างๆ ได้แก่ มีดหั่น มีดปอก มีดปาด มีดฟันเลื่อย มีดคว้าน มีดแกะสลัก
- อ่างชนิดต่างๆ ได้แก่ อ่างผสม อ่างสแตนเลส อ่างแก้ว
- ที่ไส สำหรับไสผัก หรือผลไม้ให้เป็นเส้นๆ
- ที่เปิดกระป๋อง
- ที่ร่อน ได้แก่ ชนิดหยาบ ชนิดละเอียด
- ที่สำหรับพักของให้สะเด็ดน้ำ ได้แก่อ่างอลูมิเนียมที่ก้นอ่างมีรูเล็กๆ หรือไม้ไผ่สานเป็นตะแกรง
- กระดาน และไม้คลึงแป้ง เป็นไม้แผ่นเกลี้ยงสำหรับวางแป้ง ไม้มีรูปทรงกลม
- ไม้พายกวนขนม ไม้พายใช้สำหรับคน ตี หรือผสม
- เครื่องผสมอาหาร แบบมือถือ แบบมีขาตั้ง ชามผสมอาหาร แบบแก้วใส แก้วทึบ โลหะ
- เครื่องบดอาหาร ได้แก่ แบบใบมีดใหญ่แต่ไม่คมสำหรับบดหรือผสมอาหารที่มีลักษณะเหนียว ข้น แบบใบมีดเล็กและคม เหมาะสำหรับใช้บดอาหารละเอียดต่างๆ

2. เนื้อสัตว์ และเครื่องใน
- เนื้อสัตว์ประเภทสัตว์บก ได้แก่ เนื้อวัว เนื้อแพะ เนื้อแกะ
- เนื้อสัตว์ประเภทสัตว์ปีก ได้แก่ เนื้อเป็ด เนื้อห่าน เนื้อไก่ เนื้อนก
- เนื้อสัตว์ประเภทสัตว์น้ำจืด และสัตว์ทะเล ได้แก่ กุ้ง หอย ปู ปลา
- เครื่องในสัตว์ ได้แก่ เครื่องในไก่ เครื่องในวัว

3. ประเภทของผัก และผลไม้
- ใบ และยอด ได้แก่ ใบตำลึง ใบมะกรูด ใบมะขามอ่อน ใบเล็บครุฑ ใบโหระพา ใบกระเพรา
- ดอกของผัก และดอกไม้ ได้แก่ ดอกแค ดอกสโน ดอกสะเดา ดอกขี้เหล็ก ดอกขจร
- ผักที่เป็นฝัก ได้แก่ สะตอ มะรุม ฝักกระถิน ฝักเพกา ถั่วฝักยาว ถั่วลันเตา ถั่วแปบ
- ผักที่เป็นผล ได้แก่ น้ำเต้า แตงร้าน ฟักเขียว มะเขือชนิดต่างๆ เช่น มะเขือพวง
มะเขือเปราะ มะเขือยาว
- ผักที่เป็นหัว ราก และหน่อ ได้แก่ ขิง ข่า กระชาย กะทือ ไหลบัว รากบัว ขมิ้นขาว
ขมิ้นชัน หัวมัน มันฝรั่ง หัวหอม หัวกระเทียม หน่อหวาย
- ผลไม้ ได้แก่ ลิ้นจี่ องุ่น เงาะ มะม่วง มะขาม พุทรา กล้วย กล้วยดิบ กระท้อน ขนุน
5. ไข่ต่างๆ ได้แก่ ไข่ไก่ ไข่เป็ด ไข่นก
6. ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ ได้แก่ ถั่วลิสง ถั่วเหลือง แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งข้าวโพด แป้งข้าวเหนียว พริกไทย ใบกระวาน อบเชย กานพลู ลูกจันทน์ ลูกผักชี
ยี่หร่า โป๊ยกั๊ก
7. หลักความปลอดภัยอาหาร
- Good Manufacturing Practice เรียกย่อว่า GMP คือการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้ เกิดความปลอดภัย
และมั่นใจต่อการบริโภค หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัย และมีคุณภาพ
ได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ
และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene)
- ความปลอดภัยอาหาร (food safety) หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย
โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร ได้แก่
อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ
- อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste หมายถึง ร้านอาหารหรือแผงลอยที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
และผ่านการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารด้วย
SI-2
- การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ
ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรือกล่าวอย่างย่อคือ
"การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัยรับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค"

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้สำหรับการปอก หั่น ตัดแต่ง สับ บด ซอย ได้อย่างเหมาะสมกับชนิด และถูกจัดเตรียม ทำความสะอาด จัดเก็บได้ถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล ทุกประเภทได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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)
10102.01 ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้	1. อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับ ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้ ถูกจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของผักและผลไม้ 2. ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้ ได้อย่างเหมาะสมกับชนิดของผักและผลไม้ และรูปแบบของรายการอาหาร 3. อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับ ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้ ถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน 4. ผักและผลไม้ ถูกจัดเตรียมได้ถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10102.02 หั่น ตัดแต่ง สับ บด และซอยเนื้อสัตว์และเครื่องใน	1. อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับ หั่น ตัดแต่ง สับ บด ซอยเนื้อสัตว์และเครื่องในถูกจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของเนื้อสัตว์และเครื่องใน 2. หั่น ตัดแต่ง สับ บด ซอยเนื้อสัตว์และเครื่องในได้อย่างเหมาะสมกับชนิดของเนื้อสัตว์และเครื่องในและรูปแบบของรายการอาหาร 3. อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับ หั่น ตัดแต่ง สับ บด ซอยเนื้อสัตว์และเครื่องในถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมะสมภายหลังการใช้งาน 4. เนื้อสัตว์และเครื่องในถูกหั่น ตัดแต่ง สับ บด ซอยตามหลักความปลอดภัยอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. เลือกใช้ชนิด ประเภทวัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
2. ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
3. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับ การปอก หั่น ตัดแต่ง วัตถุดิบอาหารได้อย่างเหมาะสม
4. การใช้มีด ในการปอก หั่นตัดแต่ง วัตถุดิบอาหารได้อย่างเหมาะสมตามหลักการด้านความปลอดภัยอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ชนิด ประเภท และคุณลักษณะของวัตถุดิบ
2. ชนิด ประเภทและการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
3. การเลือกใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัวสำหรับการปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้
4. การเลือกใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัวสำหรับการหั่น ตัดแต่ง สับ บด ซอยเนื้อสัตว์และเครื่องใน
5. การนำเสนออาหารในรูปแบบที่แตกต่างกัน
6. หลักการด้านความสะอาดปลอดภัยอาหาร หลักสุขาภิบาลอาหาร
7. ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ

2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว (ถ้ามี)

2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด และประเภทของวัตถุดิบแต่ละประเภท ในการการเตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบให้เหมาะสม (ถ้ามี)

3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการด้านความสะอาด ปลอดภัยในอาหาร หลักสุขภิบาลอาหาร (ถ้ามี)

4. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาลชั้น 1- ชั้น 4

2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น
โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้

4. การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน มีเครื่องมืออุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน

5. การประเมินโดยการสาธิตการปฏิบัติงาน
สำหรับผู้เข้ารับการประเมินสมรรถนะในแต่ละชั้นจะมีให้สาธิตการเตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบที่สอดคล้องกับรายการอาหารที่ใช้ประเมินสมรรถนะ ปรุงอาหารคาว และปรุงอาหารหวาน

6. ผู้เข้ารับการประเมินสามารถนำอุปกรณ์ของตนเองมาใช้ระหว่างการประเมินได้ตามความเหมาะสม

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประเมินการเตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ ครอบคลุมถึงการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับการปอก หั่น ตัดแต่ง สับ บด ซอย ผักและผลไม้ เนื้อสัตว์และเครื่องใน การทำความสะอาดและจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ อย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน ตามหลักความปลอดภัยอาหาร

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการปอก หั่น ตัดแต่งวัตถุดิบอาหาร

- มีดขนาดต่างๆ ได้แก่ มีดหั่น มีดปอก มีดปาด มีดฟันเลื่อย มีดคว้าน มีดแกะสลัก
- อ่างชนิดต่างๆ ได้แก่ อ่างผสม อ่างสเคนเลส อ่างแก้ว
- ที่ไส สำหรับไสผัก หรือผลไม้ให้เป็นเส้นๆ
- ที่เปิดกระป๋อง
- เครื่องบดอาหาร ได้แก่ แบบใบมีดใหญ่แต่ไม่คมสำหรับบดหรือผสมอาหารที่มีลักษณะเหนียว ข้น แบบใบมีดเล็กและคม เหมาะสำหรับใช้บดอาหารละเอียดต่างๆ

2. เนื้อสัตว์ และเครื่องใน

- เนื้อสัตว์ประเภทสัตว์บก ได้แก่ เนื้อวัว เนื้อแพะ เนื้อแกะ
- เนื้อสัตว์ประเภทสัตว์ปีก ได้แก่ เนื้อเป็ด เนื้อห่าน เนื้อไก่ เนื้อนก
- เนื้อสัตว์ประเภทสัตว์น้ำจืด และสัตว์ทะเล ได้แก่ กุ้ง หอย ปู ปลา
- เครื่องในสัตว์ ได้แก่ เครื่องในไก่ เครื่องในวัว

3. ประเภทของผัก และผลไม้

- ใบ และยอด ได้แก่ ใบตำลึง ใบมะกรูด ใบมะขามอ่อน ใบเล็บครุฑ ใบโหระพา ใบกระเพรา
- ดอกของผัก และดอกไม้ ได้แก่ ดอกแค ดอกสโน ดอกสะเดา ดอกขี้เหล็ก ดอกขจร
- ผักที่เป็นฝัก ได้แก่ สะตอ มะรุม ฝักกระถิน ฝักเพกา ถั่วฝักยาว ถั่วลันเตา ถั่วแปบ
- ผักที่เป็นผล ได้แก่ น้ำเต้า แตงร้าน ฟักเขียว มะเขือชนิดต่างๆ เช่น มะเขือพวง มะเขือเปราะ มะเขือยาว

- ผักที่เป็นหัว ราก และหน่อ ได้แก่ ขิง ข่า กระชาย กะทือ ไหลบัว รากบัว ขมิ้นขาว
ขมิ้นชัน หัวมัน มันฝรั่ง หัวหอม หัวกระเทียม หน่อหวาย
- ผลไม้ ได้แก่ ลิ้นจี่ องุ่น เงาะ มะม่วง มะขาม พุทรา กล้วย กล้วยดิบ กระท้อน ขนุน

4. หลักความปลอดภัยอาหาร

- Good Manufacturing Practice เรียกย่อว่า GMP คือการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้ เกิดความปลอดภัย และมั่นใจต่อการบริโภค หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัย และมีคุณภาพ ได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene)
- ความปลอดภัยอาหาร (food safety) หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ
- อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste หมายถึง ร้านอาหารหรือแผงลอยที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารด้วย SI-2
- การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรือกล่าวอย่างย่อคือ “การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัยรับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค”

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10103

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เก็บรักษาวัตถุดิบ

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้และ ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ การคัดเลือก ทำความสะอาดและจัดเก็บสำหรับการเก็บรักษาวัตถุดิบสำหรับการประกอบอาหารฮาลาลทุกประเภทได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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)
10103.01 เก็บรักษา ผักและผลไม้	1. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาผักและผลไม้ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของผักและผลไม้ 2. ผักและผลไม้ ได้รับการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของผักและผลไม้ ตามหลักความปลอดภัยอาหาร 3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาผักและผลไม้ถูกทำความสะอาดและจัดเก็บ อย่างเหมาะสม ภายหลังการใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10103.02 เก็บรักษา เนื้อสัตว์ และเครื่องใน	1. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาเนื้อสัตว์และเครื่องในถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของเนื้อสัตว์และเครื่องใน 2. เนื้อสัตว์และเครื่องในได้รับการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของเนื้อสัตว์และเครื่องใน ตามหลักความปลอดภัยอาหาร 3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาเนื้อสัตว์และเครื่องในถูกทำความสะอาดและจัดเก็บ อย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10103.03 เก็บรักษา ไข่	1. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาไข่ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสม 2. ไข่ได้รับการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมตามหลักความปลอดภัยอาหาร 3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาไข่ถูกทำความสะอาดและจัดเก็บ อย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10103.04 เก็บรักษาธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ	1. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ 2. ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศในได้รับการเก็บรักษาอย่างถูกต้องและเหมาะสมกับชนิดและประเภทของธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ ตามหลักความปลอดภัยอาหาร 3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศถูกทำความสะอาดและจัดเก็บ อย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10103.05 เก็บรักษาไขมัน และน้ำมัน	1. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บไขมัน และน้ำมันถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ 2. ไขมัน และน้ำมันได้รับการเก็บรักษาอย่างถูกต้องและเหมาะสมกับชนิดและประเภทของไขมัน และน้ำมันตามหลักความปลอดภัยอาหาร 3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาไขมัน และน้ำมันถูกทำความสะอาดและจัดเก็บ อย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับ การเก็บรักษา วัตถุดิบอาหารตามประเภทวัตถุดิบอาหาร และตามหลักการด้านความปลอดภัยอาหาร
2. จัดเก็บวัตถุดิบให้ตรงกับข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน
3. ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
4. การดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร
2. วิธีเก็บรักษาวัตถุดิบตามชนิด ประเภทและคุณลักษณะ
3. การเลือก ใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเก็บรักษาที่เหมาะสมกับวัตถุดิบ
4. หลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในการจัดเก็บวัตถุดิบ
5. การเสื่อมเสียและอายุการเก็บรักษาของวัตถุดิบแต่ละประเภท
6. ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการครัว
7. ระบบการหมุนเวียนวัตถุดิบแบบ FIFO

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์เครื่องมือครัว และบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการเก็บรักษา (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด และประเภทของวัตถุดิบแต่ละประเภท ในการเก็บรักษาวัตถุดิบให้เหมาะสม (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการด้านความสะอาด ปลอดภัยในอาหาร หลักสุขภิบาลอาหาร (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาลชั้น 1- ชั้น 4
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น
โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย
และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้
4. การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน มีเครื่องมืออุปกรณ์
และสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
5. การประเมินโดยการสาธิตการปฏิบัติงาน
สำหรับผู้เข้ารับการประเมินสมรรถนะในแต่ละชั้นจะมีให้สาธิตการเก็บรักษาวัตถุดิบที่สอดคล้องกับรายการอาหารที่ใช้ประเมินสมรรถนะ ปรุงอาหารคาว และ
ปรุงอาหารหวาน
6. ผู้เข้ารับการประเมินสามารถนำอุปกรณ์ของตนเองมาใช้ระหว่างการประเมินได้ตามความเหมาะสม

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประเมินการเก็บรักษาวัตถุดิบ ครอบคลุมถึง การคัดเลือกและจัดเตรียมภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ เครื่องใน ไข่ ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง เครื่องเทศ ไขมัน และน้ำมันอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภท ตามหลักความปลอดภัยอาหาร

การทำความสะอาดและจัดเก็บภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาวัตถุดิบอย่างเหมาะสม ภายหลังการใช้งาน

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการเก็บรักษาวัตถุดิบอาหาร

- บรรจุภัณฑ์กระดาษ ได้แก่ ซองกระดาษ ถุงกระดาษ กระดาษห่อสินค้า กล่องกระดาษแข็งแบบพับ กล่องกระดาษแข็งแบบตายตัว กล่องกระดาษลูกฟูก ถังกระดาษ

- บรรจุภัณฑ์โลหะ ได้แก่ ปี๊บบรรจุอาหาร กระป๋อง บรรจุอาหาร หลอดบีบกระป๋องฉีดพ่น ถัง อลูมินั่มฟอยล์
- บรรจุภัณฑ์ไม้ ได้แก่ กล่องไม้ ลังไม้ เข่ง ถาดไม้
- บรรจุภัณฑ์ดิน ได้แก่ จาน ชามเครื่องเคลือบดินเผา
- บรรจุภัณฑ์แก้ว ได้แก่ ขวดแก้ว
- บรรจุภัณฑ์ธรรมชาติ ได้แก่ ใบตอง ใบบัว ใบตาล ใบจาก ใบพ้อ ใบไผ่ ทางมะพร้าว

2. เนื้อสัตว์ และเครื่องใน
- เนื้อสัตว์ประเภทสัตว์บก ได้แก่ เนื้อวัว เนื้อแพะ เนื้อแกะ
- เนื้อสัตว์ประเภทสัตว์ปีก ได้แก่ เนื้อเป็ด เนื้อห่าน เนื้อไก่ เนื้อนก
- เนื้อสัตว์ประเภทสัตว์น้ำจืด และสัตว์ทะเล ได้แก่ กุ้ง หอย ปู ปลา
- เครื่องในสัตว์ ได้แก่ เครื่องในไก่ เครื่องในวัว

3. ประเภทของผัก และผลไม้
- ใบ และยอด ได้แก่ ใบตำลึง ใบมะกรูด ใบมะขามอ่อน ใบเล็บครุฑ ใบโหระพา ใบกระเพรา
- ดอกของผัก และดอกไม้ ได้แก่ ดอกแค ดอกสโน ดอกสะเดา ดอกขี้เหล็ก ดอกขจร
- ผักที่เป็นฝัก ได้แก่ สะตอ มะรุม ฝักกระถิน ฝักเพกา ถั่วฝักยาว ถั่วลันเตา ถั่วแปบ
- ผักที่เป็นผล ได้แก่ น้ำเต้า แตงร้าน ฟักเขียว มะเขือชนิดต่างๆ เช่น มะเขือพวง
มะเขือเปราะ มะเขือยาว
- ผักที่เป็นหัว ราก และหน่อ ได้แก่ ขิง ข่า กระชาย กะทือ ไหลบัว รากบัว ขมิ้นขาว
ขมิ้นชัน หัวมัน มันฝรั่ง หัวหอม หัวกระเทียม หน่อหวาย
- ผลไม้ ได้แก่ ลิ้นจี่ องุ่น เงาะ มะม่วง มะขาม พุทรา กล้วย กล้วยดิบ กระท้อน ขนุน

4. ประเภทของผลไม้
- ผลเดี่ยว
- ผลกลุ่ม
- ผลรวม

5. ไข่ต่างๆ ได้แก่ ไข่ไก่ ไข่เป็ด ไข่นก

6. ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ ได้แก่ ถั่วลิสง ถั่วเหลือง แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งข้าวโพด แป้งข้าวเหนียว พริกไทย ใบกระวาน อบเชย กานพลู ลูกจันทน์ ลูกผักชี ยี่หร่า โป๊ยกั๊ก

7. ชนิดของไขมัน และน้ำมัน
- ไขมันจากสัตว์ ได้แก่ น้ำมันไก่ น้ำมันวัว น้ำมันปลา
- ไขมันจากพืช ได้แก่ น้ำมันมะพร้าว น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันปาล์ม น้ำมันข้าวโพด น้ำมันเมล็ดทานตะวัน

8. หลักความปลอดภัยอาหาร
- Good Manufacturing Practiceเรียกย่อว่า GMP คือการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้ เกิดความปลอดภัย และมั่นใจต่อการบริโภค หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัย และมีคุณภาพ ได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene)
- ความปลอดภัยอาหาร (food safety) หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ
- อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste หมายถึง ร้านอาหารหรือแผงลอยที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารด้วย SI-2
- การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรือกล่าวอย่างย่อคือ "การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัยรับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค"- Food safety

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารประเภทแกง

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก และทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริกได้ ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนดในการประกอบอาหารประเภทแกง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งสำหรับร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และโรงอาหาร
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงแรม

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10201.01 ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง 2. วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง ถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 3. แกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. แกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง 5. อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงได้รับการทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10201.02 ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง 2. วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก ถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 3. แกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. แกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง 5. อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกได้รับการทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10201.03 ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง 2. วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก ถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 3. แกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริกถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. แกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริกถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง 5. อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริกได้รับการทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
2. ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
3. การเตรียมและการประกอบอาหารประเภทแกงชนิดต่าง ๆ
4. จัดตกแต่งอาหารประเภทแกงชนิดต่าง ๆ
5. นำเสนออาหารประเภทแกงชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ประเภทของแกง เอกลักษณ์ ลักษณะที่ถูกต้องของแกง และวิธีการทำ
2. ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
3. ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
4. การจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของแกง
5. สุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น
6. ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ วิธีการทำ และการเก็บรักษาที่ถูกต้องของแกง (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด การใช้งาน และการเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทแกง (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของแกง (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว (ถ้ามี)
6. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 1 – ชั้น 4
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น
โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะ
4. การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน มีเครื่องมืออุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
5. การประเมินโดยการสาธิตการปฏิบัติงาน
สำหรับผู้เข้ารับการประเมินสมรรถนะในแต่ละชั้นจะมีให้สาธิตการประกอบอาหารประเภทแกงที่สอดคล้องกับรายการอาหารที่ใช้ประเมินสมรรถนะปรุงอาหารคาว

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประกอบอาหารประเภทแกง ครอบคลุมถึงการคัดเลือกและการจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร การปรุง การจัดตกแต่ง และการนำเสนอตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหาร รวมทั้งการทำความสะอาด บำรุงรักษา และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การเตรียมวัตถุดิบ: การปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ ชั่ง ตวง วัด
2. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำอาหารประเภทแกง ได้แก่ หม้อ ทัพพี กระบวย เตา เขียง มีดปอก มีดหั่น

3. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารประเภทแกง ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผัก สมุนไพร เครื่องปรุงรส

4. แกง หมายถึง กับข้าวประเภทที่เป็นน้ำมันมีชื่อต่างๆ กันตามเครื่องปรุงและวิธีการปรุง ประกอบด้วย

4.1 แกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง เป็นแกงที่ไม่ต้องใช้เครื่องปรุงน้ำแกง น้ำแกงใช้ทั้งน้ำกะทิและน้ำเปล่าตามชนิดของแกง ได้แก่ แกงจืด, ต้มยำ (น้ำใสไม่ใส่น้ำพริกเผา), ไก่ต้มขมิ้น, ต้มข่า (เครื่องสดไม่โขลก), ต้มแซบ, ซุปไก่, แกงจืดลูกรอก, ปลาหมึกสอดไส้, ต้มโคล้ง, ซุปซ่อมาลี, ซุปหางวัว, ซุปเนื้อ, ต้มเครื่องใน

4.2 แกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก เป็นแกงที่มีเครื่องแกงปรุงรสในน้ำแกง แต่ไม่มีพริกอยู่ในเครื่องแกง แกงกลุ่มนี้จะมีรสไม่เผ็ด ได้แก่ แกงเลียง, ต้มกะทิ, ต้มส้ม

4.3 แกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก เป็นแกงที่มีเครื่องแกงปรุงรสในน้ำแกง ประกอบไปด้วยพริกแห้งหรือพริกสดลงในน้ำพริกแกง แกงกลุ่มนี้จะมีรสเผ็ดมากน้อยตามชนิดของแกง ได้แก่ แกงเผ็ด (ไม่ใส่กะทิ), แกงเหลือง, แกงส้ม, แกงป่า, แกงเผ็ด (ใส่กะทิ), พะแนง, ฉู่ฉี่, แกงเขียวหวาน, แกงคั่ว, แกงมัสมั่น, แกงกะหรี่, แกงฮังเล, แกงแค, แกงไตปลา, แกงอ่อม, แกงเปรอะ

5. สถานที่ทำงาน (work site): ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

6. ความปลอดภัยอาหาร (food safety) หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ

7. มาตรฐานและแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร

- Good Manufacturing Practiceเรียกย่อว่า GMP คือการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้เกิดความปลอดภัย และมั่นใจต่อการบริโภค หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัยและมีคุณภาพ ได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพและการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene)

- อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) หมายถึง ร้านอาหารหรือ แผงลอยที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารด้วย SI-2

- การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรือกล่าวอย่างย่อคือ "การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัยรับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค"

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน

18.2 การสัมภาษณ์

18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10202

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการทำยำประเภทน้ำใส ทำยำประเภทน้ำข้น และทำลาบ พล่า ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนดในการประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งสำหรับร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และโรงอาหาร
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงแรม

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10202.01 ทำยำประเภทน้ำใส	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำยำประเภทน้ำใส ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับยำประเภทน้ำใส ถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของยำ 3. ยำประเภทน้ำใสถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. ยำประเภทน้ำใสถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยำ 5. อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำยำประเภทน้ำใสได้รับการทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10202.02 ทำยำประเภทน้ำข้น	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำยำประเภทน้ำข้น ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ ของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับยำประเภทน้ำข้น ถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของยำ 3. ยำประเภทน้ำข้นถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. ยำประเภทน้ำข้นถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสม กับประเภทของยำ 5. อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำยำประเภทน้ำข้นได้รับการทำ ความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10202.03 ทำลาบ พล่า	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำลาบ พล่า ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณ ของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับลาบ พล่า ถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 3. ลาบ พล่าถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. ลาบ พล่าถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทข องอาหาร 5. อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำลาบ พล่าได้รับการทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
2. ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
3. การเตรียมและการประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่าชนิดต่าง ๆ
4. จัดตกแต่งอาหารประเภทยำ ลาบ พล่าชนิดต่าง ๆ
5. นำเสนออาหารประเภทยำ ลาบ พล่าชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ประเภทของยำ ลาบ พล่า เอกลักษณ์ ลักษณะที่ถูกต้องของยำ ลาบ พล่า และวิธีการทำ
2. ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
3. ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
4. การจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของยำ ลาบ พล่า
5. สุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น
6. ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ วิธีการทำ และการเก็บรักษาที่ถูกต้องของยำ ลาบ พล่า (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด การใช้งาน และการเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของยำ ลาบ พล่า (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว (ถ้ามี)
6. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 2 – ชั้น 4
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้
4. การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน มีเครื่องมืออุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
5. การประเมินโดยการสาธิตการปฏิบัติงาน สำหรับผู้เข้ารับการประเมินสมรรถนะในแต่ละชั้นจะมีให้สาธิตการประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่าที่สอดคล้องกับรายการอาหารที่ใช้ประเมินสมรรถนะปรุงอาหารคาว

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า ครอบคลุมถึงการคัดเลือกและการจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า การปรุง การจัดตกแต่ง และการนำเสนอตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหาร รวมทั้งการทำความสะอาด บำรุงรักษา และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การเตรียมวัตถุดิบ: การปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ ชั่ง ตวง วัด

2. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า ได้แก่ หม้อ อ่างผสม กระชอน ทัพพี กระบวย หัวเตา เตาย่าง ที่คีบ เขียง มีดปอก มีดหั่น เครื่องปั่น/บดสับอาหาร

3. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า ได้แก่ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผัก ผลไม้ สมุนไพร เครื่องปรุงรส

4. อาหารประเภทยำ ลาบ พล่า

4.1 ยำ หมายถึง อาหารที่ประกอบด้วยผักดิบผักสดและเนื้อสดปรุงรส เปรี้ยว เค็ม หวาน ประกอบด้วยเครื่องปรุงหลัก เรียกว่า น้ำปรุงรส แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่

- ยำประเภทน้ำใส ใช้น้ำปรุงรสที่ประกอบด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว หรือน้ำส้มสายชู น้ำตาลผสมพริกขี้หนูซอยหรือบุบ ยำกลุ่มนี้มี 2 รสชาติ คือ รสเปรี้ยว เค็ม และรสเปรี้ยว เค็ม หวาน ได้แก่ ยำวุ้นเส้น, ยำทะเล, ยำรวมมิตร, ส้มตำ, ยำเนื้อย่าง, ยำปลาดุกฟู, ยำใหญ่

- ยำประเภทน้ำข้น เป็นน้ำปรุงรสที่ใช้เครื่องพริกแกงคั่ว เพิ่มผิวมะกรูด รากผักชี ผัดกับกะทิ ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล น้ำมะขามเปียก ยำกลุ่มนี้มี 2 รสชาติ คือ รสเค็ม หวาน และรสเปรี้ยว เค็ม ได้แก่ ยำทวาย, ยำส้มโอ, ยำถั่วพู, ยำหัวปลี, ยำประเภททอด (ยำผักกรอบ, ยำ 3 กรอบ)

4.2 ลาบ หมายถึง อาหารที่ใช้เนื้อสัตว์ดิบสับให้ละเอียด ผสมด้วยเครื่องปรุง มีมะนาว น้ำปลา พริก ข้าวคั่ว เป็นต้น มีทั้งที่ทำให้สุกด้วยการรวน และที่กินดิบ ถ้าใส่เลือดวัวลงไป เรียกว่า ลาบเลือด

4.3 พล่า หมายถึง อาหารที่มีวิธีการทำเช่นเดียวกับยำ เนื้อสัตว์ที่นำมาพล่า นิยมใช้เนื้อดิบ หรือสุกๆดิบๆ หรือสุกก็ได้ ผักไม่ค่อยนิยมนำมาปรุงเป็นพล่า ผักชูกลิ่นจะใช้ตระไคร้หอม สะระแหน่

5. สถานที่ทำงาน (work site): ทำความสะอาด
บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

6. ความปลอดภัยอาหาร (food safety) หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ

7. มาตรฐานและแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร

- Good Manufacturing Practiceเรียกย่อว่า GMP คือการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้เกิดความปลอดภัย และมั่นใจต่อ
การบริโภค หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัย และมีคุณภาพ ได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผน
การผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene)

- อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) หมายถึง ร้านอาหารหรือ แผงลอยที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารด้วย SI-2

- การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรือกล่าวอย่างย่อคือ "การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัยรับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค"

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10203

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก และเครื่องจิ้ม

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการทำน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียงได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนดในการประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งสำหรับร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และโรงอาหาร
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงแรม

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10203.01 ทำน้ำพริก	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำน้ำพริกถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับน้ำพริก ถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของน้ำพริก 3. น้ำพริกถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. น้ำพริกถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของน้ำพริก 5. อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำน้ำพริกได้รับการทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10203.02 ทำเครื่องจิ้ม	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำเครื่องจิ้มถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับเครื่องจิ้ม ถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของเครื่องจิ้ม 3. เครื่องจิ้มถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. เครื่องจิ้มถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 5. อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำน้ำพริกได้รับการทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	การสัมภาษณ์ การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
2. ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
3. การเตรียมและการประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียงชนิดต่าง ๆ
4. จัดตกแต่งอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียงชนิดต่าง ๆ
5. นำเสนออาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียงชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ประเภทของน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง เอกลักษณ์ ลักษณะที่ถูกต้องของน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง และวิธีการทำ
2. ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
3. ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
4. การจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง
5. สุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น
6. ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ วิธีการทำ และการเก็บรักษาที่ถูกต้องของน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด การใช้งาน และการเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว (ถ้ามี)
6. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 1 – ชั้น 4
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้
4. การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน มีเครื่องมืออุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
5. การประเมินโดยการสาธิตการปฏิบัติงาน สำหรับผู้เข้ารับการประเมินสมรรถนะในแต่ละชั้นจะมีให้สาธิตการประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียงที่สอดคล้องกับรายการอาหารที่ใช้ประเมินสมรรถนะปรุงอาหารคาว

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง ครอบคลุมถึงครอบคลุมถึงการคัดเลือกและการจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง การปรุง การจัดตกแต่ง และการนำเสนอตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหาร รวมทั้งการทำความสะอาด บำรุงรักษา และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การเตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
2. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำน้ำพริก เครื่องจิ้มชนิดต่างๆ ได้แก่ ทัพพี กระทะ ครก อ่างผสม กระชอน ตะหลิว หัวเตา เตาย่าง ที่คีบ เขียง เครื่องปั่น/บดสับอาหาร มีดปอก มีดหั่น
3. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำพริก เครื่องจิ้มชนิดต่างๆได้แก่ กะปิ ถั่วเน่า ปลาร้า ผัก ผลไม้ สมุนไพร เครื่องปรุงรส เนื้อสัตว์ อาหารทะเล
4. น้ำพริก เครื่องจิ้มชนิดต่างๆ

4.1 น้ำพริก หมายถึง อาหารที่มีลักษณะเหลว ค่อนข้างเหลวหรือค่อนข้างแห้ง โดยนำเอาเครื่องปรุงต่างๆ มาตำรวมกันหรือคลุกรวมกัน ปรุงให้ได้รส เปรี้ยว เค็ม เผ็ด หรือบางตำรับต้องมีรสหวานด้วย หรือบางตำรับก็มีเพียงรสเค็มและเผ็ดเท่านั้น เมื่อรสที่ได้แล้วตักใส่ถ้วยเสิร์ฟพร้อมผักสดหรือผักต้ม หรือผักดอง หรือชุบไข่หรือแป้งทอดตามความเหมาะสม น้ำพริกบางชนิดต้องมีของแนม ได้แก่ น้ำพริกกะปิ, น้ำพริกปนปลาทู, น้ำพริกมะม่วง, น้ำพริกมะขาม, น้ำพริกหนุ่ม, น้ำพริกขี้กา, น้ำพริกปลาย่าง, น้ำพริกกุ้งเสียบ, น้ำพริกเผา, น้ำพริกลงเรือ, น้ำพริกอ่อง, น้ำพริกมะขามผัด, น้ำพริกตาแดง, ปลาร้าบอง

4.2 เครื่องจิ้ม หมายถึง อาหารที่มีรสจัด มักรับประทานกับผัก และมีเนื้อสัตว์เป็นเครื่องแนม เครื่องจิ้มเป็นกับข้าวที่มีรสจัดทั้งเผ็ดและเค็ม น้ำพริกของภาคกลางจะมีรสเปรี้ยวและหวานน้อย แต่รสใดจะเข้มข้นมากน้อยเพียงใด ขึ้นอยู่กับชนิดของผักที่ใช้เสิร์ฟร่วมด้วย ได้แก่ หลนต่างๆ, น้ำปลาหวาน, ปลาร้าสับ, น้ำพริกบูดู, กะปิคั่ว, แสร้งว่า

4.3 เครื่องเคียง หมายถึง อาหารชนิดใดชนิดหนึ่งช่วยเสริมให้อาหารในสำรับนั้นๆ มีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้นขณะที่บริโภค ในสำรับอาหารประกอบไปด้วยแกงเผ็ดและอาหารจานอื่นๆ เช่น แกงจืด ยำ เครื่องจิ้ม จึงควรเลือกอาหารที่สามารถช่วยเสริมให้อาหารในสำรับนี้มีความอร่อยและเกิด

การเข้ากันทั้งสำรับ ได้แก่ พริกดอง (พริกน้ำส้ม), อาจาด

5. สถานที่ทำงาน (work site): ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาล และความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน

6. ความปลอดภัยอาหาร (food safety) หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ

7. มาตรฐานและแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร

- Good Manufacturing Practiceเรียกย่อว่า GMP คือการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้เกิดความปลอดภัย และมั่นใจต่อการบริโภค หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัยและมีคุณภาพ ได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene)

- อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) หมายถึง ร้านอาหารหรือแผงลอยที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารด้วย SI-2

- การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อ การเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรือกล่าวอย่างย่อคือ "การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัยรับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค"

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน

18.2 การสัมภาษณ์

18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10204

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการทำอาหารประเภทผัดจืด ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด และทำอาหารประเภททอด ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนดในการประกอบอาหารประเภทผัด ทอด

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

- ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งสำหรับร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และโรงอาหาร
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงแรม

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

1. เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
2. ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
3. การเตรียมและการประกอบอาหารประเภทผัด ทอดชนิดต่าง ๆ
4. จัดตกแต่งอาหารประเภทผัด ทอดชนิดต่าง ๆ
5. นำเสนออาหารประเภทผัด ทอดชนิดต่าง ๆ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10204.01 ทำอาหารประเภทผัดจืด	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารประเภทผัดจืดถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดจืดถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 3. อาหารประเภทผัดจืดถูกทำได้ตามขั้นตอน มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. อาหารประเภทผัดจืดถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 5. อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10204.02 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารประเภททอดถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับอาหารประเภททอดถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 3. อาหารประเภททอดถูกทำได้ตามขั้นตอน มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. อาหารประเภททอดถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 5. อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10204.03 ทำอาหารประเภททอด	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารประเภททอดถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับอาหารประเภททอดถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 3. อาหารประเภททอดถูกทำได้ตามขั้นตอน มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. อาหารประเภททอดถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 5. อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
2. ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
3. การเตรียมและการประกอบอาหารประเภทผัด ทอดชนิดต่าง ๆ
4. จัดตกแต่งอาหารประเภทผัด ทอดชนิดต่าง ๆ
5. นำเสนออาหารประเภทผัด ทอดชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ประเภทของอาหารผัด ทอด เอกลักษณ์ ลักษณะที่ถูกต้องของผัด ทอด และวิธีการทำ
2. ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
3. ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
4. การจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของผัด ทอด
5. สุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น
6. ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ วิธีการทำ และการเก็บรักษาที่ถูกต้องของอาหารประเภทผัด ทอด (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด การใช้งาน และการเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทผัด ทอด (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของผัด ทอด (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว (ถ้ามี)
6. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 2 – ชั้น 4
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้
4. การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน มีเครื่องมืออุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
5. การประเมินโดยการสาธิตการปฏิบัติงาน สำหรับผู้เข้ารับการประเมินสมรรถนะในแต่ละชั้นจะมีให้สาธิตการประกอบอาหารประเภทผัด ทอดที่สอดคล้องกับรายการอาหารที่ใช้ประเมินสมรรถนะปรุงอาหารคาว

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประกอบอาหารประเภทผัด ทอด ครอบคลุมถึง ครอบคลุมถึงครอบคลุมถึงการคัดเลือกและการจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหารประเภทผัด ทอด การปรุง การจัดตกแต่ง และการนำเสนอตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหาร รวมทั้งการทำความสะอาด บำรุงรักษา และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การเตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ โขลก ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
2. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำอาหารประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด ได้แก่ กระทะ ตะหลิว เตา เขียง มีด เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
3. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด ได้แก่ เนื้อสัตว์ ผักชนิดต่างๆ เห็ด เครื่องปรุงรส
4. อาหารประเภทผัดจืด ผัดเผ็ด และ ทอด

4.1 ผัด หมายถึง การประกอบอาหารให้สุกโดยใช้น้ำมันหรือกะทิเป็นส่วนประกอบ มีลักษณะค่อนข้างแข็ง มีน้ำขลุกขลิก ประกอบด้วย

ผัดชนิดที่ไม่มีรสเผ็ด หรือ ผัดจืด มีทั้งอาหารผัดที่ใช้ผักเป็นหลัก หรืออาหารที่ใช้เนื้อสัตว์เป็นหลัก ได้แก่ ผัดผักชนิดต่างๆ, ผัดเปรี้ยวหวาน, ผัดขิง, ไก่ผัดเม็ดมะม่วง, ผัดตามภูมิภาค (ผัดเหลียงใส่ไข่

ผัดชนิดที่มีรสเผ็ด หรือ ผัดเผ็ด ซึ่งมีทั้งอาหารผัดที่ใช้น้ำแกงพริก ใช้พริกสด ใช้พริกหั่น หรือใช้พริกโขลกกับกระเทียม ได้แก่ ผัดกระเพรา, ผักพริกสด, ผัดขี้เมา, ผักกะปิ, ผัดน้ำพริกเผา, ผัดฉ่า, ผัดเครื่องแกง, ผัดพริกขิง, คั่วกลิ้ง

4.2 ทอด แบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ อาหารทอดแบบแห้งกรอบ และอาหารทอดแบบแห้งนุ่ม ได้แก่ ไข่ดาว, ไข่เจียว, ไก่ทอดกระเทียม (เนื้อไก่), เนื้อทอดกระเทียม, ทอดมันปลา, ปลาดุกฟู, ปลาทั้งตัวที่ชำแหละแล้ว, ไก่ทอดตามชิ้นส่วนต่าง ๆ (ไก่ติดกระดูก)

5. สถานที่ทำงาน (work site): ทำความสะอาด บำรุงรักษา และ จัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวก และปลอดภัยในการทำงาน
6. ความปลอดภัยอาหาร (food safety) หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ
7. มาตรฐานและแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร

- Good Manufacturing Practice เรียกย่อว่า GMP คือการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้เกิดความปลอดภัย และมั่นใจต่อการบริโภค หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัยและมีคุณภาพ ได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพและการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene)

- อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) หมายถึง ร้านอาหารหรือ แผงลอยที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารและผ่านการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารด้วย

SI-2

- การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรือกล่าวอย่างย่อคือ "การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัยรับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค"

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสัมภาษณ์
18.2 การสอบข้อเขียน
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10205

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว และทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนดในการประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งสำหรับร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และโรงอาหาร
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงแรม

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10205.01 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 3. อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกทำได้ตามขั้นตอน มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 5. อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10205.02 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 3. อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกทำได้ตามขั้นตอน มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 5. อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
2. ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
3. การเตรียมและการประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียวและอาหารชุดชนิดต่าง ๆ
4. จัดตกแต่งอาหารประเภทอาหารจานเดียวและอาหารชุดชนิดต่าง ๆ
5. นำเสนออาหารประเภทอาหารจานเดียวและอาหารชุดชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ประเภท เอกลักษณ์ ลักษณะที่ถูกต้องของอาหารจานเดียวและอาหารชุด และวิธีการทำ
2. ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
3. ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
4. การจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของอาหารจานเดียวและอาหารชุด
5. สุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น
6. ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ วิธีการทำ และการเก็บรักษาที่ถูกต้องของอาหารจานเดียวและอาหารชุด (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด การใช้งาน และการเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว และอาหารชุด (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของอาหารจานเดียวและอาหารชุด (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว (ถ้ามี)
6. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 2 – ชั้น 4
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้
4. การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน มีเครื่องมืออุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
5. การประเมินโดยการสาธิตการปฏิบัติงาน

สำหรับผู้เข้ารับการประเมินสมรรถนะในแต่ละชั้นจะมีให้สาธิตการประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียวและอาหารชุดที่สอดคล้องกับรายการอาหารที่ใช้ประเมินสมรรถนะปรุงอาหารคาว

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด ทั้งประเภทข้าว และประเภทเส้น ครอบคลุมถึงการคัดเลือกและการจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร การปรุง การจัดตกแต่ง และการนำเสนอตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหาร รวมทั้งการทำความสะอาด บำรุงรักษา และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การเตรียมวัตถุดิบสำหรับอาหารจานเดียวและอาหารชุดได้อย่างเหมาะสมตามลักษณะของอาหาร
2. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุด ได้แก่ กระทะ ตะหลิว หม้อ อ่างผสม เตา เขียง มีด เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
3. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุด ได้แก่ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ข้าว ผัก สมุนไพร กะปิ เครื่องเทศ เครื่องปรุงรส
4. ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุด

อาหารจานเดียว เป็นอาหารที่ประกอบขึ้นในหนึ่งจาน โดยมีปริมาณ และคุณค่าอาหารเพียงพอแก่ความต้องการของร่างการ 1 มื้อ โดยต้องประกอบด้วยอาหารหลัก 5 หมู่ ให้เหมาะสมกับเพศ วัย ความหนักเบาของกิจกรรม และสภาวะร่างกายผู้บริโภค พร้อมกันนี้จะต้องมีวิธีการเตรียมและการปรุงแต่งอาหารอย่างสงวนคุณค่า สะอาด ถูกหลักอนามัย มีสี รส ที่ดีเครื่องปรุงได้จากอาหารต่างๆที่หาได้ง่ายและมีในท้องถิ่น วิธีการไม่ยุ่งยาก โดยต้องประหยัดเวลา แรงงาน และค่าใช้จ่ายเป็นสำคัญ

อาหารชุด หมายถึง อาหารที่ประกอบกันเป็นชุด มีอาหารตั้งแต่ 2 อย่างขึ้นไป

อาหารจานเดียวและอาหารชุด สามารถแบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่

- อาหารประเภทข้าว ได้แก่ ข้าวผัดต่างๆ, ข้าวยำ, ข้าวคลุกกะปิ, ชุดข้าวมันส้มตำ, ข้าวหมก, อาหารท้องถิ่น (ข้าวมันแกงไก่)
- อาหารประเภทเส้น ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว (น้ำ/แห้ง), ก๋วยเตี๋ยวผัด (ผัดไทย ผัดซีอิ๊ว คั่วไก่), หมี่กะทิ, ชุดขนมจีน (น้ำพริก น้ำยาป่า น้ำยากะทิ น้ำเงี้ยว ซาวน้ำ) ข้าวซอย, อาหารท้องถิ่น (เต้าคั่ว)

5. สถานที่ทำงาน (work site): ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน
6. ความปลอดภัยอาหาร (food safety) หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร ได้แก่

อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ

7. มาตรฐานและแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร

- Good Manufacturing Practiceเรียกย่อว่า GMP คือการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้ เกิดความปลอดภัย และมั่นใจต่อการบริโภค หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัย และมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูลตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene)

- อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) หมายถึง ร้านอาหารหรือ แผงลอยที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารและผ่านการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารด้วย SI-2

- การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรือกล่าวอย่างย่อคือ "การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัยรับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค"

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน

18.2 การสัมภาษณ์

18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10206

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารประเภทข้าว

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการหุง นึ่ง ต้มข้าว การนึ่งข้าวเหนียว การหุง นึ่ง ต้มข้าวชนิดพิเศษ และการต้มข้าวต้มได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนดในการประกอบอาหารประเภทข้าว

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งสำหรับร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และโรงอาหาร
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงแรม

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10206.01 หุง นึ่ง ต้มข้าว	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการหุง นึ่ง ต้มข้าวถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับหุง นึ่ง ต้มข้าวถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 3. ข้าวถูกหุง นึ่ง ต้มได้ตามขั้นตอน มีลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง 4. ข้าวสวย ข้าวต้ม ข้าวต้มเครื่องถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 5. อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10206.02 นึ่งข้าวเหนียว	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในนึ่งข้าวเหนียวถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับนึ่งข้าวเหนียวถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 3. ข้าวเหนียวถูกนึ่งได้ตามขั้นตอน มีลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง 4. ข้าวเหนียวถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 5. อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10206.03 หุง นึ่ง ต้มข้าวชนิดพิเศษ	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการหุง นึ่ง ต้มข้าวชนิดพิเศษถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับหุง นึ่ง ต้มข้าวชนิดพิเศษถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 3. ข้าวชนิดพิเศษถูกหุง นึ่ง ต้มได้ตามขั้นตอน มีลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง 4. ข้าวสวย ข้าวต้ม ข้าวต้มเครื่องถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 5. อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10206.04 ต้มข้าวต้ม	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการต้มข้าวต้มถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับต้มข้าวต้มถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 3. ข้าวต้มถูกต้มได้ตามขั้นตอน มีลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง 4. ข้าวต้มถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 5. อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
2. ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
3. การเตรียมและการประกอบอาหารประเภทข้าวชนิดต่าง ๆ
4. จัดตกแต่งอาหารประเภทข้าวชนิดต่าง ๆ
5. นำเสนออาหารประเภทข้าวชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ประเภทของข้าว เอกลักษณ์ ลักษณะที่ถูกต้องของข้าว และวิธีการทำ
2. ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
3. ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
4. การจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของข้าว
5. สุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น
6. ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ วิธีการทำ และการเก็บรักษาที่ถูกต้องของอาหารประเภทข้าว (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด การใช้งาน และการเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทข้าว (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของข้าว (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว (ถ้ามี)
6. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 1 – ชั้น 3
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะ
4. การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน มีเครื่องมืออุปกรณ์และสิ่งอำนวย ความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
5. การประเมินโดยการสาธิตการปฏิบัติงาน สำหรับผู้เข้ารับการประเมินสมรรถนะในแต่ละชั้นจะมีให้สาธิตการประกอบอาหารประเภทข้าวที่สอดคล้องกับรายการอาหารที่ใช้ประเมินสมรรถนะปรุงอาหารคาว

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประกอบอาหารประเภทข้าว ทั้งหุง นึ่ง ต้มข้าว นึ่งข้าวเหนียว หุง นึ่งต้มข้าวชนิดพิเศษ หรือต้มข้าวต้ม ครอบคลุมถึงการคัดเลือกและการจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร การปรุง การจัดตกแต่ง และการนำเสนอตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหาร รวมทั้งการทำความสะอาด บำรุงรักษา และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การเตรียมวัตถุดิบโดยการ ชั่ง ตวง วัด ซาวข้าว ตามที่กำหนด
2. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทข้าว ได้แก่ หม้อ ทัพพี กระบวย หม้อหุงข้าว ตู้อบแบบผสม (Combi oven)
3. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทข้าว ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ ข้าวเก่า ข้าวใหม่ น้ำ
4. หุงข้าวสำหรับรับประทาน และสำหรับผัด
5. หุงข้าวด้วยอุปกรณ์พิเศษ ได้แก่ ตู้อบแบบผสม (Combi oven)
6. ข้าวต้ม เป็นอาหารชนิดหนึ่ง ทำมาจากข้าว โดยวิธีการทำจะคล้าย ๆ กับการหุงข้าวด้วยหม้อปกติ แต่จะแตกต่างกันตรงที่ข้าวต้มจะใส่น้ำมากกว่าการหุงข้าวธรรมดา ระยะเวลาในการทำก็จะใกล้เคียงกับ
การหุงข้าวธรรมดาหรืออาจจะนานกว่า ในบางประเทศอาจใช้ข้าวโอ๊ต ข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ หรือนำข้าวไปต้มในนม ถ้าต้มนานเกินไปจะกลายเป็นโจ๊ก
ซึ่งบางประเทศก็ถือว่าข้าวต้มและโจ๊กก็คืออาหารชนิดเดียวกัน อาหารประเภทข้าวต้ม ประกอบด้วยข้าวต้มขาว ข้าวต้มไก่ ข้าวต้มทรงเครื่อง ข้าวต้มทะเล เป็นต้น
7. สถานที่ทำงาน (work site): ทำความสะอาด
บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน
8. ความปลอดภัยอาหาร (food safety) หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย
โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร ได้แก่
อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ
9. มาตรฐานและแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร
- Good Manufacturing Practiceเรียกย่อว่า GMP คือการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้เกิดความปลอดภัย และมั่นใจต่อการบริโภค หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัยและมีคุณภาพ ได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene)
- อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) หมายถึง ร้านอาหารหรือแผงลอยที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
และผ่านการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารด้วย SI-2
- การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ
ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรือกล่าวอย่างย่อคือ
"การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัยรับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค"

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10207

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารว่าง

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการทำอาหารว่างประเภทนึ่ง และทำอาหารว่างประเภทคาวหวานได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนดในการประกอบอาหารว่าง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

- ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งสำหรับร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และโรงอาหาร
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงแรม

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10207.01 ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารว่างประเภทนึ่งถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทนึ่งถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 3. อาหารว่างประเภทนึ่งถูกทำได้ตามขั้นตอน มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. อาหารว่างประเภทนึ่งถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 5. อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10207.02 ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด	1. อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำอาหารว่างประเภทประเภทผัด ทอดถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 2. วัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทประเภทผัด ทอดถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 3. อาหารว่างประเภทประเภทผัด ทอดถูกทำได้ตามขั้นตอน มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 4. อาหารว่างประเภทประเภทผัด ทอดถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 5. อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
2. ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
3. การเตรียมและการประกอบอาหารประเภทอาหารว่างชนิดต่าง ๆ
4. จัดตกแต่งอาหารประเภทอาหารว่างชนิดต่าง ๆ
5. นำเสนออาหารประเภทอาหารว่างชนิดต่าง ๆ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ประเภทของอาหารว่าง เอกลักษณ์ ลักษณะที่ถูกต้องของอาหารว่าง และวิธีการทำ
2. ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
3. ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
4. การจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของอาหารว่าง
5. สุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น
6. ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด ลักษณะ วิธีการทำ และการเก็บรักษาที่ถูกต้องของอาหารประเภทอาหารว่าง (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด การใช้งาน และการเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหารประเภทอาหารว่าง (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดตกแต่งและนำเสนออาหารตามชนิดและประเภทของอาหารว่าง (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว (ถ้ามี)
6. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 2 – ชั้น 4
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้
4. การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน มีเครื่องมืออุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
5. การประเมินโดยการสาธิตการปฏิบัติงาน

สำหรับผู้เข้ารับการประเมินสมรรถนะในแต่ละชั้นจะมีให้สาธิตการประกอบอาหารประเภทอาหารว่างที่สอดคล้องกับรายการอาหารที่ใช้ประเมินสมรรถนะปรุงอาหารคาว

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประกอบอาหารว่าง ประกอบด้วยอาหารว่างประเภทนึ่ง และอาหารว่างประเภทผัด ทอด ครอบคลุมถึงการคัดเลือกและการจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร การปรุง การจัดตกแต่ง และการนำเสนอตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหาร รวมทั้งการทำความสะอาด บำรุงรักษา และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การเตรียมวัตถุดิบโดยการ ปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ โขลก ชั่ง ตวง วัด ตามที่กำหนด
2. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการทำอาหารว่าง ได้แก่ ลังถึง เตา กระทะ ตะหลิว หม้อนึ่ง อ่างผสม เขียง มีด ครก เครื่องปั่น/บดสับอาหาร
3. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารว่าง ได้แก่ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งเท้ายายม่อม แป้งมัน สาคู ถั่วลิสง หัวผักกาดดองเค็ม และเครื่องปรุงรส
4. อาหารว่าง ที่ได้รับความนิยมในประเทศไทย สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท ได้แก่

4.1 อาหารว่างคาว (นึ่ง) เป็นของว่างที่มีรสเค็ม หวานส่วนใหญ่ประกอบไปด้วยเนื้อสัตว์ ผัก และแป้ง มีลักษณะเป็นของกรอบและเป็นของนุ่ม ได้แก่ สาคูไส้ไก่, ข้าวเกรียบปากหม้อ, ซ่อม่วง, ขนมจีนไทย, ปั้นสิบนึ่ง

4.2 อาหารว่างหวาน (ผัด ทอด) เป็นของว่างที่รสหวานมัน หรืออาจมีรสเค็มเล็กน้อย นิยมเพื่อการตัดรสให้ขนมหวานมีความกลมกล่อมขึ้น ได้แก่ ปอเปี๊ยะ, ถุงทอง, ข้าวตังหน้าตั้ง, ขนมปังหน้าไก่
(เนื้อ กุ้ง ปลา) ม้าฮ่อ มังกรคาบแก้ว, กระทงทอง, ขนมเบื้อง-ญวนหรุ่ม/ล่าเตียง, ค้างคาวเผือก, วิหคลืมรัง, ปั้นขลิบทอด, กะหรี่พับ

5. สถานที่ทำงาน (work site): ทำความสะอาด
บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวโดยคำนึงถึงหลักสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหารและความสะดวกและปลอดภัยในการทำงาน
6. ความปลอดภัยอาหาร (food safety) หมายถึง การจัดการให้อาหาร และสินค้าเกษตรที่นำมาเป็นอาหารบริโภคสำหรับมนุษย์มีความปลอดภัย โดยไม่มีลักษณะเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ผู้บริโภคปลอดภัยจากอันตรายที่มาจากอาหาร ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ อันตรายทางเคมี อันตรายทางกายภาพ
7. มาตรฐานและแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร

- Good Manufacturing Practiceเรียกย่อว่า GMP คือการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อให้

เกิดความปลอดภัย และมั่นใจต่อการบริโภค หลักการของ GMP จึงครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ตั้งของสถานประกอบการ โครงสร้างอาคาร ระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัยและมีคุณภาพ ได้มาตรฐานทุกขั้นตอน นับตั้งแต่เริ่มต้นวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพและการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงระบบการจัดการที่ดีในเรื่องสุขอนามัย (Sanitation และ Hygiene)

- อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) หมายถึง ร้านอาหารหรือ แผงลอยที่ผ่านข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารด้วย SI-2

- การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรือกล่าวอย่างย่อคือ "การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัยรับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค"

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10301

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการทำขนมหวานประเภทประเภทต้ม บวด นึ่ง ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด ในการประกอบขนมหวาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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)
10301.01 ทำขนมหวานประเภทต้ม	1. อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทต้ม 2. วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทต้ม 3. ขนมหวานประเภทต้มชนิดต่างๆถูกจัดทำได้อย่างถูกต้อง 4. ขนมหวานประเภทต้มได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10301.02 ทำขนมหวานประเภทบวด	1. อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทบวด 2. วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทบวด 3. ขนมหวานประเภทบวดชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 4. ขนมหวานประเภทบวดได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10301.03 ทำขนมหวานประเภทนึ่ง	1. อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทนึ่ง 2. วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทนึ่ง 3. ขนมหวานประเภทนึ่งชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 4. ขนมหวานประเภทนึ่งได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
2. ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
3. ทำขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง
4. จัดตกแต่งนำเสนอขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
2. ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
3. ประเภทของขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง เอกลักษณ์ ลักษณะที่ถูกต้องของขนมหวาน แต่ละชนิดและเทคนิคการทำ
4. การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
5. ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
6. ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

. 1. บันทึกการปฏิบัติงาน

2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และ การใช้งาน
2. รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประเมินการประกอบขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง ครอบคลุมถึง การจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง การปรุง การจัดตกแต่ง และการนำเสนอตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหาร

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ต้ม หมายถึง การนำอาหารใส่หม้อพร้อมกับน้ำแล้วตั้งไฟให้เดือด
ขนมหวานประเภทต้ม ประกอบด้วย ถั่วเขียวต้มน้ำตาล มันต้มน้ำตาล ข้าวเหนียวเปียก และ สาคูเปียก
2. นึ่ง หมายถึง การทำให้อาหารสุกโดยไม่ต้องใส่น้ำ โดยนำอาหารใส่ในลังถึง หรือภาชนะ นำตั้งในกระทะที่มีน้ำเดือด และฝาครอบ
ขนมหวานประเภทนึ่ง ประกอบด้วย กล้วยบวดชี ฟักทองแกงบวด มัน เผือก แกงบวด บัวลอย และปลากริมไข่เต่า
3. บวด หมายถึง การนำผลไม้ เผือก มัน ฟักทอง เป็นต้น ต้มกับน้ำตาล และกะทิ
ขนมหวานประเภทบวด ประกอบด้วย ขนมกล้วย สังขยา ขนมถ้วยฟู ขนมชั้น ถั่วแปบ และขนมถ้วย
4. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการประกอบขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง
- มีดขนาดต่างๆ ได้แก่ มีดหั่น มีดปอก มีดปาด มีดฟันเลื่อย มีดคว้าน มีดแกะสลัก
- อ่างชนิดต่างๆ ได้แก่ อ่างผสม อ่างสเตนเลส อ่างแก้ว

- หม้อชนิดต่างๆ ได้แก่ หม้อด้ามยาว หม้อชนิดถอดด้ามได้ หม้อหู หม้อตุ๋น หม้อแขก หม้ออัดความดัน หม้อนึ่ง (ลังถึง)
- เตาชนิดต่างๆ ได้แก่ เตาฟืน เตาถ่าน เตาน้ำมันก๊าด เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า

5. วัตถุดิบ ที่ใช้ในการประกอบขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง

- แป้งชิดต่างๆ ได้แก่ แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้งท้าวยายม่อม แป้งถั่ว แป้งข้าวโพด
- น้ำตาลชนิดต่างๆ ได้แก่ น้ำตาลทรายที่เป็นผลึก (น้ำตาลทรายจากอ้อย) น้ำตาลที่ไม่ตกผลึก (น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว)
- มะพร้าว น้ำกะทิ
- ผลไม้ ได้แก่ ขนุน สับปะรด ข้าวโพด ฟักทอง เผือก มัน
- ถั่วเมล็ดแห้ง ได้แก่ ถั่วดำ ถั่วเหลือง ถั่วขาว ถั่วเขียว ถั่วเขียวเลาะเปลือก
- สีผสมอาหาร ได้แก่ จากธรรมชาติ จากการสังเคราะห์
- กลิ่นรส ได้แก่ จากธรรมชาติ จากการสังเคราะห์

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10302

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการทำขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม ได้ตามข้อบ่งชี้ที่กำหนด ในการประกอบขนมหวาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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)
10302.01 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม	1. อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม 2. วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม 3. ขนมหวานประเภทเชื่อมชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 4. ขนมหวานประเภทเชื่อมได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10302.02 ทำขนมหวานประเภทแช่อิ่ม	4. ขนมหวานประเภทเชื่อมได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ 2. วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทแช่อิ่ม 3. ขนมหวานประเภทแช่อิ่มชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 4. ขนมหวานประเภทแช่อิ่มได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. เลือกใช้วัตถุดิบที่เหมาะสม และตรงกับความต้องการ
2. ใช้อุปกรณ์ที่จัดเตรียมได้ถูกต้อง ตามข้อบ่งชี้การใช้งานของอุปกรณ์เหล่านั้น
3. ทำขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม
4. จัดตกแต่งนำเสนอขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ชนิด ประเภท และการใช้งานอุปกรณ์และเครื่องมือครัว
2. ชนิด ประเภทของวัตถุดิบ คุณลักษณะ การเลือก ใช้งาน การเตรียม และการเก็บรักษา
3. ประเภทของขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม เอกลักษณ์ ลักษณะที่ถูกต้องของขนมหวาน แต่ละ ชนิดและเทคนิคการทำ
4. การนำเสนออาหารในรูปแบบการบริการที่แตกต่างกัน
5. ความสะอาดปลอดภัยในอาหาร
6. ระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และ ควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. บันทึกการปฏิบัติงาน
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับการอุปกรณ์เครื่องมือครัว และ การใช้งาน
2. รายการวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียม ตำรับอาหาร

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

หลักฐานที่ต้องการเพื่อแสดงถึงสมรรถนะในส่วนนี้ ต้องมีความสัมพันธ์ และ ตอบโจทย์ตามข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้ โดยต้องแสดงถึง

1. ความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้อง
2. วิธีการปฏิบัติงานในสถานที่ทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. ขอบเขตด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประเมินการประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม ครอบคลุมถึง การจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้ให้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม การปรุง การจัดตกแต่ง และการนำเสนอตามขั้นตอนที่ถูกต้อง มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหาร

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. เชื่อม หมายถึง การเชื่อมส่วนใหญ่จะทำกับผลไม้ โดยการนำผลไม้ต้มในน้ำเชื่อม จนกระทั่งผลไม้มีลักษณะนุ่มและขึ้นเงา ขนมหวานประเภทเชื่อม ประกอบด้วย กล้วยเชื่อม ฟักทองเชื่อม มัน เผือก เชื่อม ผลไม้ตามท้องถิ่น หรือผลไม้ตามฤดูกาล ลอยแก้ว และฝอยทอง
2. แช่อิ่ม หมายถึง การทำให้น้ำเชื่อมซึมเข้าสู่เนื้อผลไม้จนเนื้อผลไม้มีรสหวานตามต้องการหรือทำให้มีความเข้มข้นของน้ำตาลในเนื้อผลไม้ประมาณร้อยละ 70 ขนมหวานประเภทแช่อิ่ม ประกอบด้วย ผลไม้ตามท้องถิ่น หรือผลไม้ตามฤดูกาล แช่อิ่ม
3. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม
- มีดขนาดต่างๆ ได้แก่ มีดหั่น มีดปอก มีดปาด มีดฟันเลื่อย มีดคว้าน มีดแกะสลัก
- อ่างชนิดต่างๆ ได้แก่ อ่างผสม อ่างสเตนเลส อ่างแก้ว
- หม้อชนิดต่างๆ ได้แก่ หม้อด้ามยาว หม้อชนิดถอดด้ามได้ หม้อหู หม้อตุ๋น หม้อแขก หม้ออัดความดัน
- เตาชนิดต่างๆ ได้แก่ เตาฟืน เตาถ่าน เตาน้ำมันก๊าด เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า

4. วัตถุดิบ ที่ใช้ในการประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม
- แป้งชิดต่างๆ ได้แก่ แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า แป้งมันสำปะหลัง แป้งท้าวยายม่อม แป้งถั่ว แป้งข้าวโพด

- น้ำตาลชนิดต่างๆ ได้แก่ น้ำตาลทรายที่เป็นผลึก (น้ำตาลทรายจากอ้อย) น้ำตาลที่ไม่ตกผลึก (น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว)
- มะพร้าว น้ำกะทิ
- ผลไม้ ได้แก่ ขนุน สับปะรด ข้าวโพด ฟักทอง เผือก มัน
- ถั่วเมล็ดแห้ง ได้แก่ ถั่วดำ ถั่วเหลือง ถั่วขาว ถั่วเขียว ถั่วเขียวเลาะเปลือก
- สีผสมอาหาร ได้แก่ จากธรรมชาติ จากการสังเคราะห์
- กลิ่นรส ได้แก่ จากธรรมชาติ จากการสังเคราะห์

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10401

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ออกแบบรายการอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2567

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการกำหนดรายการอาหารฮาลาล รวมถึงออกแบบรายการอาหารฮาลาลในโอกาสและเทศกาลต่างๆ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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)
10401.01 กำหนดรายการอาหารฮาลาล	1. รายการอาหารฮาลาล ถูกออกแบบตามรูปแบบของธุรกิจ 2. คุณลักษณะของวัตถุดิบ ได้รับการกำหนดตามรายการอาหารที่ออกแบบไว้ 3. วัตถุดิบที่ต้องการต่อหน่วยได้รับการประมาณการการใช้ตามรายการอาหารที่ออกแบบไว้ 4. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้รับการกำหนดตามรายการอาหารที่ออกแบบไว้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10401.02 ออกแบบรายการอาหารฮาลาลในโอกาสและเทศกาลต่างๆ	1. รายการอาหารในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ ได้รับการออกแบบอย่างถูกต้องและตรงตามเทศกาล 2. รูปแบบการจัดตกแต่งจานอาหารได้รับการกำหนดและออกแบบให้สอดคล้องกับโอกาสและเทศกาลต่างๆ ได้	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจหลักการจัดอาหารในเทศกาลและโอกาสนั้นๆ หลักการจัดทำรายการอาหาร ตำรับอาหารมาตรฐาน และการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม
2. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการคำนวณต้นทุน หลักการตลาด เทคนิคการส่งเสริมการขาย
3. ความสามารถในการจัดทำรายการอาหารและตำรับอาหารมาตรฐาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. หลักการจัดอาหารในเทศกาลและโอกาสต่างๆ
2. คติความเชื่อทางศาสนา คติชนความเชื่อ และความนิยมอาหารของแต่ละภาคและท้องถิ่น
3. ตำรับอาหารมาตรฐาน
4. การคำนวณต้นทุน
5. หลักการตลาด เทคนิคการส่งเสริมการขาย
6. หลักการจัดทำรายการอาหาร
7. การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม
8. สุขอนามัยในการประกอบอาหารฮาลาล

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่าง ๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดอาหารในเทศกาลและโอกาสต่างๆ (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุน หลักการตลาด เทคนิคการส่งเสริมการขาย (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการจัดทำรายการอาหาร การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟที่เหมาะสม (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยในการประกอบอาหารฮาลาล (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 5
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การออกแบบรายการอาหารฮาลาล ครอบคลุมไปถึงการออกแบบรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ การกำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบ การประมาณการวัตถุดิบที่ใช้ต่อหน่วย และการกำหนดเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารตามรายการที่ออกแบบไว้ รวมทั้งการออกแบบรายการอาหารและรูปแบบการจัดแต่งจานอาหารให้สอดคล้องกับโอกาสและเทศกาลต่างๆ ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. กำหนดรายการอาหารฮาลาลได้ตามรูปแบบของธุรกิจ
2. คุณลักษณะของวัตถุดิบชนิดของวัตถุดิบ ขนาด จำนวน ราคา
3. ปริมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบ จำนวนในการสั่งซื้อตามหน่วยของชนิดวัตถุดิบ กิโลกรัม ลิตร ขวด
4. เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร: มีดชนิดต่างๆ อุปกรณ์ชั่ง-ตวง อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร (หม้อ กระทะ ตะหลิว ทัพพี เป็นต้น) เครื่องใช้ไฟฟ้า เครื่องบดผสมอาหาร ไมโครเวฟ

5. กำหนดรายการอาหารในโอกาสต่างๆ งานเทศกาลต่างๆ เช่น ตรุษอีดิ้ลฟิตริ ซึ่งเป็นวันสำคัญหลังจากที่ได้ปฏิบัติกิจจำเป็นของอิสลาม คือ การถือศีลอด ในเดือนรอมฎอน ได้แก่ วันที่หนึ่งของเดือนเชาวาล และตรุษอีดิ้ลอัฎฮา เป็นวันที่แล้วเสร็จจากการทำพิธีฮัจญ์ของผู้ทำฮัจญ์ ณ นครมักกะฮฺ ได้แก่วันที่ 10 ของเดือนซุลฮิจยะฮฺ เป็นต้น
6. จัดทำตำรับอาหาร โดยรายละเอียด ประกอบด้วย ส่วนประกอบ วัตถุดิบและเครื่องปรุง วิธีการทำ ปริมาณอาหารที่ได้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10402

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ พัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการสร้างตำรับอาหารฮาลาลใหม่ การคำนวณต้นทุนอาหารฮาลาลที่พัฒนาใหม่ รวมถึงการทดสอบการยอมรับตำรับอาหารฮาลาลที่พัฒนาขึ้นใหม่ และถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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	1. ตำรับอาหารมาตรฐาน ได้รับการจัดทำอย่างถูกต้อง โดยมีคำแนะนำและขั้นตอนการประกอบอาหาร 2. ชั่ง ตวง วัด และการเปรียบเทียบมาตราส่วนในระบบต่างๆ ได้ 3. ตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นใหม่ ได้รับการเตรียม ปรุง จัดเสิร์ฟ และจดบันทึกรายละเอียดต่างๆ ตามรูปแบบมาตรฐานอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10402.02 คำนวณต้นทุนอาหารฮาลาลที่พัฒนาใหม่	1. วัตถุดิบและเครื่องปรุง ได้รับการประมาณการใช้ตามตำรับมาตรฐานที่กำหนดอย่างถูกต้อง 2. ต้นทุนอาหารได้รับการคิดและวิเคราะห์อย่างถูกต้องตามตำรับมาตรฐานที่กำหนด 3. อาหารฮาลาลที่พัฒนาใหม่ ได้รับการกำหนดราคาขายอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
10402.03 ทดสอบการยอมรับตำรับอาหารฮาลาลที่พัฒนาขึ้นใหม่	1. ตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นใหม่ได้รับการทดสอบการยอมรับตามขั้นตอนของการทดสอบการยอมรับอย่างถูกต้อง 2. ตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นได้รับการปรับปรุง แก้ไข ให้เป็นตำรับมาตรฐาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10402.04 ถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่	1. ขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดและจัดทำอย่างถูกต้อง 2. ความรู้และทักษะเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารใหม่ได้รับการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 3. ปัญหาในเรื่องความปลอดภัยในอาหาร ได้รับการปรับปรุงแก้ไข อย่างทันท่วงที	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการชั่ง ตวง วัด และเปรียบเทียบมาตราส่วนในระบบต่างๆ
2. ทักษะในความแม่นยำและความถูกต้องในการประกอบอาหาร
3. ทักษะในการจัดตกแต่ง การนำเสนออาหาร
4. ทักษะความเข้าใจในการจัดการธุรกิจอาหาร
5. ทักษะในการสื่อสาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การชั่ง ตวง วัด และมาตราส่วนในระบบต่างๆ
2. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
3. คุณลักษณะและเอกลักษณ์ของอาหารดั้งเดิมในแต่ละตำรับ
4. การเขียนตำรับอาหารมาตรฐาน
5. โภชนศาสตร์เบื้องต้นของวัตถุดิบ
6. การทดสอบทางประสาทสัมผัส
7. การจัดตกแต่ง การนำเสนออาหาร
8. การคำนวณต้นทุน
9. ราคาสินค้าข้อมูลราคาวัตถุดิบ
10. การจัดการธุรกิจอาหาร
11. ความรู้เกี่ยวกับการสื่อสาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

. 1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่าง ๆ

2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการชั่ง ตวง วัด และมาตราส่วน (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบ (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับคุณลักษณะ เอกลักษณ์ของอาหารดั้งเดิม และการเขียนตำรับอาหารมาตรฐาน (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการทดสอบทางประสาทสัมผัส (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดตกแต่ง การนำเสนออาหาร (ถ้ามี)
6. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุน การสำรวจข้อมูลวัตถุดิบ (ถ้ามี)
7. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหาร (ถ้ามี)
8. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับความรู้เกี่ยวกับการสื่อสาร (ถ้ามี)
9. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาลชั้น 5 – ชั้น 6
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการ ทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การพัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่นั้นครอบคลุมถึงการสร้างตำรับอาหารมาตรฐานที่ประกอบด้วยคำแนะนำ ขั้นตอนการประกอบอาหาร มีรายละเอียดของการเตรียม ปรุง และการจัดเสิร์ฟ การจดรายละเอียดบันทึกต่าง ๆ ตามรูปแบบมาตรฐาน รวมทั้งการครอบคลุมไปถึงการประมาณการใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงตามตำรับมาตรฐานที่กำหนด การคิดต้นทุน และการกำหนดราคาขายอาหาร มีกระบวนการทดสอบการยอมรับตามขั้นตอนที่ถูกต้อง การปรับตำรับที่พัฒนาขึ้นนั้นให้เป็นมาตรฐาน โดยมีสามารถเขียนขั้นตอนการพัฒนาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม มีทักษะในการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ และมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องความปลอดภัยในอาหารเพื่อที่จะสามารถให้คำปรึกษาในกรณีที่เกิดปัญหาได้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ตำรับอาหารมาตรฐาน อาจประกอบด้วย

1.1 รายการอาหารและปริมาณของส่วนผสม
1.2 รายละเอียดขั้นตอนวิธีการเตรียมและการประกอบอาหาร
1.3 คำแนะนำในการใช้ภาชนะที่ใช้ในการปรุงและเสิร์ฟอาหาร
1.4 การกำหนดจำนวนหรือปริมาณเสิร์ฟที่ได้จากตำรับ
1.5 ภาพถ่ายอาหาร

2. อุปกรณ์ที่ใช้ในการชั่ง-ตวง-วัดอาหาร ประกอบด้วย ช้อนตวง ถ้วยตวง เครื่องชั่ง เทอร์โมมิเตอร์
3. คิดต้นทุนอาหารฮาลาลที่พัฒนาใหม่ต่อหน่วยได้ และกำหนดราคาขายอาหารต่อหน่วยได้ โดยมีกำไรได้ตามที่หน่วยงานกำหนด
4. การพัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่ หมายถึง การพัฒนา หรือปรับปรุงตำรับอาหาร โดยมีแนวคิดมาจากความต้องการลูกค้า หรือแนวคิดของผู้ประกอบอาหาร
5. ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่ออาหารที่พัฒนาขึ้น ในด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ความชอบโดยรวม
6. ตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้น เป็นตำรับอาหารมาตรฐานที่มีรายละเอียด ได้แก่ รายการและปริมาณของวัตถุดิบและส่วนผสม รายละเอียดขั้นตอนวิธีการเตรียม การประกอบอาหาร การใช้ภาชนะที่ใช้ในการปรุงและเสิร์ฟอาหาร และภาพถ่ายอาหาร
7. กำหนดจำนวนหรือปริมาณเสิร์ฟที่ได้จากตำรับอาหาร

8. ขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารฮาลาล เขียนและเรียบเรียงอย่างเป็นระบบ อธิบายการพัฒนาตำรับอาหารเป็นลำดับขั้นตอนตามแบบที่กำหนด
9. รูปแบบการสื่อสารกับบุคลากรที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย อีเมลล์ ไลน์ โทรศัพท์ เป็นต้น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางความคิด ความสามารถในการจัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอมเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล สามารถกำหนดคุณสมบัติของวัตถุดิบและส่วนผสม รวมทั้งกำหนดวิธีการขนส่ง การตรวจรับและจัดเก็บวัตถุดิบ และส่วนผสมในครัวอาหารฮาลาล ให้สอดคล้องตามกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล ภายใต้การควบคุม และการแนะนำของผู้บังคับบัญชา

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20101.01 กำหนดคุณสมบัติวัตถุดิบและส่วนผสม	1. วัตถุดิบและส่วนผสมจะต้องถูกจำแนกเพื่อให้ไม่ขัดต่อกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลได้ 2. วัตถุดิบและส่วนผสมจะต้องถูกระบุแหล่งที่มาได้	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20101.02 ขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสม	1. วิธีการขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสมจากผู้ส่งมอบจะต้องถูกกำหนดให้เป็นไปตามหลักการฮาลาล-ฮารอมตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 2. ขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสมจะต้องมีการควบคุมและตรวจสอบภายในสถานที่ประกอบการ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20101.03 ตรวจรับและจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสม	1. วัตถุดิบและส่วนผสมต้องมีการตรวจรับตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ 2. วัตถุดิบและส่วนผสมถูกจัดเก็บตามกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลได้	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- หลักการฮาลาล-ฮารอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
- ความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ หรือเครื่องมือเบื้องต้นในการตรวจรับและจัดเก็บ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสมที่ใช้ในการปรุงอาหารฮาลาล
2. ทักษะในการจำแนกประเภทวัตถุดิบและส่วนผสม
3. ทักษะในการจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักการพื้นฐานของการผลิตอาหารฮาลาล
2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับข้อกำหนดพื้นฐานของวัตถุดิบอาหารฮาลาล
   2.1 วัตถุดิบที่ได้จากสัตว์
   2.2 วัตถุดิบที่ได้จากพืช
   2.3 วัตถุเจือปนอาหาร
3. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์และการขนส่งวัตถุดิบสำหรับการผลิตอาหารฮาลาล
4. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการป้องกัน การปนเปื้อนและโอกาสของอันตรายที่จะเกิดขึ้นในอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นในการผลิตอาหารฮาลาล
2. ประวัติการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการฮาลาล-ฮารอม (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และ หลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีเครื่องมืออุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้ อย่างน้อย 2 ปี หรือ ประสบการณ์ในการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล อย่างน้อย 5 ปี

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การจัดการวัตถุดิบเบื้องต้นตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

ครอบคลุมถึงการจำแนกวัตถุดิบและส่วนผสมระบุแหล่งที่มาและกำหนดวิธีการขนส่งของวัตถุดิบและส่วนผสมในลำดับแรกที่นำวัตถุดิบและส่วนผสมเข้ามาในครัวอาหารฮาลาล โดยต้องจัดการวัตถุดิบและส่วนผสมเหล่านั้นให้เป็นไปตามกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล

รวมทั้งตรวจสอบการขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสมก่อนเข้าสู่สถานที่ผลิตอาหารฮาลาลและกำหนดพื้นที่ตรวจรับจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสมให้เป็นไปตามหลักการฮาลาล-ฮารอม การจำแนกวัตถุดิบ แยกประเภทวัตถุดิบเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนข้ามทั้งในหลักการด้านความปลอดภัยของอาหาร และหลักการฮาลาล-ฮารอม

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) อุปกรณ์ และเครื่องมือ:

- อุปกรณ์: มีด เขียง ถุงมือกันน้ำ ตะกร้า/กระบะ/ถังพลาสติก ถาด/กะละมัง/โต๊ะสแตนเลส
- เครื่องมือ: เครื่องชั่ง เทอร์โมมิเตอร์ เครื่องวัดค่าความหวาน-ความเค็ม

2) สถานที่:

- สถานที่รับวัตถุดิบ
- สถานที่เก็บรักษาวัตถุดิบ

3) ส่วนผสม ประกอบด้วย

- วัตถุเจือปนอาหาร : เกลือ น้ำตาล กรด สี กลิ่นปรุงแต่ง

4) คุณสมบัติวัตถุดิบและส่วนผสม

5) แหล่งที่มา

6) หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม

ฮาลาล หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใด ๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล หมายถึง ผลิตภัณฑ์หรือบริการที่ศาสนาอนุมัติให้ใช้หรือบริโภคได้ รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกัน และมีคุณสมบัติครบถ้วน ได้แก่

ผลิตภัณฑ์อุปโภคบริโภค การบริการอาหาร เครื่องดื่มและครัวฮาลาล ผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศ เวชภัณฑ์ เวชสำอาง บรรจุภัณฑ์

โลจิสติกส์ และอื่น ๆ ตามความเห็นชอบของฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ฮารอม หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใด ๆ ซึ่งได้รับการห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

ผลิตภัณฑ์ฮารอม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบ ดังต่อไปนี้

(1) สุกร หมูป่า และสุนัข

(2) งู และลิง

(3) สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่ทีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

(4) นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้งและนกอื่น ๆ ที่คล้ายกัน

(5) สัตว์ทำลายและสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

(6) สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง นกหัวขวาน และนกฮูโป้

(7) สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

(8) สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน

(9) ลาและม้าที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน

(10) สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

(11) สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้เชือดถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

(12) เลือดที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกายสัตว์

(13) อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษ หรือทำให้มึนเมา หรือเป็นอันตราย เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว

(14) อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมึนเมา

(15) เครื่องดื่มแร่ธาตุจากธรรมชาติและวัตถุดิบเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและอยู่ในปริมาณที่ก่อให้เกิดอันตราย

(16) อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม (Genetically Modified Organisms, GMOs)

(17) วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้น (1) – (16)

นยิส หมายถึง สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งมี ๓ ประเภท ได้แก่ นยิสชนิดเบา (มุค็อฟฟะฟะฮ์) นยิสชนิดปานกลาง (มุสตะวัสสิเฏาะฮ์) และ นยิสชนิดหนัก (มุฆ็อลละเฆาะฮ์) รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนยิส เว้นแต่จะได้ขจัดนยิสนั้นออกไปแล้ว

ประเภทของวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาล ได้แก่ วัตถุดิบที่มาจากพืช วัตถุดิบที่มาจากสัตว์และสัตว์น้ำ ต้องไม่อยู่ในประเภทผลิตภัณฑ์ฮารอม

ที่มาของวัตถุดิบและส่วนผสม ต้องมาจากแหล่งที่ประจักษ์ชัดว่าไม่มีการปนเปื้อนกับนยิสและผลิตภัณฑ์ฮารอม หรือต้องมีเครื่องหมาย

และ/หรือเอกสารรับรองฮาลาลจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้กำกับมากับวัตถุดิบและส่วนผสมนั้น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน

18.2 การสัมภาษณ์

18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางความคิด ความสามารถในการเตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ในครัวอาหารฮาลาล สามารถ ได้ถูกต้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20102.01 ล้างทำความสะอาดวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ทั้งก่อนและหลังการผลิตอาหาร	1. สภาพที่ไม่ปลอดภัยหรือสิ่งผิดปกติที่หากพบเกิดขึ้นกับอุปกรณ์ในการเตรียมอาหาร จะต้องรายงานผู้เกี่ยวข้องทราบตามลำดับขั้นความรับผิดชอบ 2. ของสารทำความสะอาด ต้องถูกกำหนดชนิดให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม 3. วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ ได้รับการล้างทำความสะอาดถูกต้อง ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20102.02 จัดเก็บวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์	1. วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลได้ถูกจัดเก็บตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-ฮารอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 2. พื้นที่การจัดเก็บวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ได้ถูกกำหนดให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทย และคำศัพท์ภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่ใช้ในงานอาชีพ
- มีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์หรือเครื่องมือเบื้องต้นในกระบวนการประกอบอาหารฮาลาล

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการทำความสะอาดเครื่องมือและอุปกรณ์ประเภทต่างๆ
2. ทักษะในการจัดเก็บอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับประเภทของอุปกรณ์

(ข) ความต้องการด้านความรู้

. หลักการพื้นฐานของการผลิตอาหารฮาลาล
2. ความรู้เกี่ยวกับประเภทของนยิส
3. ความรู้เกี่ยวกับการล้างทำความสะอาดตามหลักฮาลาล-ฮารอม
4. ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาด

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นในการผลิตอาหารฮาลาล
- ประวัติการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการฮาลาล-ฮารอม (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และ หลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีเครื่องมืออุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้ อย่างน้อย 2 ปี หรือ ประสบการณ์ในการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล อย่างน้อย 5 ปี

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การจัดการวัตถุดิบเบื้องต้นตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

ครอบคลุมถึงการจำแนกวัตถุดิบและส่วนผสมระบุแหล่งที่มาและกำหนดวิธีการขนส่งของวัตถุดิบและส่วนผสมในลำดับแรกที่นำวัตถุดิบและส่วนผสมเข้ามาในครัวอาหารฮาลาล โดยต้องจัดการวัตถุดิบและส่วนผสมเหล่านั้นให้เป็นไปตามกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล

รวมทั้งตรวจสอบการขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสมก่อนเข้าสู่สถานที่ผลิตอาหารฮาลาลและกำหนดพื้นที่ตรวจรับจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสมให้เป็นไปตามหลักการฮาลาล-ฮารอม การจำแนกวัตถุดิบ แยกประเภทวัตถุดิบเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนข้ามทั้งในหลักการด้านความปลอดภัยของอาหาร และหลักการฮาลาล-ฮารอม

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) วัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์

อุปกรณ์ : ฟองน้ำ ผ้า

สารทำความสะอาด : สารทำความสะอาด (cleaning agent) หมายถึงสารที่ใช้เพื่อการล้าง เพื่อทำความสะอาดวัตถุดิบ เครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้แปรรูปอาหาร

2) สถานที่:

- สถานที่เก็บอุปกรณ์
- อ่างสำหรับล้าง

3) หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม

ฮาลาล หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใด ๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล หมายถึง ผลิตภัณฑ์หรือบริการที่ศาสนาอนุมัติให้ใช้หรือบริโภคได้ รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกัน และมีคุณสมบัติครบถ้วน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อุปโภคบริโภค การบริการอาหาร เครื่องดื่มและครัวฮาลาล ผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศ เวชภัณฑ์ เวชสำอาง บรรจุภัณฑ์ โลจิสติกส์ และอื่น ๆ ตามความเห็นชอบของฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

ฮารอม หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใด ๆ ซึ่งได้รับการห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

นยิส หมายถึง สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งมี ๓ ประเภท ได้แก่ นยิสชนิดเบา (มุค็อฟฟะฟะฮ์) นยิสชนิดปานกลาง (มุสตะวัสสิเฏาะฮ์) และ นยิสชนิดหนัก (มุฆ็อลละเฆาะฮ์) รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนยิส เว้นแต่จะได้ขจัดนยิสนั้นออกไปแล้ว

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20103

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ระกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

5120 ผู้ระกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

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	1. วัตถุดิบและส่วนผสมในการประกอบอาหารฮาลาล ถูกเลือกใช้ได้ถูกต้องตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-ฮารอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 2. วิธีการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบและส่วนผสมจากที่จัดเก็บมายังพื้นที่ ประกอบอาหารฮาลาล ถูกกำหนดตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-ฮารอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 3. วัตถุดิบและส่วนผสมก่อนกระบวนการประกอบอาหารฮาลาล ถูกตรวจสอบตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-ฮารอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20103.02 ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ	1. กำหนดชนิดของสารทำความสะอาดวัตถุดิบถูกกำหนด ให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม 2. วัตถุดิบได้รับการล้างตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20103.03 จัดตกแต่งอาหารฮาลาล	1. จัดเตรียมภาชนะที่ใส่อาหารที่สะอาดปราศจากการปนเปื้อนตามหลักการฮาลาล-ฮารอม 2. จัดตกแต่งอาหารฮาลาลที่ไม่ขัดต่อหลักการศาสนาอิสลาม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20103.04 ออกแบบรายการอาหารฮาลาล	1. ออกแบบรายการอาหารฮาลาลให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม 2. คัดเลือกวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลตามที่ออกแบบไว้ให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20103.05 ป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งฮารอม	1. กำหนดแผนผังของครัวอาหารฮาลาลให้เป็นสัดส่วนจำเพาะไม่ให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งฮารอม 2. กำหนดมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งฮารอม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทย และคำศัพท์ภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่ใช้ในงานอาชีพ
- มีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์หรือเครื่องมือเบื้องต้นในกระบวนการประกอบอาหารฮาลาล

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการจัดการวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารฮาลาล ประกอบด้วย
- การตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสม
- การจำแนกประเภทวัตถุดิบและส่วนผสม
- การจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสม
2. ทักษะในการล้างทำความสะอาดตามหลักฮาลาล-ฮารอม
3. ทักษะในการจัดตกแต่งอาหารฮาลาล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นในการประกอบอาหารฮาลาล
2. ประวัติการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการฮาลาล-ฮารอม (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และ หลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีเครื่องมืออุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้ อย่างน้อย 2 ปี หรือ ประสบการณ์ในการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล อย่างน้อย 5 ปี

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การผลิตอาหารฮาลาลเพื่อส่งมอบให้กับลูกค้า ครอบคลุมตั้งแต่การออกแบบสูตรอาหาร

การคัดเลือกวัตถุดิบและส่วนผสมวิธีการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบและส่วนผสมการเตรียมภาชนะที่ใช้ในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล

รวมทั้งการตกแต่งจานอาหารให้เป็นไปตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) อุปกรณ์ และเครื่องมือ:

- อุปกรณ์: มีด เตา เขียง ถุงมือกันน้ำ ตะกร้า/กระบะ/ถังพลาสติก ถาด/กะละมัง/โต๊ะสแตนเลส
- เครื่องมือ: เครื่องชั่ง เทอร์โมมิเตอร์ เครื่องวัดค่าความหวาน-ความเค็ม
- สารทำความสะอาด : สารทำความสะอาด (cleaning agent) หมายถึงสารที่ใช้เพื่อการล้าง เพื่อทำความสะอาดวัตถุดิบ เครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้แปรรูปอาหาร

2) สถานที่:

- สถานที่ประกอบอาหาร
- สถานที่เก็บรักษาวัตถุดิบ

3) ส่วนผสม ประกอบด้วย

- วัตถุเจือปนอาหาร : เกลือ น้ำตาล กรด สี กลิ่นปรุงแต่ง

4) มาตรฐานการประกอบอาหารที่เกี่ยวข้อง

- ประกาศกรมอนามัย เกี่ยวกับร้านอาหาร
- Clean food good taste

5) การเคลื่อนย้ายวัตถุดิบ

6) หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม

ฮาลาล หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใด ๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

ฮารอม หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใด ๆ ซึ่งได้รับการห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

นะญิส หมายถึง สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งมี 3 ประเภท ได้แก่ นยิสชนิดเบา (มุค็อฟฟะฟะฮ์) นยิสชนิดปานกลาง (มุสตะวัสสิเฏาะฮ์) และ นยิสชนิดหนัก (มุฆ็อลละเฆาะฮ์) รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนยิส เว้นแต่จะได้ขจัดนยิสนั้นออกไปแล้ว

ประเภทของวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาลได้แก่ วัตถุดิบที่มาจากพืช วัตถุดิบที่มาจากสัตว์และสัตว์น้ำ ต้องไม่อยู่ในประเภทผลิตภัณฑ์ฮารอม

ที่มาของวัตถุดิบและส่วนผสมต้องมาจากแหล่งที่ประจักษ์ชัดว่าถูกต้องตามหลักฮาลาล-ฮารอม หรือต้องมีเครื่องหมาย

และ/หรือเอกสารรับรองฮาลาลจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้กำกับมากับวัตถุดิบและส่วนผสมนั้น ไม่มีการปนเปื้อนกับนยิสและผลิตภัณฑ์ฮารอม

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน

18.2 การสัมภาษณ์

18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20104

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการกำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล เพื่อให้มั่นใจว่าทุกขั้นตอนในการผลิตอาหารฮาลาล มีความถูกต้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม โดยต้องจัดให้มีการอบรมพนักงานและจัดทำคู่มือปฏิบัติงานที่สามารถทวนสอบได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

- ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20104.01 ฝึกอบรมบุคลากรให้มีความรู้ฮาลาล-ฮารอม	1. กำหนดเนื้อหาหลักสูตรฝึกอบรมสำหรับผู้ปฏิบัติงานในครัวได้ 2. ประเมินผลการฝึกอบรมได้	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20104.02 จัดทำคู่มือปฏิบัติงานสำหรับครัวฮาลาล	1. กำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานสำหรับครัวอาหารฮาลาล 2. จัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับครัวอาหารฮาลาล 3. ทบทวนขั้นตอนการปฏิบัติงาน ที่กำหนดในคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับครัวฮาลาล	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20104.03 ทวนสอบระบบครัวฮาลาล	1. กำหนดตัวชี้วัดของระบบครัวอาหารฮาลาล 2. ติดตาม และประเมินผลการทวนสอบระบบครัวอาหารฮาลาล	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทย และคำศัพท์ภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่ใช้ในงานอาชีพ
- มีความรู้เกี่ยวกับหลักการฮาลาล-ฮารอมตลอดกระบวนการประกอบอาหารฮาลาล
- มีความรู้เกี่ยวกับการจัดฝึกอบรมบุคลากร
- มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารฮาลาล

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมให้แก่พนักงาน
2. ทักษะในการประเมินความรู้ของพนักงาน
3. ทักษะในการจัดการประกอบอาหารฮาลาล ประกอบด้วย

- การจัดการวัตถุดิบและส่วนผสม
- การจัดการเกี่ยวกับการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบและส่วนผสม
- การจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสม
- การล้างทำความสะอาดตามหลักฮาลาล-ฮารอม
- การจัดตกแต่งอาหารฮาลาล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับหลักการพื้นฐานของการประกอบอาหารฮาลาล
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำหลักสูตรและการประเมินผลการฝึกอบรม
3. ความรู้เกี่ยวกับระบบการทวนสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการทำงาน
2. แฟ้มสะสมผลงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1.ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นในการประกอบอาหารฮาลาล

2. ประวัติการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักการฮาลาล-ฮารอม (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และ หลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสาธิตการปฏิบัติงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีเครื่องมืออุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้ อย่างน้อย 2 ปี หรือ ประสบการณ์ในการตรวจรับรองผลิตภัณฑ์ฮาลาล อย่างน้อย 5 ปี

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล ครอบคลุมถึงการกำกับดูแลการปฏิบัติงานทุกขั้นตอนในครัวอาหารฮาลาลให้เป็นไปตามหลักการฮาลาล-ฮารอม ซึ่งประกอบด้วยพนักงานทุกคนจะต้องได้รับการฝึกอบรมให้มีความรู้ ความเข้าใจในหลักการประกอบอาหารฮาลาล และเพื่อสร้างความมั่นใจในระบบการทำงาน ผู้ทำหน้าที่กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาลจะต้องจัดทำคู่มือปฏิบัติงาน จัดให้มีระบบควบคุมการปฏิบัติงาน และสามารถทวนสอบการปฏิบัติงานทุกขั้นตอนได้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) หลักสูตรฝึกอบรม

2) หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม

1. ฮาลาล หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใด ๆ ซึ่งได้รับการอนุญาตตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

ผลิตภัณฑ์ฮาลาล หมายถึง ผลิตภัณฑ์หรือบริการที่ศาสนาอนุมัติให้ใช้หรือบริโภคได้ รวมถึงสิ่งอื่นที่มีความหมายเช่นเดียวกัน และมีคุณสมบัติครบถ้วน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อุปโภคบริโภค การบริการอาหาร เครื่องดื่มและครัวฮาลาล ผลิตภัณฑ์หรือวัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศ เวชภัณฑ์ เวชสำอาง บรรจุภัณฑ์ โลจิสติกส์ และอื่น ๆ ตามความเห็นชอบของฝ่ายกิจการฮาลาล คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

2. ฮารอม หมายถึง สิ่งของหรือการกระทำใด ๆ ซึ่งได้รับการห้ามตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม

ผลิตภัณฑ์ฮารอม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์และสิ่งที่ได้จากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบ ดังต่อไปนี้

(1) สุกร หมูป่า และสุนัข

(2) งู และลิง
(3) สัตว์กินเนื้อเป็นอาหารที่ทีเขี้ยวและกรงเล็บ เช่น สิงโต เสือ หมี และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน
(4) นกล่าเหยื่อที่มีกรงเล็บ เช่น นกอินทรี นกแร้งและนกอื่น ๆ ที่คล้ายกัน
(5) สัตว์ทำลายและสัตว์มีพิษ เช่น หนู ตะขาบ แมงป่อง และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน
(6) สัตว์ที่ห้ามฆ่าในศาสนาอิสลาม เช่น มด ผึ้ง นกหัวขวาน และนกฮูโป้
(7) สัตว์ที่น่ารังเกียจโดยทั่วไป เช่น เห็บ หมัด ไร เหา แมลงวัน หนอน และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน
(8) สัตว์ที่อาศัยอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ เช่น กบ จระเข้ เต่า และสัตว์อื่น ๆ ที่คล้ายกัน
(9) ลาและฬ่อที่เป็นสัตว์เลี้ยงใช้งาน
(10) สัตว์น้ำที่มีพิษหรือเป็นอันตรายทุกชนิด เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
(11) สัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์ประเภทนกที่ไม่ได้เชือดถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม
(12) เลือดที่มาจากการเชือดหรือไหลออกจากร่างกาย
(13) อาหารที่ได้จากพืชที่มีพิษ หรือทำให้มึนเมา หรือเป็นอันตราย เว้นแต่พิษหรืออันตรายดังกล่าวได้ถูกกำจัดออกระหว่างกระบวนการผลิตแล้ว
(14) อาหารและเครื่องดื่มที่ก่อให้เกิดความมึนเมา
(15) เครื่องดื่มแร่ธาตุจากธรรมชาติและวัตถุดิบเคมีทุกชนิดที่เป็นพิษและอยู่ในปริมาณที่ก่อให้เกิดอันตราย
(16) อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนประกอบอาหารที่ได้จากการดัดแปรพันธุกรรม (Genetically Modified Organisms, GMOs)
(17) วัตถุเจือปนอาหารหรือส่วนผสมอาหารที่มาจากแหล่งข้างต้น (1) – (16)
3) นยิส หมายถึง สิ่งสกปรกตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ซึ่งมี ๓ ประเภท ได้แก่ นยิสชนิดเบา (มุค็อฟฟะฟะฮ์) นยิสชนิดปานกลาง (มุสตะวัสสิเฏาะฮ์) และ นยิสชนิดหนัก (มุฆ็อลละเฆาะฮ์) รวมถึงอาหารที่ปนเปื้อนหรือสัมผัสกับนยิส เว้นแต่จะได้ขจัดนยิสนั้นออกไปแล้ว
4) ประเภทของวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาล ได้แก่ วัตถุดิบที่มาจากพืช วัตถุดิบที่มาจากสัตว์และสัตว์น้ำ ต้องไม่อยู่ในประเภทผลิตภัณฑ์ฮารอม
5) ที่มาของวัตถุดิบและส่วนผสม ต้องมาจากแหล่งที่ประจักษ์ชัดว่าไม่มีการปนเปื้อนกับนยิสและผลิตภัณฑ์ฮารอม หรือต้องมีเครื่องหมายและ/หรือเอกสารรับรองฮาลาลจากหน่วยงานที่เชื่อถือได้กำกับมากับวัตถุดิบและส่วนผสมนั้น
6) คู่มือปฏิบัติงาน
- คู่มือหลักการปฏิบัติตามหลักการฮาลาล-ฮารอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
- คู่มือการประกอบอาหาร
- คู่มือการจัดเก็บวัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องมือ
7) การทวนสอบระบบ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เกี่ยวข้องกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารฮาลาลให้มีความปลอดภัย
ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด รวมถึงถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาลให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- ระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการบริหารกิจการฮาลาล พ.ศ.2558

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20201.01 วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	1. อาหารฮาลาลได้รับการวางแผนการควบคุมการผลิตให้มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ 2. มาตรฐานสากลในด้านความปลอดภัยอาหารได้รับการเลือกมาใช้อย่างเหมาะสม 3. วัตถุดิบในการประกอบอาหารฮาลาล ถูกกำหนดการใช้และการจัดเก็บอย่างมีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค 4. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารฮาลาล ถูกกำหนดการใช้และการจัดเก็บอย่างมีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20201.02 ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย	1. วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารฮาลาล ถูกตรวจสอบการเตรียมอย่างสะอาดและปลอดภัย 2. เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการเตรียมอาหารฮาลาล ถูกตรวจสอบการเตรียมอย่างปลอดภัย 3. สถานที่ในการเตรียมอาหารได้รับการตรวจสอบความสะอาดอย่างถูกต้อง 4. สุขลักษณะของบุคลากรที่ทำอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20201.03 ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย	1. กรรมวิธีการปรุงอาหารฮาลาลได้รับการควบคุมอย่างปลอดภัย 2. กรรมวิธีการปรุงอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20201.04 ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารฮาลาลให้มีความปลอดภัย	1. ภาชนะ และอุปกรณ์ ตลอดถึงสภาวะในการจัดเก็บอาหารได้รับการควบคุมการใช้ให้สะอาดอย่างเหมาะสม 2. สถานที่ในการจัดเก็บอาหารได้รับการควบคุมการใช้อย่างสะอาดและเหมาะสม 3. อาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบการจัดเก็บอย่างความปลอดภัย	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน
20201.05 ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	1. เอกสารระบุขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในอาหารฮาลาลได้รับการจัดทำอย่างถูกต้องและครอบคลุม 2. ปัญหาในเรื่องความปลอดภัยอาหารได้รับการแก้ไขอย่างถูกต้อง 3. ความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาลได้รับการถ่ายทอดอย่างครบถ้วนและถูกต้องทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน
20201.06 ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน	1. อุปกรณ์และเครื่องมือได้รับการตรวจสอบให้สะอาดและปลอดภัย ทั้งก่อนและหลังการใช้งาน 2. อุปกรณ์และเครื่องมือ ได้รับการจัดเก็บตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทย และคำศัพท์ภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่ใช้ในงานอาชีพ
- มีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์หรือเครื่องมือเบื้องต้นในกระบวนการประกอบอาหารฮาลาล
- มีความรู้ในการจัดทำเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงาน

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการสุขาภิบาลอาหารมาตรฐานสากลความปลอดภัยของอาหาร
2. ทักษะในการจัดทำเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานเพื่อควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
3. ทักษะในการสอนงาน
4. ทักษะในการใช้หลักการสุขาภิบาลอาหารในการปฏิบัติงาน
5. ทักษะในการวิเคราะห์และประเมินความเสี่ยง
6. ทักษะในการแก้ไขปัญหาเบื้องต้นด้านความปลอดภัยอาหาร
7. ทักษะในการใช้หลักการสุขาภิบาลอาหารในขั้นตอนการประกอบอาหาร
8. ทักษะในการใช้เครื่องมือควบคุมและตรวจสอบสภาวะที่เหมาะสมในการจัดเก็บ
9. ทักษะในการจัดอบรมบุคลากร
10. ทักษะในการประเมินผลสัมฤทธิ์ในการถ่ายทอดความรู้
11. ทักษะในการเก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือแต่ละชนิด
12 ทักษะในการตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์และเครื่องมือ ให้มีความพร้อมอยู่เสมอ
13. ทักษะในการแก้ไขปัญหาเบื้องต้นด้านสภาพความพร้อมของอุปกรณ์เครื่องมือ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานสากลความปลอดภัยของอาหาร
3. ความรู้ในการสอนงาน
4. ความรู้เกี่ยวกับหลักการฮาลาล-ฮารอม
5. ความรู้เกี่ยวกับสภาวะการเก็บรักษาคุณภาพวัตถุดิบแต่ละชนิดให้มีความปลอดภัย
6. ความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาคุณภาพและสุขลักษณะของวัตถุดิบ เพื่อเตรียมการประกอบอาหาร
7. ความรู้เกี่ยวกับกรรมวิธีการประกอบอาหารและการสุขาภิบาลอาหาร
8. ความรู้เกี่ยวกับการใช้ภาชนะในการจัดเก็บอาหารให้เหมาะสม
9. ความรู้เกี่ยวกับสภาวะที่เหมาะสมในการจัดเก็บอาหาร
10. ความรู้เกี่ยวกับการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
11. ความรู้เกี่ยวกับสภาวะที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือ
12. ความรู้เกี่ยวกับสอบเทียบความแม่นยำของเครื่องมือ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใบรับรองการผ่านงานที่เกี่ยวข้องกับการทำงานด้านความปลอดภัยอาหาร (ถ้ามี)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบรับรองการฝึกอบรมสุขาภิบาลอาหารเบื้องต้น (Primary GMP)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 1 – ชั้น 6
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล ครอบคลุมถึงการวางแผนการเลือกใช้มาตรฐานความปลอดภัย การกำหนดวิธีการใช้ การตรวจสอบ และการจัดเก็บวัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ ให้สะอาดและปลอดภัย ทั้งก่อนและหลังการใช้งาน ตรวจสอบสุขลักษณะของบุคลากร ควบคุมและตรวจสอบกรรมวิธีการปรุงอาหาร

ตลอดถึงสภาวะในการจัดเก็บให้มีความปลอดภัย รวมถึงการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหารฮาลาล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) อุปกรณ์ และเครื่องมือ:

- อุปกรณ์: มีด เขียง ถุงมือกันน้ำ ตะกร้า/กระบะ/ถังพลาสติก ถาด/กะละมัง/โต๊ะสแตนเลส
- เครื่องมือ: เครื่องชั่ง เทอร์โมมิเตอร์ เครื่องวัดค่าความหวาน-ความเค็ม

2) สถานที่:

- สถานที่รับวัตถุดิบ
- สถานที่เก็บรักษาวัตถุดิบ

3) มาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย

- หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต GMP
- ISO 22000, ระบบจัดการความปลอดภัยของอาหาร

4) ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

1. เอกสารแสดงมาตรฐานวัตถุดิบอาหารฮาลาล
2. เอกสารแสดงมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารฮาลาล
3. เอกสารแสดงการเตรียมวัตถุดิบ การเก็บวัตถุดิบอาหาร อาหารที่เตรียมเสร็จแล้ว และอาหารที่ปรุงเสร็จ
4. เอกสารแสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร และการเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ
5. เอกสารแสดงขั้นตอนการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย
6. เอกสารประกอบการอบรม

5) หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

1. วางแผนการควบคุมการผลิตอาหารฮาลาลให้มีความปลอดภัย
เป็นการกำหนดแนวทางในการควบคุมการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานสากลในด้านความปลอดภัยอาหารตามที่กำหนดได้
2. มาตรฐานสากลในด้านความปลอดภัยอาหาร ข้อปฏิบัติการสุขาภิบาลอาหารเบื้องต้น การประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์และวิธีที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)
3. วัตถุดิบในการปรุงอาหารฮาลาล เป็นวัตถุดิบที่ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานที่กำหนด
4. เครื่องมือในการประกอบอาหารฮาลาล เป็นเครื่องมือที่มีความปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค
5. การเตรียมวัตถุดิบ การปอก ล้าง ตัดแต่ง หั่น สับ ทุบ ชั่ง ตวง วัด สะอาดปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด
6. อุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร เขียง มีดปอด มีดหั่น เป็นต้น สะอาด ปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด
7. สถานที่ในการเตรียมอาหาร โต๊ะเตรียม อ่างล้าง สะอาด ปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด
8. การเตรียมอาหารดิบมีการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมแยกออกจากอาหารพร้อมรับประทานหรือต้องทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องมือก่อนนำมาใช้ในทุกครั้ง
9. ควบคุมการปรุงอาหารฮาลาลให้ปลอดภัย การควบคุมด้านอนามัยส่วนบุคคล การควบคุมด้านการจัดเตรียมวัตถุดิบ
ควบคุมอุณหภูมิการปรุงอาหารให้มีความเหมาะสมในการทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย
10. ตรวจสอบการปรุงอาหารฮาลาลให้มีความปลอดภัย การตรวจสอบด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปรุงอาหาร
ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารขณะปรุงโดยการใช้เทอร์โมมิเตอร์
11. อาหารในครัวอาหารฮาลาล
    11.1 วัตถุดิบอาหาร อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุง ถูกเก็บได้ตามมาตรฐานที่กำหนดไว้
    11.2 อาหารที่เตรียมเสร็จแล้ว ถูกเก็บได้ตามมาตรฐานที่กำหนดไว้
    11.3 อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ต้องถูกเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามมาตรฐานที่กำหนดไว้
12. แนวทางการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล การมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี การจัดการความปลอดภัยของวัตถุดิบสำหรับอาหารฮาลาล
การจัดการความปลอดภัยของอุปกรณ์ เครื่องมือ และครุภัณฑ์พิเศษในครัวอาหารฮาลาล การจัดการความปลอดภัยและความสะอาดของครัวอาหารฮาลาล
สอดคล้องกับมาตรฐานสากลที่กำหนดไว้
13. สื่อสารกับบุคลากรที่เกี่ยวข้องได้อย่างมีประสิทธิภาพ
14. เทคโนโลยีที่ใช้ในการถ่ายทอดความรู้คอมพิวเตอร์ เครื่องฉาย
15. เก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ กระทะ เขียง มีด ได้อย่างปลอดภัยและสะดวกในการใช้งาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20301

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการฟังคำศัพท์และเข้าใจคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล อ่านประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล และปฏิบัติงานตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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	1. คำศัพท์ที่เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบอาหารถูกรับฟังและตีความหมายในด้านฮาลาล-ฮารอมได้อย่างถูกต้อง 2. คำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 3. คำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับการเตรียมอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 4. คำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับการปรุงอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20301.02 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล	1. คำสั่งภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการอ่าน ตีความ และลงมือปฏิบัติตามคำสั่งได้อย่างถูกต้องและชัดเจน 2. การปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการนำเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและชัดเจน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20301.03 ปฏิบัติงานตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง	1. คำสั่งในการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการแปลและตีความอย่างถูกต้อง 2. คำสั่งในการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการปฏิบัติตามอย่างถูกต้องและตรงประเด็น	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทย คำศัพท์ภาษาอังกฤษ และคำศัพท์เกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอมที่ใช้ในงานอาชีพ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบอาหารในครัวอาหารฮาลาล
2. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารในครัวอาหารฮาลาล
3. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับการเตรียมอาหารในครัวอาหารฮาลาล
4. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับการปรุงอาหารอาหารในครัวอาหารฮาลาล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้คำศัพท์ภาษาไทย และคำศัพท์เบื้องต้นที่เกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม เพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ในกลุ่มคำศัพท์อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมอาหารฮาลาล
2. ความรู้คำศัพท์ภาษาไทยและคำศัพท์เบื้องต้นที่เกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม เพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ในกลุ่มคำศัพท์วัตถุดิบอาหารฮาลาล
3. ความรู้คำศัพท์ภาษาไทยและคำศัพท์เบื้องต้นที่เกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม เพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ในกลุ่มคำศัพท์การเตรียมอาหารฮาลาล
4. ความรู้คำศัพท์ภาษาไทยและคำศัพท์เบื้องต้นที่เกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม เพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ในกลุ่มคำศัพท์การปรุงอาหารฮาลาล

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

-

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

-

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การสื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ครอบคลุมถึง การฟังและเข้าใจคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล อ่านและพูดประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับ
การปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล และปฏิบัติงานตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ฟังและแปลความคำศัพท์ภาษาไทย ที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลได้ ดังนี้
- คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบ
- คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาล
- คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมอาหารฮาลาล
- คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหารฮาลาล
2. คู่มือการปฏิบัติงานครัว

3. เอกสารคำศัพท์ภาษาไทย และคำศัพท์เบื้องต้นเกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม เพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20302

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการฟังคำศัพท์และแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล	1. ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการฟัง และตีความได้อย่างถูกต้อง 2. ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานได้รับการปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20302.02 อ่านและเขียนประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล	1. ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการอ่านและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 2. ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการเขียนเพื่อสื่อความหมายได้ตามวัตถุประสงค์	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20302.03 เขียนตำรับอาหารฮาลาลเป็นภาษาอังกฤษ	1. ส่วนผสมอาหารฮาลาลได้รับการออกแบบและเขียนเป็นภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง 2. ขั้นตอนการปรุงอาหารได้รับการเขียนเป็นภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบอาหารในครัวอาหารฮาลาล
2. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารในครัวอาหารฮาลาล
3. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับการเตรียมอาหารในครัวอาหารฮาลาล
4. ทักษะการฟังและแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับการปรุงอาหารอาหารในครัวอาหารฮาลาล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ในกลุ่มคำศัพท์อุปกรณ์และเครื่องมือในการเตรียมอาหารฮาลาล
2. ความรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ในกลุ่มคำศัพท์วัตถุดิบอาหารฮาลาล
3. ความรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ในกลุ่มคำศัพท์การเตรียมอาหารฮาลาล
4. ความรู้คำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ในกลุ่มคำศัพท์การปรุงอาหารฮาลาล

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

บันทึกการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ใบบันทึกการอบรม ความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

(ถ้ามี)

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การสื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ครอบคลุมถึง การฟังเพื่อแปลความหมาย การอ่านและเขียนประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล รวมถึงการเขียนตำรับอาหารฮาลาลเป็นภาษาอังกฤษ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ฟังและแปลความคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาลได้ ดังนี้
   - คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบ
   - คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาล
   - คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมอาหารฮาลาล
   - คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหารฮาลาล
2. คู่มือการปฏิบัติงานครัว
3. เอกสารคำศัพท์ภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน

18.2 การสัมภาษณ์

18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20401

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาล การประเมินราคาและคุณภาพของวัตถุดิบอาหารฮาลาลให้ตรงกับความต้องการ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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)
20401.02 ประเมินราคาและคุณภาพของวัตถุดิบอาหารฮาลาลให้ตรงกับความต้องการ	1. คุณภาพและราคาวัตถุดิบอาหารฮาลาลจากแหล่งผลิตหรือแหล่งการค้าได้รับการประเมินให้ตรงกับความต้องการ 2. จัดหาวัตถุดิบทดแทนในการประกอบอาหารฮาลาลในกรณีที่วัตถุดิบเดิมมีการเปลี่ยนแปลงราคา	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
เขียนตำรับอาหารฮาลาลเป็นภาษาอังกฤษ ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาล	1. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกกำหนดปริมาณการใช้งานอย่างเหมาะสม 2. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกควบคุมประสิทธิภาพการใช้อย่างเหมาะสม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการรู้จัก เข้าใจ และวิเคราะห์งบประมาณในการผลิตอาหารฮาลาล
2. ความสามารถในการประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาล
3. ความสามารถในการประเมินราคาและคุณภาพของวัตถุดิบให้ตรงกับความต้องการ
4. ความสามารถในการทำเอกสารการวางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารฮาลาล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียมสำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
2. ความรู้เรื่องหลักการประกอบอาหาร
3. ความรู้เรื่องอาหารฮาลาล
4. ความรู้เกี่ยวกับราคาตลาดของวัตถุดิบแต่ละชนิด

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ประวัติการทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบผ่านการอบรมความรู้เกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ไม่มี

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประเมินการควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร ครอบคลุมถึงการกำหนดปริมาณการใช้งาน การควบคุมประสิทธิภาพการใช้วัตถุดิบอย่างเหมาะสม การประเมินคุณภาพและราคาวัตถุดิบให้ตรงกับความต้องการ รวมถึงการจัดหาวัตถุดิบทดแทนในกรณีที่วัตถุดิบเดิมมีการเปลี่ยนแปลงราคา

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารฮาลาล ปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารฮาลาล ก่อนและหลังการหั่น ตัด แต่ง
2. ประเมินราคาของวัตถุดิบอาหารฮาลาลจากแหล่งผลิต แหล่งการค้าขายได้
3. วัตถุดิบทดแทน หมายถึง วัตถุดิบชนิดอื่นที่สามารถใช้แทนวัตถุดิบเดิม ในกรณีที่ราคาวัตถุดิบเดิมสูงขึ้น โดยที่ไม่กระทบกับคุณภาพของอาหาร
4. ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- เอกสารการกำหนดปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารฮาลาลที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลได้
- ข้อมูลราคากลางของวัตถุดิบอาหารฮาลาลจากแหล่งผลิต และแหล่งการค้า

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน

18.2 การสัมภาษณ์

18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20501

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยทีเกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนอัตรากำลังคนที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลในตำแหน่งต่างๆได้ตามที่กำหนด โดยที่สามารถกำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล ตลอดจนจัดทำกฎ ระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหาร ฮาลาล และควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลให้เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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 วางแผนอัตรากำลังคนที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลในตำแหน่งต่างๆ	1. จำนวนผู้ปฏิบัติงานได้รับการวางแผนอัตรากำลังคนตามลักษณะการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล 2 ผู้ปฏิบัติงานในแต่ละตำแหน่งได้รับการจัดสรรตำแหน่งงานตามคุณสมบัติของลักษณะการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20501.02 กำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล	1. บุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดตำแหน่งการปฏิบัติงานอย่างเหมาะสม 2. บุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานตามลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย 3. โครงสร้าง อำนาจ และหน้าที่ได้รับการจัดทำตามลักษณะงานในครัวอาหารฮาลาล 4. ความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มงานได้รับการเชื่อมโยงกันตามลักษณะงาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20501.03 จัดทำกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	1. กฎระเบียบการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้รับการจัดทำเป็นเอกสารได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน 2. กฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการถ่ายทอดไปยังผู้ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน
20501.04 ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลให้เป็นไปตามแผน	1. บุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้รับการควบคุมให้ปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้อย่างเหมาะสม 2. บุคลากรในตำแหน่งที่ต่ำกว่าได้รับคำปรึกษา หรือคำแนะนำที่ถูกต้องและตรงประเด็น	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์การจัดการงานครัว
2. ความสามารถในการทำเอกสารประมวลข้อมูลบุคลากร
3. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงผังองค์กร (Organization Charts)
4. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงกฎ ระเบียบการต่างๆ ที่ใช้ในครัวอาหารฮาลาล
5. ความสามารถในการสื่อสาร และสอนงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การจัดการทรัพยากรมนุษย์
2. การวิเคราะห์และการประเมินบุคลากร
3. การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์
4. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการงานครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ประวัติการทำงาน

(ข)หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค)คำแนะนำในการประเมิน

ไม่มี

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประเมินการบริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล ครอบคลุมถึงการวางแผนอัตรากำลังคน จำนวนผู้ปฏิบัติงาน จัดสรรตำแหน่งได้ตามลักษณะการปฏิบัติงานตามคุณลักษณะการปฏิบัติงาน การกำหนดตำแหน่ง ความรับผิดชอบการปฏิบัติงานการปฏิบัติงานตามลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย การจัดทำโครงสร้าง อำนาจ หน้าที่และความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มงาน การจัดทำเป็นเอกสารกฎระเบียบ การปฏิบัติงานของบุคลากรได้ถูกต้องและครอบถ้วน รวมไปถึงการควบคุม ให้คำปรึกษาหรือคำแนะนำบุคลากรให้ปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้อย่างเหมาะสม

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. กำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงานเพื่อปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนได้
2. กำหนดคุณสมบัติของผู้ปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอน วุฒิการศึกษา เพศ อายุ ประสบการณ์ การทำงาน
3. ตำแหน่งบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล ได้แก่ ตำแหน่งผู้ช่วยพ่อครัว ตำแหน่งพ่อครัว เป็นต้น
4. กำหนดความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้ตามลักษณะงาน
5. จัดทำแผนผังองค์กร (Organization Charts) คำบรรยายงาน (Job Description) แสดงความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มงานเชื่อมโยงกันได้ตามลักษณะงาน
6. กฎ ระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล กฎระเบียบด้านบุคลากร กฎระเบียบด้านความปลอดภัยของอาหาร
7. ถ่ายทอดกฎ ระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลไปยังผู้ปฏิบัติงานได้ โดยใช้การสื่อสารในรูปแบบต่างๆ การพูด การประชุม การอบรม การติดประกาศ
8. บุคลากรในครัวอาหารฮาลาล ปฏิบัติงานได้ตามแผนงานที่กำหนดไว้ ได้แก่ การจัดเตรียม การปรุงอาหาร เป็นต้น
9. ให้คำปรึกษาและคำแนะนำกับบุคลากรได้
10. ข้อมูล/เอกสาร (information/documents)

- เอกสารแสดงผังองค์กร (Organization Charts) คำบรรยายงาน (Job Description)
- เอกสารกฎ ระเบียบการต่างๆ ที่ใช้ในครัวอาหารฮาลาล
- เอกสารแสดงการควบคุมการปฏิบัติงานของบุคคลากรในครัวอาหารฮาลาล

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน

18.2 การสัมภาษณ์

18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20502

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล โดยคัดเลือกบุคลากรด้วยวิธีต่างๆ ได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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)
20502.01 วางแผนการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	1. คุณสมบัติของผู้สมัครได้รับการกำหนดตามลักษณะงานในตำแหน่งที่ต้องการ 2. วิธีการคัดเลือกบุคลากรในตำแหน่งที่ต้องการได้รับการเลือกใช้รูปแบบวิธีที่เที่ยงตรงและถูกต้อง 3. ผลการคัดเลือกบุคลากรได้รับการจัดทำรายงานผลการคัดเลือกตามแบบที่กำหนดได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20502.02 คัดเลือกบุคลากรด้วยวิธีต่างๆ	1. บุคลากรปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการคัดเลือกด้วยวิธีการคัดเลือกตามลักษณะงาน 2. ผลการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติในครัวอาหารฮาลาลได้รับการจัดทำรายงานเสนอต่อหน่วยงานหรือผู้ที่เกี่ยวข้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การจัดการองค์การและการบริหารงานบุคคลและการจัดการงานครัว
2. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงแผนการคัดเลือกบุคคลากรและคุณสมบัติของบุคคลากรเพื่อเข้ามาปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
3. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงวิธีการคัดเลือกบุคคลากรเพื่อเข้ามาปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
4. ความสามารถในการทำเอกสารแสดงผลการสรรหาหรือการคัดเลือกบุคคลากรเพื่อเข้ามาปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
5. ประสบการณ์การคัดเลือกบุคลากร
6. ทักษะการสื่อสารภาษาไทย และภาษาอังกฤษ
7. ความสามารถในการประเมินสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานครัว

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การจัดการทรัพยากรมนุษย์
2. การจัดการองค์การและการบริหารงานบุคคล
3. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการงานครัว
4. ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ประวัติการทำงานและผลงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ไม่มี

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประเมินคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล

ครอบคลุมถึงการกำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครตามลักษณะงานโดยการเลือกใช้รูปแบบวิธีที่เที่ยงตรงและมีการจัดทำรายงานผลการคัดเลือกตามแบบที่กำหนดได้อย่างถูกรวมไปถึงวิธีการคัดเลือกตามลักษณะงาน และการจัดทำรายงานผลการคัดเลือกบุคลากรปฏิบัติงานในครัวฮาลาล ต่อหน่วยงานหรือผู้ที่เกี่ยวข้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. คุณสมบัติของผู้สมัครในตำแหน่งที่ต้องการวุฒิการศึกษา อายุ เพศ ประสบการณ์ในการทำงาน ความเชี่ยวชาญ บุคลิกภาพ ความรู้ทางด้านภาษาไทย และภาษาอังกฤษ ความสามารถในการใช้คอมพิวเตอร์
2. วิธีการคัดเลือกบุคลากรในตำแหน่งที่ต้องการ การสอบในภาคความรู้ (ทฤษฎี) และการสอบสัมภาษณ์
3. ค่าคะแนนที่ได้จากการคัดเลือกโดยวิธีต่างๆ ที่ได้กำหนดไว้ คะแนนสอบภาคความรู้ คะแนนสอบสัมภาษณ์
4. ส่วนงานอื่นๆ ที่ร่วมทำหน้าที่ในการคัดเลือกบุคลากรเพื่อมาปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ได้แก่ ฝ่ายทรัพยากรมนุษย์ ผู้จัดการแผนกอาหารและเครื่องดื่ม เป็นต้น
5. จัดทำรายงานผลการคัดเลือกบุคลากร โดยแสดงรายละเอียดของผลการคัดเลือกบุคลากรได้ตามแบบที่กำหนดให้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน

18.2 การสัมภาษณ์

18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20503

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการจัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน
การประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล และการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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	1. ปริมาณงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆ ถูกกำหนดได้ตามลักษณะงานของครัวอาหารฮาลาล 2. คุณภาพของงานที่บุคลากรปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆ ของครัวอาหารฮาลาลได้ถูกกำหนดตามลักษณะงาน 3. ลักษณะการแสดงออกของผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆ ของครัวอาหารฮาลาลขณะปฏิบัติงานได้ถูกกำหนดตามลักษณะงาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20503.02 จัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	1. องค์ประกอบของการประเมินได้ถูกกำหนดตามลักษณะงาน 2. แบบประเมินถูกกำหนดได้เหมาะสมกับลักษณะงาน 3. ผู้ประเมิน ระยะเวลา และขั้นตอนการประเมินถูกกำหนดได้ตามลักษณะงาน 4. ผลการประเมินได้รับการแปลงให้เป็นเกณฑ์ในการให้คะแนน เพื่อใช้ในการประเมินผลการปฏิบัติการต่อไป	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20503.03 ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล	1. ประสิทธิภาพบุคลากรในแต่ละตำแหน่ง ได้รับการประเมินอย่างถูกต้อง 2. ผลการประเมินการปฏิบัติงานของบุคลากรถูกรายงานได้อย่าง ถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์และการประเมินบุคลากร การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ และการจัดการงานครัว
2. ความสามารถในการทำเอกสารการประเมินบุคลากร แบบประเมินผลงาน แบบประเมินสมรรถนะ แฟ้มสะสมงาน รูปถ่ายขณะปฏิบัติงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การจัดการทรัพยากรมนุษย์
2. การวิเคราะห์และการประเมินบุคลากร
3. การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์
4. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการงานครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ประวัติการทำงานและแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ไม่มี

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ครบคลุมถึงการกำหนดปริมาณ คุณภาพของงาน และลักษณะการแสดงออกของผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆตามลักษณะงาน การกำหนดองค์ประกอบของการประเมิน แบบประเมิน ผู้ประเมิน ระยะเวลา ขั้นตอนการประเมินและแปลงผลการประเมินให้เป็นเกณฑ์ในการให้คะแนนเพื่อใช้ในการประเมินผลการปฏิบัติการ รวมไปถึงการประเมินประสิทธิภาพบุคลากรในแต่ละตำแหน่ง และการรายงานผลการประเมินได้อย่างถูกต้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. องค์ประกอบของการประเมินบุคลากร
- การประเมินผลงาน ปริมาณงาน คุณภาพผลงาน ความทันเวลา ประสิทธิผลของผลงาน และการประหยัดทรัพยากร
- การประเมินคุณลักษณะ ปริมาณงาน ความสามารถในการปฏิบัติงาน การรักษากฎระเบียบ วินัยในการปฏิบัติงาน การมีบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
2. แบบประเมิน เป็นแบบประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
3. ผู้ประเมิน หัวหน้างานในแต่ละแผนกของครัวอาหารฮาลาล
4. ปริมาณงานของบุคลากร เป็นการกำหนดว่างานที่บุคลากรในตำแหน่งต่างๆ ปฏิบัติต้องมีปริมาณเท่าไร
5. คุณภาพของงาน คือ ผลงานที่บุคลากรปฏิบัติว่าต้องมีคุณภาพในระดับใด
6. ลักษณะการแสดงออกขณะปฏิบัติงาน การแสดงออกด้านบุคลิกภาพ ความรับผิดชอบ การสื่อสารของผู้ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
7. ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากร การกำหนดระบบการประเมินบุคคลผู้ปฏิบัติงานในด้านต่าง ๆ ทั้งผลงานและคุณลักษณะอื่น ๆ

ที่มีคุณค่าต่อการปฏิบัติงานภายในเวลาที่กำหนดไว้อย่างแน่นอน ภายใต้การสังเกต จดบันทึกและประเมินโดยหัวหน้างาน
โดยอยู่บนพื้นฐานของความเป็นระบบและมาตรฐานแบบเดียวกัน มีเกณฑ์การประเมินผลที่มีประสิทธิภาพในทางปฏิบัติให้ความเป็นธรรมโดยทั่วกัน
8. รายงานการประเมิน รวบรวมข้อมูลการประเมิน มาจัดทำเป็นรายงานส่งมอบให้หน่วยงานหรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทราบ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20601

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดซื้อวัตถุดิบ

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล การควบคุมการสั่งซื้ออาหารฮาลาล และการรายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

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	1. วัตถุดิบถูกกำหนดมาตรฐานและจัดทำรายละเอียดได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต 2. วัตถุดิบถูกประมาณการใช้ตามที่กำหนดไว้ในตำรับอาหารมาตรฐาน 3. วัตถุดิบอาหารฮาลาลที่ใช้ได้รับการเลือกจากแหล่งที่มาอย่างถูกต้องและปลอดภัย 4. วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดขั้นตอนการสั่งซื้อได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20601.02 ควบคุมการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล	1. ปริมาณการสั่งซื้อและคุณภาพของวัตถุดิบได้รับการตรวจสอบให้ถูกต้องตามรายการสั่งซื้อที่กำหนดไว้ 2. ข้อมูลการจัดซื้อวัตถุดิบในครัวอาหารฮาลาลสามารถตรวจสอบได้ทั้งระบบ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20601.03 รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล	1. รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล ถูกจัดทำและเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องตามแบบที่กำหนด 2. ข้อเสนอแนะในการสั่งซื้อวัตถุดิบถูกเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อการปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการรู้จัก เข้าใจในการจัดซื้อวัตถุดิบ
2. ทักษะการสืบค้นเปรียบเทียบราคาและคุณภาพของวัตถุดิบในแต่ละฤดูกาล
3. ความสามารถในการวางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล
4. ความสามารถในการกำหนดมาตรฐานวัตถุดิบอาหารฮาลาล
5. ความสามารถในการเลือกแหล่งวัตถุดิบอาหาร
6. ทักษะการสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอาหาร ได้แก่ ฤดูกาล คุณภาพ ราคาของวัตถุดิบ คุณสมบัติและคุณลักษณะของวัตถุดิบ
2. การใช้งานคอมพิวเตอร์ เช่น รับส่งจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ สืบค้นข้อมูล จัดทำรายงาน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolioลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบอาหาร (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับชนิด การใช้งาน และการเก็บรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ข) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 5 – ชั้น 6
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น
โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การจัดซื้อวัตถุดิบ ครอบคลุมถึงการวางแผน กำหนดจัดทำรายละเอียดวัตถุดิบ การประมาณการ การเลือกใช้แหล่งวัตถุดิบ กำหนดขั้นตอนการสั่งซื้อ การควบคุมปริมาณและคุณภาพของวัตถุดิบที่สั่ง รวมถึงจัดทำรายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบและนำเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องได้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. เกณฑ์ในการตัดสินใจเลือกแหล่งวัตถุดิบอาหาร สามารถพิจารณาจากราคา คุณภาพ การส่งมอบสินค้า และการสั่งซื้อ
2. ประมาณการใช้วัตถุดิบ คือ ปริมาณวัตถุดิบที่ต้องการต่อการใช้ในแต่ละครั้ง

3. ขั้นตอนการสั่งซื้อ เป็นรายละเอียดที่ให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการสั่งซื้อสามารถปฏิบัติตามได้ ประกอบด้วย เอกสารที่ใช้ในการสั่งซื้อ ช่วงเวลาในการสั่งซื้อ ใครเป็นผู้อนุมัติให้การจัดซื้อ เป็นต้น
4. สำรวจ เปรียบเทียบราคาวัตถุดิบจากแหล่งต่างๆ ได้ตามแบบที่กำหนด (ทำการสำรวจราคาวัตถุดิบในตลาด)
5. ข้อมูลในการสืบค้น ได้แก่ ชื่อวัตถุดิบ คุณภาพวัตถุดิบ ฤดูกาลของผลผลิต ราคาของวัตถุดิบในแต่ท้องถิ่น และสภาวะในการขนส่ง เป็นต้น
6. ราคาสินค้า ได้จากการสำรวจจากตลาด การสืบค้นผ่านเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยสืบค้นข้อมูลจากกรมการค้าภายใน ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดไท เป็นต้น
7. รายงานการสั่งซื้อ เป็นการนำเสนอข้อมูลการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาลให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบได้อย่างชัดเจน โดยรายงานการสั่งซื้อ ประกอบด้วยข้อมูลต่างๆ ได้แก่ ชื่อของวัตถุดิบ คุณภาพของวัตถุดิบ จำนวน ปริมาณ น้ำหนัก ราคาต่อหน่วย ราคารวม และภาชนะหีบห่อ เป็นต้น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20602

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจรับวัตถุดิบ

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

กลุ่มอาชีพ ภัตตาคาร บาร์ และโรงอาหาร (TSIC : H5520)
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการเขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบอาหารฮาลาล ตลอดจนการตรวจรับวัตถุดิบอาหารฮาลาลตามข้อกำหนด การตรวจสอบการรับวัตถุดิบอาหารฮาลาล และการตรวจสอบสินค้าคงคลัง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20602.01 ตรวจรับวัตถุดิบอาหารฮาลาล ตามรายการสั่งซื้อ	1. วัตถุดิบถูกตรวจสอบปริมาณและคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในรายการสั่งซื้อ 2. ผลการตรวจรับวัตถุดิบได้รับการรายงานต่อผู้เกี่ยวข้องอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20602.02 จัดเก็บวัตถุดิบอาหาร	1. วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการจำแนกตามประเภทออกเป็นหมวดหมู่ 2. สินค้าและวัตถุดิบถูกจัดเก็บภายในสโตร์ของครัวอาหารฮาลาล ในสภาวะที่เหมาะสมตามประเภทวัตถุดิบได้อย่างเป็นระบบ 3. สินค้าและวัตถุดิบถูกจัดวางได้สะดวกต่อการใช้งานตามหลักเก็บก่อนใช้ก่อน (FIFO)	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20602.03 ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารฮาลาล	1. วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบปริมาณการเก็บตามเอกสารที่กำหนดไว้ (ก่อนการสั่งซื้อ) 2. วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบคุณภาพการเก็บตามเอกสารที่กำหนดไว้ (ก่อนการสั่งซื้อ)	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการเข้าใจในการตรวจรับวัตถุดิบ
2. ความสามารถในการทำเอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารรายงานการตรวจรับและจัดเก็บวัตถุดิบอาหารฮาลาล
3. ทักษะแสดงถึงการรู้จัก เข้าใจในระบบการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารฮาลาล
4. ทักษะการเลือกวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารฮาลาล
5. ความสามารถในการแยกประเภทวัตถุดิบอาหารฮาลาลออกเป็นหมวดหมู่
6. ความสามารถในการจัดการสถานที่และสภาวะในการเก็บวัตถุดิบอาหารฮาลาลให้เหมาะสม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม
2. ความรู้เกี่ยวกับคุณลักษณะของวัตถุดิบ
3. สภาวะที่เหมาะสมกับการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละประเภท
4. ความรู้ในการจัดการคลังสินค้า

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับคุณลักษณะของวัตถุดิบ (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสภาวะที่เหมาะสมกับการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละประเภท
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว (ถ้ามี)
6. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 4 – ชั้น 6
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การตรวจรับวัตถุดิบ ครอบคลุมถึง การตรวจสอบปริมาณและคุณภาพวัตถุดิบในรายการสั่งซื้อ การแยกประเภทและการจัดเก็บวัตถุดิบตามสภาวะที่เหมาะสมกับวัตถุดิบ รวมทั้งตรวจสอบการจัดเก็บวัตถุดิบ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. เกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบ เวลาในการส่งวัตถุดิบ คุณลักษณะของวัตถุดิบตามคุณภาพ สี กลิ่น ความสด ความสมบูรณ์
2. ตรวจรับวัตถุดิบตามปริมาณที่นำมาส่ง สอดคล้องกับปริมาณวัตถุดิบที่สั่งซื้อ โดยมีการชั่งน้ำหนัก หรือการนับอย่างละเอียด
3. ตรวจสอบการตรวจรับวัตถุดิบตามคุณภาพที่กำหนดไว้

เป็นการตรวจสอบการตรวจรับวัตถุดิบอาหารตามรายละเอียดที่กำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบอาหารตามที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อได้ โดยอาจจะใช้การสุ่มตรวจ

4. ประเภทของสินค้าคงคลังในครัวอาหารฮาลาล ประกอบด้วย อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส อาหารสำเร็จรูป อุปกรณ์เครื่องมือในการประกอบอาหาร
5. แผนผังแสดงการจัดเก็บวัตถุดิบภายในสโตร์ได้อย่างเป็นระบบ ถูกต้องเหมาะสมกับวัตถุดิบแต่ละประเภท
6. วิธีการจัดเก็บวัตถุดิบ ต้องพิจารณาถึง อุณหภูมิ ความชื้น ภาชนะจัดเก็บ เป็นต้น
7. หมวดหมู่ของวัตถุดิบอาหารฮาลาล ประกอบด้วย

- อาหารสด (เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้)
- อาหารแห้ง (อาหารกระป๋อง เครื่องเทศ เครื่องปรุง)
- อื่นๆ

8. สโตร์ หมายถึง สถานที่จัดเก็บวัตถุดิบ ซึ่งประกอบไปด้วย พื้นที่จัดเก็บอาหารแห้ง ห้องเย็น (แช่เย็น แช่แข็ง) เป็นต้น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20603

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เบิกจ่ายวัตถุดิบ

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาล และตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาล

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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)
20603.01 เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาล	1. วัตถุดิบในแต่ละวันถูกวางแผนการใช้โดยคำนวณจากยอดประมาณการลูกค้าที่มาใช้บริการ 2. วัตถุดิบอาหารฮาลาล ถูกเบิกจ่ายตามรายการอาหาร เวลา และปริมาณที่ต้องการตามหลักมาก่อนใช้ก่อน (FIFO)	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20603.02 ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาล	1. วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบปริมาณก่อนการนำไปใช้ในครัวอาหารฮาลาล 2. วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบคุณภาพก่อนการนำไปใช้ในครัวอาหารฮาลาล	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการรู้จัก เข้าใจในระบบการเบิกจ่ายวัตถุดิบ
2. ความสามารถในการทำเอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารการตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม
2. ความรู้ด้านคุณลักษณะของวัตถุดิบ
3. ความรู้ด้านการทำตำรับอาหารมาตรฐาน
4. ความรู้ด้านการจัดการคลังสินค้า

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับคุณลักษณะของวัตถุดิบ (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการทำตำรับอาหารมาตรฐาน (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว (ถ้ามี)
6. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 4 – ชั้น 5
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การเบิกจ่ายวัตถุดิบ ครอบคลุมถึง การวางแผนการใช้วัตถุดิบในแต่ละวัน การเบิกจ่ายวัตถุดิบตามรายการอาหาร และปริมาณที่ต้องการ โดยเน้นการใช้ระบบ FIFO รวมทั้งการตรวจสอบปริมาณและคุณภาพของวัตถุดิบอาหารฮาลาล ก่อนการนำไปใช้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาลตามใบเบิกได้
2. ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาล จำนวนวัตถุดิบที่เบิกตรงกับใบเบิก
3. วัตถุดิบอาหารฮาลาล ต้องพิจารณาถึง หลักการด้านศาสนาและหลักการด้านความปลอดภัยอาหาร
4. หลักการ FIFO (First In First Out) หมายถึง สินค้าใดที่เข้าคลังสินค้าก่อนก็หมุนเวียนออกไปก่อน เพื่อลดความเสื่อมจากการจัดเก็บเป็นเวลานาน การเข้าก่อนออกก่อน FIFO First in First out เป็นวิธีที่ใช้ในการวัดต้นทุนของสินค้าโดยตั้งอยู่ในสมมติฐานว่าสินค้าหรือวัตถุดิบที่ซื้อเข้ามาใช้ก่อนจะต้องถูกนำออกขายหรือนำมาใช้ก่อนเช่นกัน การเข้าก่อนออกก่อนมีแนวคิดเป็นไปตามการค้าโดยปกติที่บริษัทมักจะต้องขายหรือใช้ของเก่าก่อนเสมอ ดังนั้นด้วยระบบการเข้าก่อนออกก่อน ต้นทุนของวัตถุดิบที่ซื้อเข้ามาก่อนจะใช้เป็นต้นทุนสินค้าที่ผลิตออกมาก่อนด้วยเช่นกัน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20701

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล ตลอดจนการกำหนดมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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	1. เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารถูกกำหนดชนิดได้อย่างถูกต้องเหมาะสม 2. เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารถูกกำหนดปริมาณการใช้ได้อย่างเหมาะสม 3. เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารถูกกำหนดคุณลักษณะที่ต้องการได้อย่างเหมาะสม 4. เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารถูกกำหนดพื้นที่ในการติดตั้งและจัดเก็บให้เหมาะสมกับการใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20701.02 ทดสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์	1. เครื่องมือและอุปกรณ์ได้รับการตรวจสอบว่าทำงานได้ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ 2. เครื่องมือและอุปกรณ์ได้รับการตรวจสอบให้มีความพร้อมในการใช้งานได้ตามคุณลักษณะที่กำหนด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะแสดงถึงการรู้จัก เข้าใจ วางแผนการจัดซื้อ และเลือกซื้อ เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
2. ทักษะในการเรียนรู้วิธีการใช้งานของเครื่องมือและอุปกรณ์ชนิดนั้นๆ
3. ความสามารถในการทำเอกสารการปฏิบัติงานหรือเอกสารมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการวางผัง การติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์
2. ความรู้เกี่ยวกับการใช้งานเครื่องมือและอุปกรณ์แต่ละชนิด

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการวางผัง การติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องมือและอุปกรณ์แต่ละชนิด (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 5 – ชั้น 6
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อย และเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะ

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล ครอบคลุมถึง การวางแผนการจัดซื้อ กำหนดชนิด คุณสมบัติ และปริมาณการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ รวมถึงการติดตั้งและการทดสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์ให้มีความพร้อมในการใช้งานได้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. เครื่องมือ หมายถึง สิ่งอำนวยความสะดวกที่มีขนาดใหญ่ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
2. อุปกรณ์ หมายถึง สิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการประกอบอาหารที่มีขนาดเล็ก สามารถเคลื่อนย้ายได้ง่าย
3. เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารที่สั่งซื้อถูกต้องกับการใช้งานในครัวอาหารฮาลาล
4. คุณลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล วัสดุที่ใช้ในการผลิต (พลาสติก เหล็ก อลูมิเนียม เป็นต้น) ขนาดของเครื่องมือและอุปกรณ์ (เล็ก กลาง ใหญ่ เป็นต้น) กำลังไฟฟ้า

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน

18.2 การสัมภาษณ์

18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน

18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20702

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2566

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

5120 ผู้ประกอบอาหาร
สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นหน่วยที่เกี่ยวกับความรู้และทักษะที่จำเป็นในการวางแผนการตรวจสอบ การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล การทำคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล และการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

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	1. เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้รับการกำหนดระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาไว้อย่างชัดเจน เหมาะสม 2. เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้รับการจัดเตรียมไว้สำรองการใช้งานอย่างสม่ำเสมอ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
20702.02 ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	1. คู่มือการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล ถูกจัดทำและประมวลผลอย่างถูกต้องและครบถ้วน 2. การทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบแก้ไข และปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการระบุความผิดปกติของเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
2. ทักษะในการตรวจสอบและบำรุงรักษาเบื้องต้น
3. ความสามารถในการวางแผน การตรวจสอบ และบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์
4. ความสามารถในการทำเอกสารคู่มือการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
5. ทักษะในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการใช้และการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม
2. ความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
3. ความรู้เกี่ยวกับการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการร้านอาหารรูปแบบต่างๆ
2. Portfolio

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับฮาลาล-ฮารอม (ถ้ามี)
2. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล (ถ้ามี)
3. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล (ถ้ามี)
4. ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับระบบความปลอดภัยทั่วไปในการทำงานและห้องปฏิบัติการณ์ครัว (ถ้ามี)
5. ใบรับรองการฝึกอบรมอื่นๆที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

1. หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ประเมินสมรรถนะของ ผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 4 – ชั้น 6
2. ผู้ที่จะเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ ต้องมีคุณสมบัติตามที่ระบุไว้ในคุณวุฒิวิชาชีพแต่ละชั้น โดยการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
3. การผ่านการประเมินสมรรถนะ ผู้เข้ารับการประเมินจะต้องแสดงให้เห็นหลักฐานด้านความรู้และทักษะที่มีความสัมพันธ์กับข้อกำหนดของสมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงานในหน่วยสมรรถนะนี้

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล ครอบคลุมถึง การวางแผนการตรวจสอบ กำหนดระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ การเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์สำรองไว้ รวมถึงการจัดทำคู่มือการบำรุงรักษาและการตรวจสอบการทำงานของเครื่องมือ และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ การตรวจสอบประจำวัน การตรวจสอบตามระยะเวลา
2. สามารถจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารแทนที่ชำรุดหรือใช้งานไม่ได้อย่างทันที
3. คู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล อธิบายให้ผู้ใช้งานทราบเกี่ยวกับ วิธีการใช้งาน ข้อระวังในการใช้งาน การดูแลบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ การแก้ไขเบื้องต้นเมื่อมีปัญหาตามที่กำหนดไว้
4. เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารมีสภาพพร้อมใช้งานได้ตามมาตรฐานของเครื่องมือและอุปกรณ์นั้นๆ ตามที่กำหนดไว้ในเอกสาร

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

18.1 การสอบข้อเขียน
18.2 การสัมภาษณ์
18.3 การสาธิตการปฏิบัติงาน
18.4 เอกสารหลักฐานการเทียบโอนประสบการณ์