



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
10202	ทำยำประเภทน้ำข้น
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	ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
10802	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
10901	ทำขนมหวานประเภทต้ม

10902	ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
10903	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
10904	ทำขนมหวานประเภททอด
10905	ทำขนมหวานประเภทฉาบ
10906	ทำขนมเครื่องไข่
10907	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
10908	ทำขนมหวานประเภทกวน
10909	ทำขนมหวานประเภทจี๋
10910	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
20101	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย
20102	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20103	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20104	ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20301	ออกแบบรายการอาหารไทย
20302	พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่
20401	จัดซื้อวัตถุดิบ
20402	ตรวจรับวัตถุดิบ
20403	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20404	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20501	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20502	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20601	วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย
20602	คำนวณราคาขายอาหารไทย
20701	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
20801	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20802	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20901	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20902	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20903	สื่อสารภาษาไทยระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิจำนนี้)

- 10101 ทำแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง
- 10102 ทำแกงประเภทโคลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
- 10103 ทำแกงประเภทโคลกเครื่องแกงใส่พริก
- 10201 ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ ปลา
- 10202 ทำยำประเภทน้ำข้น
- 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 ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
- 10802 ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
- 10901 ทำขนมหวานประเภทต้ม
- 10902 ทำขนมหวานประเภทนึ่ง
- 10903 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
- 10904 ทำขนมหวานประเภททอด
- 10905 ทำขนมหวานประเภทฉาบ
- 10906 ทำขนมเครื่องไข่
- 10907 ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
- 10908 ทำขนมหวานประเภทกวน
- 10909 ทำขนมหวานประเภทจี๋
- 10910 ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
- 20101 บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย
- 20102 คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
- 20103 ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- 20104 ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
- 20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
- 20202 ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
- 20301 ออกแบบรายการอาหารไทย
- 20302 พัฒนาคำรับอาหารไทยใหม่

- 20401 จัดซื้อวัตถุดิบ
- 20402 ตรวจรับวัตถุดิบ
- 20403 เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
- 20404 เบิกจ่ายวัตถุดิบ
- 20501 จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20502 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
- 20601 วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย
- 20602 คำนวณราคาขายอาหารไทย
- 20701 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
- 20801 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20802 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20901 สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20902 สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
- 20903 สื่อสารภาษาไทยระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

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	บริหารจัดการงานที่พกท้องถิ่น	0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พกท้องถิ่น

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าทึ่ 1 (ต่อ)

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

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

หน้าทึ่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมทึ่พักท้งถิ่น	10101	ทำแกงประเภทไม้อะโลกเครื่องแกง	10101.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับแกงประเภทไม้อะโลกเครื่องแกง
				10101.02	จัดเตรียม วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไม้อะโลกเครื่องแกง
				10101.03	ทำแกงประเภทไม้อะโลกเครื่องแกงชนิดต่างๆ
				10101.04	จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทไม้อะโลกเครื่องแกง
		10102	ทำแกงประเภทอะโลกเครื่องแกงไม้อะพริก	10102.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับแกงประเภทอะโลกเครื่องแกงไม้อะพริก
				10102.02	จัดเตรียม วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทอะโลกเครื่องแกงไม้อะพริก
				10102.03	อะโลกเครื่องแกงไม้อะพริกชนิดต่างๆ
				10102.04	ทำแกงประเภทอะโลกเครื่องแกงไม้อะพริก
				10102.05	จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทอะโลกเครื่องแกงไม้อะพริก
		10103	ทำแกงประเภทอะโลกเครื่องแกงใสพริก	10103.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับแกงประเภทอะโลกเครื่องแกงใสพริก
				10103.02	จัดเตรียม วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทอะโลกเครื่องแกงใสพริก
				10103.03	อะโลกเครื่องแกงใสพริก
				10103.04	จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทอะโลกเครื่องแกงใสพริก
		10201	ทำยาประเภทน้ำใส ลาบ พล่า	10201.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับยา ประเภทน้ำใส ลาบ พล่า
				10201.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับยา ประเภทน้ำใส ลาบ พล่า
				10201.03	ทำยาประเภทน้ำใส ลาบ พล่า ชนิดต่างๆ
				10201.04	จัดตกแต่งและนำเสนอ ยาประเภทน้ำใส ลาบ พล่า
		10202	ทำยาประเภทน้ำข้น	10202.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับยา ประเภทน้ำข้น

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	10202	ทำยาประเภหน้าชั้น	10202.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับยา ประเภหน้าชั้น
				10202.03	ทำยาประเภหน้าชั้นชนิดต่างๆ
				10202.04	จัดตกแต่งและนำเสนอ ยาประเภหน้าชั้น
				10301	ทำน้ำพริก
		10301.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำน้ำพริก		
		10301.03	ทำน้ำพริกชนิดต่างๆ		
		10301.04	จัดตกแต่ง นำเสนอ น้ำพริก		
		10302	ทำเครื่องจิ้ม	10302.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือและวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องจิ้ม
				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	ทำของแถม	10402.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำของแถม
				10402.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำของแถม
				10402.03	ทำของแถมชนิดต่างๆ
				10402.04	จัดตกแต่ง และนำเสนอของแถม

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	10501	ทำอาหารประเภทผัดจืด	10501.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารประเภทผัดจืด
				10501.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดจืด
				10501.03	ทำอาหารประเภทผัดจืดชนิดต่างๆ
				10501.04	จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารประเภทผัดจืด
		10502	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด	10502.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
				10502.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
				10502.03	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ดชนิดต่างๆ
				10502.04	จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารประเภทผัดเผ็ด
		10601	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว	10601.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
				10601.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
				10601.03	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวชนิดต่างๆ
				10601.04	จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
		10602	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น	10602.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
				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

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	10701	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว	10701.04	ทำข้าวต้มเครื่องได้
				10701.05	จัดตกแต่ง และนำเสนอข้าวต้มเครื่อง
		10702	นึ่งข้าวเหนียว	10702.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับการนึ่งข้าวเหนียว
				10702.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการนึ่งข้าวเหนียว
				10702.03	นึ่งข้าวเหนียวชนิดต่างๆ
		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

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	10901	ทำขนมหวานประเภทต้ม	10901.04	จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทต้ม
		10902	ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง	10902.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
				10902.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
				10902.03	ทำขนมหวานประเภทหนึ่งชนิดต่างๆ
				10902.04	จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทหนึ่ง
		10903	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม	10903.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
				10903.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
				10903.03	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่มชนิดต่างๆ
				10903.04	จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
		10904	ทำขนมหวานประเภททอด	10904.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภททอด
				10904.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภททอด
				10904.03	ทำขนมหวานประเภททอดชนิดต่างๆ
				10904.04	จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภททอด
		10905	ทำขนมหวานประเภทฉาบ	10905.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทฉาบ
				10905.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทฉาบ
				10905.03	ทำขนมหวานประเภทฉาบชนิดต่างๆ
				10905.04	จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทฉาบ
		10906	ทำขนมเครื่องไข	10906.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมเครื่องไข
				10906.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมเครื่องไข

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	10906	ทำขนมเครื่องไข	10906.03	ทำขนมเครื่องไขชนิดต่างๆ
				10906.04	จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมเครื่องไข
		10907	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง	10907.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
				10907.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
				10907.03	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงชนิดต่างๆ
				10907.04	จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทอบ/ผิง
		10908	ทำขนมหวานประเภทกวน	10908.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทกวน
				10908.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทกวน
				10908.03	ทำขนมหวานประเภทกวนชนิดต่างๆ
				10908.04	จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทกวน
		10909	ทำขนมหวานประเภทจี๋	10909.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทจี๋
				10909.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทจี๋
				10909.03	ทำขนมหวานประเภทจี๋ชนิดต่างๆ
				10909.04	จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทจี๋
		10910	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป	10910.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
				10910.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
				10910.03	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปชนิดต่างๆ
				10910.04	จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
		20101	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย	20101.01	วางแผนอัตรากำลังคนที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยในตำแหน่งต่างๆ

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักร้านอาหาร	20101	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย	20101.02	กำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารไทย
				20101.03	จัดทำกฎ ระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20101.04	ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทยให้เป็นไปตามแผน
				20102.01	วางแผนการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
		20102	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารไทย	20102.02	จัดทำคุณสมบัติบุคลากรที่ต้องการสำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20102.03	วางแผนการคัดเลือกบุคลากร
				20102.04	คัดเลือกบุคลากรด้วยวิธีต่างๆ
				20103.01	จัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
		20103	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	20103.02	จัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน
				20103.03	ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทย
				20104.01	วางแผนการฝึกอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
		20104	ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	20104.02	จัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20104.03	ประเมินผลการฝึกอบรมการพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20201.01	วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
		20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย	20201.02	ควบคุมการเตรียมอาหารใหม่ความปลอดภัย
				20201.03	ควบคุมการปรุงอาหารใหม่ความปลอดภัย
				20201.04	ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารไทยใหม่ความปลอดภัย
				20201.05	ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารไทย
				20201.06	ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือใหม่ความปลอดภัยตามมาตรฐาน

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence			
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย		
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท่องเที่ยว	20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย	20202.01	วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในครัวอาหารไทยได้		
				20202.02	จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและคู่มือการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย		
				20202.03	ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานและสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย		
				20202.04	ปฐมพยาบาลเบื้องต้น		
				20301	ออกแบบรายการอาหารไทย	20301.01	กำหนดรายการอาหารไทย
						20301.02	ออกแบบรายการอาหารไทยในโอกาสและเทศกาลต่างๆ
				20302	พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่	20302.01	สร้างตำรับอาหารไทยใหม่
						20302.02	คำนวณต้นทุนอาหารไทยที่พัฒนาใหม่
						20302.03	ทดสอบการยอมรับตำรับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่
						20302.04	ถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่
				20401	จัดซื้อวัตถุดิบ	20401.01	วางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารไทย
						20401.02	กำหนดมาตรฐานวัตถุดิบอาหารไทย
		20401.03	ควบคุมการสั่งซื้ออาหารไทย				
		20401.04	รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารไทย				
		20402	ตรวจรับวัตถุดิบ			20402.01	เขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบอาหารไทย
						20402.02	ตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทยตามข้อกำหนด
						20402.03	ตรวจสอบการรับวัตถุดิบอาหารไทย
						20402.04	ตรวจสอบสินค้าคงคลัง
		20403	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย	20403.01	จัดระบบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย		

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พัททองถิ่น	20403	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย	20403.02	จัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
				20403.03	ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
		20404	เบิกจ่ายวัตถุดิบ	20404.01	เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
				20404.02	ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
		20501	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	20501.01	วางแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
				20501.02	กำหนดมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
		20502	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	20502.01	วางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
				20502.02	ทำคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
				20502.03	ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
		20601	วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย	20601.01	ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารไทย
				20601.02	สำรวจราคากลางวัตถุดิบจากตลาด
		20602	คำนวณราคาขายอาหารไทย	20602.01	คิดต้นทุนอาหารไทย
				20602.02	กำหนดกำไร
				20602.03	กำหนดราคาขาย
		20701	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร	20701.01	ใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเทอร์เน็ตเพื่อการติดต่อประสานงาน
				20701.02	ใช้คอมพิวเตอร์เพื่การจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20701.03	ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
		20801	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20801.01	ฟังคำศัพท์และแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้
		20802	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20802.01	ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท่องเที่ยว	20802	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20802.02	อ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20802.03	เขียนคำสั่งและตำรับอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ
		20901	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20901.01	ฟังคำศัพท์และแปลคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย
				20902	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
		20902.02	อ่านประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย		
		20903	สื่อสารภาษาไทยระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20902.03	เขียนคำสั่ง และตำรับอาหารเป็นภาษาไทย
				20903.01	ฟังและแปลความข้อมูลภาษาไทยขั้นสูงได้ถูกต้อง
				20903.02	พูดภาษาไทยขั้นสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทยได้ถูกต้อง
				20903.03	อ่านภาษาไทยขั้นสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทยได้ถูกต้อง
		20903.04	เขียนภาษาไทยขั้นสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทยได้ถูกต้อง		

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 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับแกงประเภทไมโครโลกเครื่องแกง	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำแกงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	
10101.02 จัดเตรียม วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไมโครโลกเครื่องแกง	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. สำหรัชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรัระดับคุณวุฒิ

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 เครื่องมือสำหรัแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริก	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำแกงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกงโหลก เครื่องแกงไมใส่พริกได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	
10102.02 จัดเตรียม วัตถุดิบสำหรัแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริก	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรัแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริก 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10102.03 โหลกเครื่องแกงไมใส่พริกชนิดต่างๆ	3.1 โหลกเครื่องแกงไมใส่พริกได้ตามที่กำหนด	
10102.04 ทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริก	4.1 ทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไมใส่พริกได้ตามคุณลักษณะแ ละมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
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. ช่อหน่วยสมรรถนะ ทำแงประเภทโขลกเคร่อองแงใส่พริก
3. ทบทวนคร่งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรัช่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรัระดับคุณวุฒิ

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. ช่ออาชีพและรหัสอาชีพอ่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10103.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เคร่อองมือสำหรัแงประเภทโขลกเคร่อองแงใส่พริก	1.1 เลอกลงใช้อุปกรณ์ เคร่อองมือ ในการทำแงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแงโขลก เคร่อองแงใส่พริกได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแง 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เคร่อองมือคร่วได้อย่างถูกต้อง	
10103.02 จัดเตรียม วัตถุดิบสำหรัแงประเภทโขลกเคร่อองแงใส่พริก	2.1 เลอกลงใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรัแงประเภทโขลกเคร่อองแงใส่พริก 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10103.03 โขลกเคร่อองแงใส่พริก	3.1 โขลกเคร่อองแงใส่พริกได้ตามที่กำหนด	
10103.04 จัดตกแต่งและนำเสนอแงประเภทโขลกเคร่อองแงใส่พริก	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอแงประเภทโขลกเคร่อองแงใส่พริก ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแง	

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 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 10202
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำยาประเภทน้ำชั้น
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)
10202.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับยา ประเภทน้ำชั้น	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือในการทำยาประเภทน้ำชั้นได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	
10202.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับยา ประเภทน้ำชั้น	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยาที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับยาประเภทน้ำชั้นได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของยา 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10202.03 ทำยาประเภทน้ำชั้นชนิดต่างๆ	3.1 ทำยาประเภทน้ำชั้นได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10202.04 จัดตกแต่งและนำเสนอ ยาประเภทน้ำชั้น	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอยาประเภทน้ำชั้นได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยา	

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. 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 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. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10402
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำของนม
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 สำหรับทำของนม	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำของนม ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง	
10402.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำของนม	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของของนม ที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำของนม ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของของนม 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10402.03 ทำของนมชนิดต่างๆ	3.1 ทำของนม ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10402.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอของนม	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอของนม 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 ตามประเภทของอาหาร 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 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
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 สำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารประเภทผัดเผ็ดได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ได้อย่างถูกต้อง	
10502.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารประเภทผัดเผ็ดที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ดได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10502.03 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ดชนิดต่างๆ	3.1 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10502.04 จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารประเภทผัดเผ็ด	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารประเภทผัดเผ็ดได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	

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 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
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 สำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง	
10601.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10601.03 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวชนิดต่างๆ	3.1 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10601.04 จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	

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 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ได้อย่างถูกต้อง	
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 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ได้อย่างถูกต้อง	
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 ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
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 สำหรับทำขนมหวานประเภทหนึ่ง	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทหนึ่งได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	
10902.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทหนึ่ง	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทหนึ่งที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทหนึ่งได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10902.03 ทำขนมหวานประเภทหนึ่งชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10902.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทหนึ่ง	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทหนึ่งได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	

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 10903
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แฉ่อิม
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)
10903.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แฉ่อิม	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แฉ่อิม ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง	
10903.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แฉ่อิม	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทเชื่อม/แฉ่อิมที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แฉ่อิมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10903.03 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แฉ่อิมชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แฉ่อิม ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10903.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทเชื่อม/แฉ่อิม	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทเชื่อม/แฉ่อิมได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	

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 10904
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภททอด
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)
10904.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภททอด	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภททอดได้เหมาะสมกับประเภทและ ปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง	
10904.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภททอด	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภททอดที่ ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภททอดได้อย่างเหมาะ ะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10904.03 ทำขนมหวานประเภททอดชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภททอด ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10904.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภททอด	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภททอดได้อย่างเหมาะ สมกับประเภทของอาหาร	

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 10905
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทฉาบ
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)
10905.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทฉาบ	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทฉาบได้เหมาะสมกับประเภทและ ปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง	
10905.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทฉาบ	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทฉาบที่ ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทฉาบได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10905.03 ทำขนมหวานประเภทฉาบชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทฉาบ ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10905.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทฉาบ	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทฉาบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	

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 10906
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมเครื่องไข
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)
10906.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมเครื่องไข	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมเครื่องไขได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	
10906.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมเครื่องไข	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมเครื่องไขที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมเครื่องไขได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10906.03 ทำขนมเครื่องไขชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมเครื่องไข ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10906.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมเครื่องไข	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมเครื่องไขได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	

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. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10907
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
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)
10907.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	
10907.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทอบ/ผิงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10907.03 ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิงชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10907.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทอบ/ผิง	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทอบ/ผิงได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	

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 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 10909
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานประเภทจี้
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)
10909.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานประเภทจี้	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทจี้ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	
10909.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทจี้	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทจี้ที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทจี้ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10909.03 ทำขนมหวานประเภทจี้ชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทจี้ ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10909.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานประเภทจี้	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทจี้ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	

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 10910
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
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)
10910.01 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	
10910.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10910.03 ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปชนิดต่างๆ	3.1 ทำขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10910.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอขนมหวานประเภทที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไปได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร	

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. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย
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)
20101.01 วางแผนอัตรากำลังคนที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยในตำแหน่งต่างๆ	1.1 กำหนดจำนวนผู้ปฏิบัติงานตามลักษณะงาน 1.2 กำหนดคุณสมบัติของผู้ปฏิบัติงานในแต่ละตำแหน่งงาน	
20101.02 กำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารไทย	2.1 กำหนดตำแหน่งบุคลากรในครัวอาหารไทย 2.2 กำหนดความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารไทยตามกับลักษณะงาน 2.3 จัดทำโครงสร้างอำนาจ และหน้าที่ได้ตามลักษณะงาน 2.4 จัดทำความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มงานเชื่อมโยงกันได้ตามลักษณะงาน	
20101.03 จัดทำกฎ ระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	3.1 สามารถเขียนกฎ ระเบียบการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทย 3.2 ถ่ายทอดกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยไปยังผู้ปฏิบัติงานได้	
20101.04 ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทยให้เป็นไปตามแผน	4.1 ควบคุมให้บุคลากรในครัวอาหารไทยทำงานได้ตามแผนที่กำหนดไว้ 4.2 ให้คำปรึกษาแก่บุคลากรในตำแหน่งที่ต่ำกว่าได้	

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 20102
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20102.01 วางแผนการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	1.1 กำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครในตำแหน่งที่ต้องการได้ 1.2 กำหนดวิธีการคัดเลือกบุคลากรในตำแหน่งที่ต้องการได้ 1.3 เขียนรายงานผลการคัดเลือกบุคลากรได้ตามแบบที่กำหนด	
20102.02 จัดทำคุณสมบัติบุคลากรที่ต้องการสำหรับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	2.1 กำหนดคุณสมบัติของผู้สมัครในตำแหน่งที่ต้องการได้	
20102.03 วางแผนการคัดเลือกบุคลากร	3.1 กำหนดวิธีการคัดเลือกบุคลากรในตำแหน่งที่ต้องการเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้ 3.2 กำหนดบุคลากรในหน่วยงานครัวอาหารไทยร่วมกับส่วนงานอื่น ๆ เพื่อทำหน้าที่คัดเลือกบุคลากรมาปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	
20102.04 คัดเลือกบุคลากรด้วยวิธีต่างๆ	4.1 ดำเนินการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยด้วยวิธีการคัดเลือกตามลักษณะงาน 4.2 ทำการบันทึกคะแนนที่ได้ให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนด 4.3 จัดทำรายงานผลการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติในครัวอาหารไทยต่อหน่วยงานหรือผู้ที่เกี่ยวข้อง	

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. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20103.01 จัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	1.1 กำหนดองค์ประกอบของการประเมินได้ตามลักษณะงาน 1.2 กำหนดแบบประเมินได้เหมาะสมกับลักษณะงาน 1.3 กำหนดผู้ประเมิน ระยะเวลาขั้นตอนการประเมินได้ตามลักษณะงาน 1.4 กำหนดเกณฑ์การให้คะแนนจากผลการประเมิน	
20103.02 จัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน	2.1 กำหนดปริมาณงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆของครัวอาหารไทยได้ตามลักษณะงาน 2.2 กำหนดคุณภาพของงานที่บุคลากรปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆของครัวอาหารไทยได้ตามลักษณะงาน 2.3 กำหนดลักษณะการแสดงออกของผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆของครัวอาหารไทยขณะปฏิบัติงานได้ตามลักษณะงาน	
20103.03 ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารไทย	3.1 ประเมินประสิทธิภาพบุคลากรในแต่ละตำแหน่ง 3.2 รายงานการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากร	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20104.01 วางแผนการฝึกอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	1.1 กำหนดหลักสูตรการฝึกอบรมหรือหัวข้อการอบรมเพื่อการพัฒนาบุคลากรในครัวอาหารไทยได้ 1.2 เลือกวิธีการพัฒนาความรู้และการเพิ่มทักษะการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้ 1.3 เขียนแผนการพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้ 1.4 ประสานงานกับบุคคลหรือหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้อง	
20104.02 จัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	2.1 ทำการฝึกอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยทั้งภาคความรู้และภาคปฏิบัติ 2.2 ควบคุมการให้การฝึกอบรมให้เป็นไปตามแผนการอบรมที่กำหนดไว้	
20104.03 ประเมินผลการฝึกอบรมการพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	3.1 จัดทำแบบประเมินการฝึกอบรม 3.2 สรุปผลการฝึกอบรม 3.3 วิเคราะห์ผลการจัดอบรมและให้ข้อเสนอแนะเพื่อนำมาปรับปรุงหรือพัฒนาการฝึกอบรมในครั้งต่อไปได้	

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. หน่วยสมรรถนะร่วม (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 ดุติบสำหรับอาหารไทย 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 20301
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ออกแบบรายการอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20301.01 กำหนดรายการอาหารไทย	1.1 ออกแบบรายการอาหารไทยได้ตามรูปแบบของธุรกิจ 1.2 กำหนดคุณลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้ได้ตามรายการอาหารที่ออกแบบไว้ 1.3 คาคาการณ์ปริมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบต่อหน่วยได้ 1.4 กำหนดเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้ตามรายการอาหารที่ออกแบบไว้	
20301.02 ออกแบบรายการอาหารไทยในโอกาสและเทศกาลต่างๆ	2.1 ออกแบบรายการอาหารในโอกาสและเทศกาลต่างๆได้	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20302
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ พัฒนาค้ารับอาหารไทยใหม่
3. ทบทวนคร้ังที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20302.01 สร้างค้ารับอาหารไทยใหม่	1.1 สร้างค้ารับอาหารมาตรฐานที่มีค้าแนะนำและขั้นตอนการประกอบอาหาร 1.2 มีกรซ้ัง ตวง วัดและการเปรียบเทียบมาตราส่วนในระบบต่างๆ 1.3 เตรียมปรุง และการจัดเสิร์ฟค้ารับอาหารที่พัฒนาขึ้นใหม่และจดบันทึกรายละเอียดต่างๆตามแบบที่กำหนดไว้ได้	
20302.02 ค้านวณต้นทุนอาหารไทยที่พัฒนาใหม่	2.1 การประมาณการใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงตามค้ารับมาตรฐานที่กำหนด 2.2การคิดต้นทุนอาหารได้ 2.3 การกำหนดราคาขายได้	
20302.03 ทดสอบการยอมรับค้ารับอาหารไทยที่พัฒนาขึ้นใหม่	3.1 ทดสอบการยอมรับค้ารับอาหารที่พัฒนาขึ้นใหม่ได้ตามขั้นตอนของการทดสอบการยอมรับ 3.2 ปรับค้ารับอาหารที่พัฒนาขึ้นให้เป็นค้ารับมาตรฐาน	
20302.04 ถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่	4.1 เขียนขั้นตอนการพัฒนาค้ารับอาหารไทยได้ 4.2 มีทักษะในการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 4.3 ให้คำปรึกษากรณีที่เกิดปัญหาในเรื่องความปลอดภัยในอาหารได้	

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. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (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 ตรวจจับวัตถุติด
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20402.01 เขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุติดอาหารไทย	1.1 เขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุติดได้	
20402.02 ตรวจจับวัตถุติดอาหารไทยตามข้อกำหนด	2.1 ตรวจจับวัตถุติดอาหารตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในเอกสารได้	
20402.03 ตรวจสอบการรับวัตถุติดอาหารไทย	3.1 ตรวจสอบการตรวจจับวัตถุติดอาหารไทยได้	
20402.04 ตรวจสอบสินค้าคงคลัง	4.1 แยกประเภทสินค้าคงคลังในครัวอาหารไทยออกเป็นหมวดหมู่ 4.2 เขียนแผนผังการจัดเก็บสินค้าหรือวัตถุติดภายในสโตร์ของครัวอาหารไทยได้อย่างเป็นระบบ 4.3 จัดวางสินค้าหรือวัตถุติดได้สะดวกต่อการใช้งาน	

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/กลุ่มอาชีพรวม (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. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20501.01 วางแผนการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	1.1 กำหนดงบประมาณในการจัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้ 1.2 กำหนดชนิดเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้	
20501.02 กำหนดมาตรฐานเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	2.1 กำหนดคุณลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้	

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. utschathkrmmrwm/glumashprwm (thami)

N/A

18. ralyshytkrbwnkrmlwvirkprsmn (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 20601
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20601.01 ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารไทย	1.1 กำหนดปริมาณหรือจำนวนของวัตถุดิบอาหารไทยที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยได้	
20601.02 สัรวจราคากลางวัตถุดิบจากตลาด	2.1 สัรวจราคากลางของวัตถุดิบอาหารไทยจากแหล่งผลิตแหล่งการค้าขายได้	

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 20602
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จำนวนราคาขายอาหารไทย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20602.01 คิดต้นทุนอาหารไทย	1.1 จำนวนต้นทุนอาหารไทยที่ผลิตได้	
20602.02 กำหนดกำไร	1.1 กำหนดกำไรที่ได้จากการจัดจำหน่ายอาหารไทยได้	
20602.03 กำหนดราคาขาย	2.1 กำหนดราคาขายเพื่อบรรลุกำไรตามเป้าหมายให้ได้ตามที่ธุรกิจกำหนดไว้ 2.2 กำหนดราคาขายเพื่อกำไรสูงสุดของธุรกิจ 2.3 เลือกใช้วิธีการกำหนดราคาขายที่เหมาะสมกับธุรกิจเพื่อได้กำไรที่เหมาะสมที่สุด	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20701
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ 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 20802
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
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)
20802.01 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย	1.1 ฟังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้	
20802.02 อ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย	2.1 อ่านประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยและลงมือปฏิบัติตามคำสั่งได้	
20802.03 เขียนคำสั่งและตำรับอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ	3.1 เขียนคำสั่งในการปฏิบัติงานเป็นภาษาอังกฤษได้ 3.2 เขียนตำรับอาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษได้	

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20902
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
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)
20902.01 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาไทยเพื่องานครัวอาหารไทย	1.1 ฟังและแปลความหมายของรูปประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทยได้	
20902.02 อ่านประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย	2.1 อ่านคำสั่งภาษาไทยได้ 2.2 อ่านประโยคภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารได้และลงมือปฏิบัติตามคำสั่งได้	
20902.03 เขียนคำสั่ง และตำรับอาหารเป็นภาษาไทย	3.1 เขียนคำสั่งในการปฏิบัติงานเป็นภาษาไทยได้ 3.2 เขียนตำรับอาหารเป็นภาษาไทยได้	

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 20903
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาไทยระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
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)
20903.01 ฟังและแปลความข้อมูลภาษาไทยชั้นสูงได้ถูกต้อง	1.1 ฟังและแปลความหมายของข้อมูลภาษาไทยได้	
20903.02 พูดภาษาไทยชั้นสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทยได้ถูกต้อง	2.1 ออกเสียงภาษาไทยถูกต้อง 2.2 สนทนาภาษาไทยได้ 2.3 นำเสนอข้อมูลเป็นภาษาไทยในรูปแบบต่างๆได้	
20903.03 อ่านภาษาไทยชั้นสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทยได้ถูกต้อง	3.1 อ่านภาษาไทยได้เข้าใจ แปลความได้	
20903.04 เขียนภาษาไทยชั้นสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทยได้ถูกต้อง	4.1 เขียนภาษาไทยได้ตามหลักไวยากรณ์	

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