



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

N/A

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

| รหัสหน่วยสมรรถนะ | เนื้อหา |
|------------------|--------------------------------------|
| 10101 | ทำแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง |
| 10102 | ทำแกงประเภทโคลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก |
| 10103 | ทำแกงประเภทโคลกเครื่องแกงใส่พริก |
| 10201 | ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า |
| 10301 | ทำน้ำพริก |
| 10302 | ทำเครื่องจิ้ม |
| 10401 | ทำเครื่องเคียง |
| 10402 | ทำของแถม |
| 10501 | ทำอาหารประเภทผัดจืด |
| 10502 | ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด |
| 10601 | ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว |
| 10602 | ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น |
| 10701 | หุง/นึ่ง/ต้มข้าว |
| 10702 | นึ่งข้าวเหนียว |
| 10703 | หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ |
| 10801 | ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง |
| 10802 | ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด |
| 10901 | ทำขนมหวานประเภทต้ม |
| 10902 | ทำขนมหวานประเภทนึ่ง |

| | |
|-------|---|
| 10908 | ทำขนมหวานประเภทกวน |
| 20201 | ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย |
| 20202 | ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย |
| 20401 | จัดซื้อวัตถุดิบ |
| 20402 | ตรวจรับวัตถุดิบ |
| 20403 | เก็บวัตถุดิบอาหารไทย |
| 20404 | เบิกจ่ายวัตถุดิบ |
| 20502 | ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย |
| 20701 | ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร |
| 20801 | สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย |
| 20901 | สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย |

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 10101 ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง
- 10102 ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
- 10103 ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก
- 10201 ทำยาประเภทยาไส ลาบ ปลา
- 10301 ทำน้ำพริก
- 10302 ทำเครื่องจิ้ม
- 10401 ทำเครื่องเคียง
- 10402 ทำของแถม
- 10501 ทำอาหารประเภทผัดจืด
- 10502 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
- 10601 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
- 10602 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
- 10701 หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
- 10702 นึ่งข้าวเหนียว
- 10703 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
- 10801 ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง
- 10802 ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด

- 10901 ทำขนมหวานประเภทต้ม
- 10902 ทำขนมหวานประเภทนึ่ง
- 10908 ทำขนมหวานประเภทกวน
- 20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
- 20202 ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
- 20401 จัดซื้อวัตถุดิบ
- 20402 ตรวจรับวัตถุดิบ
- 20403 เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
- 20404 เบิกจ่ายวัตถุดิบ
- 20502 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20701 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
- 20801 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20901 สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

(ทบทวนครั้งที่ (ไม่มี) ประกาศใช้ ณ วัน/เดือน/ปี)

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

| ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose | บทบาทหลัก Key Roles | | หน้าที่หลัก Key Function | |
|---|------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีคุณภาพและยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์และวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน | 01 | บริหารจัดการงานที่ทักท้องถิ่น | 0101 | บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่ทักท้องถิ่น |

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

(ทบทวนครั้งที่ (ไม่มี) ประกาศใช้ ณ วัน/เดือน/ปี)

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

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---|---|
| รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| 0101 | บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น | 10101 | ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง | 10101.01 | |
| | | | | 10101.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง |
| | | | | 10101.03 | ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงชนิดต่างๆ |
| | | | | 10101.04 | จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง |
| | | 10102 | ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก | 10102.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก |
| | | | | 10102.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก |
| | | | | 10102.03 | โขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกชนิดต่างๆ |
| | | | | 10102.04 | ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก |
| | | | | 10102.05 | จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก |
| | | 10103 | ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก | 10103.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก |
| | | | | 10103.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก |
| | | | | 10103.03 | โขลกเครื่องแกงใส่พริก |
| | | | | 10103.04 | จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก |
| | | 10201 | ทำยาประเภทยาไส ลาบ พล่า | 10201.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับยาประเภทยาไส ลาบ พล่า |
| | | | | 10201.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับยาประเภทยาไส ลาบ พล่า |
| | | | | 10201.03 | ทำยาประเภทยาไส ลาบ พล่า ชนิดต่างๆ |
| | | | | 10201.04 | จัดตกแต่งและนำเสนอ ยาประเภทยาไส ลาบ พล่า |
| | | 10301 | ทำน้ำพริก | 10301.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำน้ำพริก |

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|-----------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|---------------------|---|---|
| รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| 0101 | บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักรองถิ่น | 10301 | ทำน้ำพริก | 10301.02 | |
| | | | | 10301.03 | ทำน้ำพริกชนิดต่างๆ |
| | | | | 10301.04 | จัดตกแต่ง นำเสนอ น้ำพริก |
| | | | | 10302 | ทำเครื่องจิ้ม |
| | | | | 10302.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องจิ้ม |
| | | | | 10302.03 | ทำเครื่องจิ้มชนิดต่างๆ |
| | | | | 10302.04 | จัดตกแต่ง และนำเสนอเครื่องจิ้ม |
| | | 10401 | ทำเครื่องเคียง | 10401.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำเครื่องเคียง |
| | | | | 10401.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องเคียง |
| | | | | 10401.03 | ทำเครื่องเคียงชนิดต่างๆ |
| | | | | 10401.04 | จัดตกแต่ง และนำเสนอเครื่องเคียง |
| | | 10402 | ทำของแยม | 10402.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำของแยม |
| | | | | 10402.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำของแยม |
| | | | | 10402.03 | ทำของแยมชนิดต่างๆ |
| | | | | 10402.04 | จัดตกแต่ง และนำเสนอของแยม |
| | | 10501 | ทำอาหารประเภทผัดจืด | 10501.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารประเภทผัดจืด |
| | | | | 10501.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดจืด |
| | | | | 10501.03 | ทำอาหารประเภทผัดจืดชนิดต่างๆ |
| | | | | 10501.04 | จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารประเภทผัดจืด |

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|---|---|
| รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| 0101 | บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น | 10502 | ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด | 10502.01 | |
| | | | | 10502.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด |
| | | | | 10502.03 | ทำอาหารประเภทผัดเผ็ดชนิดต่างๆ |
| | | | | 10502.04 | จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารประเภทผัดเผ็ด |
| | | 10601 | ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว | 10601.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว |
| | | | | 10601.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว |
| | | | | 10601.03 | ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวชนิดต่างๆ |
| | | | | 10601.04 | จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว |
| | | 10602 | ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น | 10602.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น |
| | | | | 10602.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น |
| | | | | 10602.03 | ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นชนิดต่างๆ |
| | | | | 10602.04 | จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น |
| | | 10701 | หุง/นึ่ง/ต้มข้าว | 10701.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าว |
| | | | | 10701.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าว |
| | | | | 10701.03 | หุง/นึ่ง/ต้มข้าวเจ้าแบบต่างๆ |
| | | | | 10701.04 | ทำข้าวต้มเครื่องได้ |
| | | | | 10701.05 | จัดตกแต่ง และนำเสนอข้าวต้มเครื่อง |
| | | 10702 | นึ่งข้าวเหนียว | 10702.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับการนึ่งข้าวเหนียว |
| | | | | 10702.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการนึ่งข้าวเหนียว |

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|---|---|
| รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| 0101 | บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น | 10702 | นั่งข้าวเหนียว | 10702.03 | |
| | | 10703 | หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ | 10703.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ |
| | | | | 10703.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ |
| | | | | 10703.03 | หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษแบบต่างๆ |
| | | 10801 | ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง | 10801.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง |
| | | | | 10801.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง |
| | | | | 10801.03 | ทำอาหารว่างประเภทหนึ่งชนิดต่างๆ |
| | | | | 10801.04 | จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารว่างประเภทหนึ่ง |
| | | 10802 | ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด | 10802.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด |
| | | | | 10802.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด |
| | | | | 10802.03 | ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอดชนิดต่างๆ |
| | | | | 10802.04 | จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารว่างประเภท ผัด ทอด |
| | | 10901 | ทำขนมหวานประเภทต้ม | 10901.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทต้ม |
| | | | | 10901.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทต้ม |
| | | | | 10901.03 | ทำขนมหวานประเภทต้มชนิดต่างๆ |
| | | | | 10901.04 | จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทต้ม |
| | | 10902 | ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง | 10902.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทหนึ่ง |
| | | | | 10902.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทหนึ่ง |
| | | | | 10902.03 | ทำขนมหวานประเภทหนึ่งชนิดต่างๆ |

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|--|---|---|
| รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| 0101 | บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น | 10902 | ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง | 10902.04 | |
| | | 10908 | ทำขนมหวานประเภทกวน | 10908.01 | จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำขนมหวานประเภทกวน |
| | | | | 10908.02 | จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทกวน |
| | | | | 10908.03 | ทำขนมหวานประเภทกวนชนิดต่างๆ |
| | | | | 10908.04 | จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทกวน |
| | | 20201 | ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย | 20201.01 | วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย |
| | | | | 20201.02 | ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย |
| | | | | 20201.03 | ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย |
| | | | | 20201.04 | ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารไทยให้มีความปลอดภัย |
| | | | | 20201.05 | ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารไทย |
| | | | | 20201.06 | ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน |
| | | | | 20202 | ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย |
| | | 20202.02 | จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและคู่มือการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย | | |
| | | 20202.03 | ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานและสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย | | |
| | | 20202.04 | ปฐมพยาบาลเบื้องต้น | | |
| | | 20401 | จัดซื้อวัตถุดิบ | 20401.01 | วางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารไทย |
| | | | | 20401.02 | กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย |
| | | | | 20401.03 | ควบคุมการสั่งซื้ออาหารไทย |
| | | | | 20401.04 | รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย |

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|-----------------------------|---|------------------------------------|---|---|---|
| รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| 0101 | บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักรถท่องเที่ยว | 20402 | ตรวจรับวัตถุดิบ | 20402.01 | |
| | | | | 20402.02 | ตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทยตามข้อกำหนด |
| | | | | 20402.03 | ตรวจสอบการรับวัตถุดิบอาหารไทย |
| | | | | 20402.04 | ตรวจสอบสินค้าคงคลัง |
| | | 20403 | เก็บวัตถุดิบอาหารไทย | 20403.01 | จัดระบบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย |
| | | | | 20403.02 | จัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย |
| | | | | 20403.03 | ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย |
| | | 20404 | เบิกจ่ายวัตถุดิบ | 20404.01 | เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย |
| | | | | 20404.02 | ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย |
| | | 20502 | ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย | 20502.01 | วางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย |
| | | | | 20502.02 | ทำคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย |
| | | | | 20502.03 | ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย |
| | | 20701 | ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร | 20701.01 | ใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเทอร์เน็ตเพื่อการติดต่อประสานงาน |
| | | | | 20701.02 | ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย |
| | | | | 20701.03 | ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย |
| | | 20801 | สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย | 20801.01 | ฟังคำศัพท์และแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้ |
| | | 20901 | สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย | 20901.01 | ฟังคำศัพท์และแปลคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย |

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำแกงประเภทไมโครโลกเครื่องแกง
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|--|-----------------------------|
| 10101.01 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับแกงประเภทไมโครโลกเครื่องแกง | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำแกงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง | |
| 10101.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไมโครโลกเครื่องแกง | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไมโครโลกเครื่องแกงได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10101.03 ทำแกงประเภทไมโครโลกเครื่องแกงชนิดต่างๆ | 3.1 ทำแกงประเภทไมโครโลกเครื่องแกงได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10101.04 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทไมโครโลกเครื่องแกง | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทไมโครโลกเครื่องแกงได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10102
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริก
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|--|-----------------------------|
| 10102.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริก | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำแกงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกงโหลก เครื่องแกงไมใส่พริกได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง | |
| 10102.02 จัดเตรียม วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริก | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริก 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10102.03 โหลกเครื่องแกงไมใส่พริกชนิดต่างๆ | 3.1 โหลกเครื่องแกงไมใส่พริกได้ตามที่กำหนด | |
| 10102.04 ทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริก | 4.1 ทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริกได้ตามคุณลักษณะแ ลและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10102.05 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริก | 5.1 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริก ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำแกงประเภทโฆลกเครื่องแกงใส่พริก
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|--|-----------------------------|
| 10103.01 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับแกงประเภทโฆลกเครื่องแกงใส่พริก | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำแกงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกงโฆลกเครื่องแกงใส่พริกได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง | |
| 10103.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโฆลกเครื่องแกงใส่พริก | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโฆลกเครื่องแกงใส่พริก 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10103.03 โฆลกเครื่องแกงใส่พริก | 3.1 โฆลกเครื่องแกงใส่พริกได้ตามที่กำหนด | |
| 10103.04 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโฆลกเครื่องแกงใส่พริก | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทโฆลกเครื่องแกงใส่พริกได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10201
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำยาประเภทน้ำใส ลาบ พลา
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|---|-----------------------------|
| 10201.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับยา ประเภทน้ำใส ลาบ พลา | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือ ในการทำยาประเภทน้ำใส ลาบ พลา ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ได้อย่างถูกต้อง | |
| 10201.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับยา ประเภทน้ำใส ลาบ พลา | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยาลาบ พลา ที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับยาประเภทน้ำใส ลาบ พลา ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของยา 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10201.03 ทำยาประเภทน้ำใส ลาบ พลา ชนิดต่างๆ | 3.1 ทำยาประเภทน้ำใส ลาบ พลา ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10201.04 จัดตกแต่งและนำเสนอ ยาประเภทน้ำใส ลาบ พลา | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอ ยาประเภทน้ำใส ลาบ พลา ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยา | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10301
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำน้ำพริก
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|---|-----------------------------|
| 10301.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำน้ำพริก | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำน้ำพริก ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและ จัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง | |
| 10301.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำน้ำพริก | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของน้ำพริก ที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำน้ำพริก ได้เหมาะสมตามประเภทของน้ำพริก 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10301.03 ทำน้ำพริกชนิดต่างๆ | 3.1 ทำน้ำพริก ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10301.04 จัดตกแต่ง นำเสนอ น้ำพริก | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอ น้ำพริก ได้เหมาะสมกับประเภทของน้ำพริก | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10302
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำเครื่องจ้ม
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|---|-----------------------------|
| 10302.01 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องจ้ม | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำเครื่องจ้มได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง | |
| 10302.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องจ้ม | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของเครื่องจ้มที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องจ้มได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของเครื่องจ้ม 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10302.03 ทำเครื่องจ้มชนิดต่างๆ | 3.1 ทำเครื่องจ้ม ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10302.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอเครื่องจ้ม | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอเครื่องจ้มได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่ยำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้อการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้อการด้านทักษะ

(ข) ความต้อการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้อการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10401
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำเครื่องเคียง
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|---|-----------------------------|
| 10401.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำเครื่องเคียง | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำเครื่องเคียงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง | |
| 10401.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องเคียง | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของเครื่องเคียงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องเคียงได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของเครื่องเคียง 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10401.03 ทำเครื่องเคียงชนิดต่างๆ | 3.1 ทำเครื่องเคียง ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10401.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอเครื่องเคียง | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอเครื่องเคียงได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10402
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำของแนม
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|---|-----------------------------|
| 10402.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำของแนม | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำของแนม ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง | |
| 10402.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำของแนม | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของของแนม ที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำของแนม ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของของแนม 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10402.03 ทำของแนมชนิดต่างๆ | 3.1 ทำของแนม ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10402.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอของแนม | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอของแนม ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10501
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำอาหารประเภทผัดจืด
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|--|-----------------------------|
| 10501.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารประเภทผัดจืด | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารประเภทผัดจืดได้เหมาะสมกับประเภทและ ปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือ ครวได้อย่างถูกต้อง | |
| 10501.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดจืด | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารประเภทผัดจืดที่ ทา 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดจืดได้อย่างเหมาะสม สตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10501.03 ทำอาหารประเภทผัดจืดชนิดต่างๆ | 3.1 ทำอาหารประเภทผัดจืด ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10501.04 จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารประเภทผัดจืด | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารประเภทผัดจืดได้อย่างเหมาะสม กับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10502
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำอาหารประเภทผัดผัด
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|---|-----------------------------|
| 10502.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารประเภทผัดผัด | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารประเภทผัดผัดได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ได้อย่างถูกต้อง | |
| 10502.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดผัด | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารประเภทผัดผัดที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดผัดได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10502.03 ทำอาหารประเภทผัดผัดชนิดต่างๆ | 3.1 ทำอาหารประเภทผัดผัด ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10502.04 จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารประเภทผัดผัด | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารประเภทผัดผัดได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10601
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทข้าว
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|---|-----------------------------|
| 10601.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทข้าว | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทข้าว ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง | |
| 10601.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทข้าว | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทข้าวที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทข้าวได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10601.03 ทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทข้าวชนิดต่างๆ | 3.1 ทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทข้าว ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10601.04 จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทข้าว | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทข้าวได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10602
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทเสั้น
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|---|-----------------------------|
| 10602.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทเสั้น | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทเสั้น ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง | |
| 10602.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทเสั้น | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทเสั้นที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทเสั้นได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10602.03 ทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทเสั้นชนิดต่างๆ | 3.1 ทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทเสั้น ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10602.04 จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทเสั้น | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทเสั้นได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10701
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|---|-----------------------------|
| 10701.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าว | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง | |
| 10701.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าว | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าว 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับหุง/นึ่ง/ต้มข้าวได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10701.03 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวเจ้าแบบต่างๆ | 3.1 หุงข้าวได้ตามคุณลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง 3.2 หุงข้าวโดยวิธีนึ่งได้ 3.3 ต้มข้าวสำหรับทำข้าวต้มได้ | |
| 10701.04 ทำข้าวต้มเครื่องได้ | 4.1 ทำข้าวต้มเครื่องต่างๆได้ | |
| 10701.05 จัดตกแต่ง และนำเสนอข้าวต้มเครื่อง | 5.1 จัดตกแต่งและนำเสนอข้าวต้มเครื่องได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10702
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ นึ่งข้าวเหนียว
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|---|-----------------------------|
| 10702.01 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับการนึ่งข้าวเหนียว | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการนึ่งข้าวเหนียวได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง | |
| 10702.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการนึ่งข้าวเหนียว | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับการนึ่งข้าวเหนียว 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับนึ่งข้าวเหนียวได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10702.03 นึ่งข้าวเหนียวชนิดต่างๆ | 3.1 นึ่งข้าวเหนียวได้ตามคุณลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10703
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|---|-----------------------------|
| 10703.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง | |
| 10703.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับหุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษได้อย่างเหมาะสม สมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10703.03 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษแบบต่างๆ | 3.1 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษได้ตามคุณลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10801
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|---|-----------------------------|
| 10801.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง | |
| 10801.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารว่างประเภทหนึ่งที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทหนึ่งได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10801.03 ทำอาหารว่างประเภทหนึ่งชนิดต่างๆ | 3.1 ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10801.04 จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารว่างประเภทหนึ่ง | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารว่างประเภทหนึ่งได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10802
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|--|-----------------------------|
| 10802.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง | |
| 10802.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารว่างประเภทผัด ทอดที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทผัดทอดได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10802.03 ทำอาหารว่างประเภทผัด ทอดชนิดต่างๆ | 3.1 ทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10802.04 จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารว่างประเภทผัด ทอด | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารว่างประเภทผัด ทอดได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10901
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทตม
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|---|-----------------------------|
| 10901.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทตม | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทตมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง | |
| 10901.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทตม | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทตมที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทตมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10901.03 ทำขนมหวานประเภทตมชนิดต่างๆ | 3.1 ทำขนมหวานประเภทตม ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10901.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทตม | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทตมได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10902
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทนี้้ง
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|--|-----------------------------|
| 10902.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทนี้้ง | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทนี้้งได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครวัได้อย่างถูกต้อง | |
| 10902.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทนี้้ง | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทนี้้งที่ทํา 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทนี้้งได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10902.03 ทำขนมหวานประเภทนี้้งชนิดต่างๆ | 3.1 ทำขนมหวานประเภทนี้้ง ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10902.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทนี้้ง | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทนี้้งได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าจำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10908
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทกวน
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|--|-----------------------------|
| 10908.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทกวน | 1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทกวนได้เหมาะสมกับประเภทและ ปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง | |
| 10908.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทกวน | 2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทกวนที่ ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทกวนได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ | |
| 10908.03 ทำขนมหวานประเภทกวนชนิดต่างๆ | 3.1 ทำขนมหวานประเภทกวน ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง | |
| 10908.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทกวน | 4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทกวนได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|---|-----------------------------|
| 20201.01 วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย | 1.1 วางแผนการควบคุมการผลิตอาหารไทยให้มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ 1.2 เลือกมาตรฐานสากลในด้านความปลอดภัยอาหารมาใช้ได้ 1.3 กำหนดการใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทยที่มีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค 1.4 กำหนดการใช้เครื่องมือในการประกอบอาหารไทยที่มีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค | |
| 20201.02 ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย | 2.1 ตรวจสอบการเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารไทยได้อย่างสะอาด ปลอดภัย 2.2 ตรวจสอบเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ ในการเตรียมอาหารไทยได้อย่างปลอดภัย 2.3 ตรวจสอบความสะอาดของสถานที่ในการเตรียมอาหารได้ | |
| 20201.03 ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย | 3.1 ทำการควบคุมการปรุงอาหารไทยให้ปลอดภัยได้ 3.2 ตรวจสอบการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคได้ | |
| 20201.04 ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารไทยให้มีความปลอดภัย | 4.1 ตรวจสอบการจัดเก็บอาหารให้มีความปลอดภัย | |

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|---|-----------------------------|
| 20201.05 ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารไทย | 5.1 เขียนแนวทางการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในอาหารไทย ได้โดยมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องได้แก่ การมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดีการจัดการความปลอดภัยของวัสดุ ดุลยภัณฑ์สำหรับอาหารไทย การจัดการความปลอดภัยของอุปกรณ์เครื่องมือ และครุภัณฑ์พิเศษในครัวอาหารไทย การจัดการความปลอดภัยและความสะอาดของครัวอาหารไทย เป็นต้น 5.2 ให้คำปรึกษากรณีที่เกิดปัญหาในเรื่องความปลอดภัยในอาหาร ได้ 5.3 ทักษะในการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้ทั้งภาคทฤษฎีและภาค ปฏิบัติ 5.4 ใช้เทคโนโลยีในการสื่อสารได้ | |
| 20201.06 ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตาม มาตรฐาน | 6.1 ตรวจสอบการจัดเก็บอุปกรณ์และเครื่องมืออย่างปลอดภัยได้ | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|---|-----------------------------|
| 20202.01 วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในครัวอาหารไทยได้ | 1.1 เลือกมาตรฐานความปลอดภัยขั้นพื้นฐานที่เหมาะสมกับครัวอาหารไทย 1.2 กำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานตามมาตรฐานที่เลือกไว้ตามเอกสาร | |
| 20202.02 จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและคู่มือการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย | 2.1 เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงานการใช้เครื่องมือ-อุปกรณ์งานครัวให้มีความปลอดภัยได้ 2.2 เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงานการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าให้มีความปลอดภัยได้ 2.3 เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงานการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์งานครัวชนิดพิเศษได้ 2.4 เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงานการใช้ระบบก๊าซให้มีความปลอดภัยได้ 2.5 จัดทำคู่มือการปฏิบัติงานเพื่อความปลอดภัยในครัวอาหารไทยได้ | |

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|--|-----------------------------|
| 20202.03 ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน และสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย | 3.1 ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ อย่างปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานขั้นพื้นฐานที่กำหนดไว้ 3.2 ตรวจสอบสถานที่ (ครัวอาหารไทย) ให้มีความปลอดภัยและเป็นไปตามมาตรฐานขั้นพื้นฐานที่กำหนดไว้ | |
| 20202.04 ปฐมพยาบาลเบื้องต้น | 4.1 เลือกใช้ยาสามัญที่ถูกต้องกับโรคหรืออาการที่เป็นได้ 4.2 เลือกใช้อุปกรณ์การปฐมพยาบาลที่เกิดจากอุบัติเหตุได้ 4.3 ปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้ 4.4 จัดเก็บยา อุปกรณ์การปฐมพยาบาลได้ | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20401
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดซื้อวัตถุดิบ
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|--|-----------------------------|
| 20401.01 วางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารไทย | 1.1 เลือกแหล่งวัตถุดิบอาหารได้ 1.2 ประมาณการใช้วัตถุดิบได้ตามที่กำหนดไว้ในตำรับอาหารมาตรฐานได้ 1.3 กำหนดขั้นตอนการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทยได้ | |
| 20401.02 กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย | 2.1 กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต 2.2 ทักษะการสืบค้นเปรียบเทียบราคาวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น 2.3 จัดทำคู่มือมาตรฐานวัตถุดิบโดยเขียนรายละเอียดเชิงพรรณนาและมีรูปภาพประกอบ | |
| 20401.03 ควบคุมการสั่งซื้ออาหารไทย | 3.1 ตรวจสอบปริมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบได้ 3.2 สามารถสืบค้นข้อมูลราคาสินค้าได้ | |
| 20401.04 รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย | 4.1 นำเสนอการสั่งซื้อต่อผู้ที่เกี่ยวข้องตามแบบที่กำหนด | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|--|-----------------------------|
| 20402.01 เขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบอาหารไทย | 1.1 เขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบได้ | |
| 20402.02 ตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทยตามข้อกำหนด | 2.1 ตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทยตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในเอกสารได้ | |
| 20402.03 ตรวจสอบการรับวัตถุดิบอาหารไทย | 3.1 ตรวจสอบการตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทยได้ | |
| 20402.04 ตรวจสอบสินค้าคงคลัง | 4.1 แยกประเภทสินค้าสินค้าคงคลังในครัวอาหารไทยออกเป็นหมวดหมู่ 4.2 เขียนแผนผังการจัดเก็บสินค้าหรือวัตถุดิบภายในสโตร์ของครัวอาหารไทยได้อย่างเป็นระบบ 4.3 จัดวางสินค้าหรือวัตถุดิบได้สะดวกต่อการใช้งาน | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20403
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|---|-----------------------------|
| 20403.01 จัดระบบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย | 1.1 แยกประเภทวัตถุดิบอาหารไทยออกเป็นหมวดหมู่ตามเอกสารที่กำหนดไว้ได้ 1.2 เลือกสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบอาหารไทยได้ | |
| 20403.02 จัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย | 2.1 เก็บวัตถุดิบอาหารไทยได้ | |
| 20403.03 ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย | 3.1 ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทยว่ามีเก็บตามเอกสารที่กำหนดไว้ | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20404
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เบิกจ่ายวัตถุดิบ
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|---|-----------------------------|
| 20404.01 เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย | 1.1 เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทยได้ตามแบบที่กำหนด | |
| 20404.02 ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย | 2.1 ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทยได้ | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20502
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|--|-----------------------------|
| 20502.01 วางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย | 1.1 กำหนดระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้ 1.2 เตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารสำรองได้ | |
| 20502.02 ทำคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย | 2.1 เขียนคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทยได้ | |
| 20502.03 ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย | 3.1 ตรวจสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารไทยได้ | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|---|-----------------------------|
| 20701.01 ใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเทอร์เน็ตเพื่อการติดต่อประสานงาน | 1.1 เลือกใช้เครื่องมือในการติดต่อสื่อสารและการประสานงานภายในองค์กรได้ 1.2 เลือกใช้เครื่องมือในการติดต่อสื่อสารและการประสานงานภายนอกองค์กรได้ | |
| 20701.02 ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย | 2.1 เลือกใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลได้ | |
| 20701.03 ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย | 3.1 เลือกใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอข้อมูลต่างๆในครัวอาหารไทยได้ | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20801
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|--|-----------------------------|
| 20801.01 ฟังคำศัพท์และแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้ | 1.1 ฟังและแปลความคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้ | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20901
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|---|-----------------------------|
| 20901.01 ฟังคำศัพท์และแปลคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย | 1.1 ฟังและแปลความคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้ | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A