



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

N/A

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
10101	ทำแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง
10102	ทำแกงประเภทโคลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
10103	ทำแกงประเภทโคลกเครื่องแกงใส่พริก
10201	ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า
10301	ทำน้ำพริก
10302	ทำเครื่องจิ้ม
10401	ทำเครื่องเคียง
10402	ทำของแถม
10501	ทำอาหารประเภทผัดจืด
10502	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
10601	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
10602	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
10701	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
10702	นึ่งข้าวเหนียว
10703	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
10801	ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง
10802	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย

20402	ตรวจรับวัตถุดิบ
20403	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20404	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20502	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20701	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
20801	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20901	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว ระดับ 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 10101 ทำแกงประเภทไม่โซลคเครื่องแกง
- 10102 ทำแกงประเภทโซลคเครื่องแกงไม่ใส่พริก
- 10103 ทำแกงประเภทโซลคเครื่องแกงใส่พริก
- 10201 ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า
- 10301 ทำน้ำพริก
- 10302 ทำเครื่องจิ้ม
- 10401 ทำเครื่องเคียง
- 10402 ทำของแถม
- 10501 ทำอาหารประเภทผัดจืด
- 10502 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
- 10601 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
- 10602 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
- 10701 หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
- 10702 นึ่งข้าวเหนียว
- 10703 หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
- 10801 ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
- 10802 ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
- 20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
- 20202 ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
- 20402 ตรวจรับวัตถุดิบ
- 20403 เก็บวัตถุดิบอาหารไทย

20404 เบิกจ่ายวัตถุดิบ

20502 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย

20701 ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร

20801 สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

20901 สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

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

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

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ และยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์ และวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน	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
		10301	ทำน้ำพริก	10301.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำน้ำพริก

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พัททองถิ่น	10301	ทำน้ำพริก	10301.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำน้ำพริก
				10301.03	ทำน้ำพริกชนิดต่างๆ
				10301.04	จัดตกแต่ง นำเสนอ น้ำพริก
				10302	ทำเครื่องจ้ิม
		10302.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำเครื่องจ้ิม		
		10302.03	ทำเครื่องจ้ิมชนิดต่างๆ		
		10302.04	จัดตกแต่ง และนำเสนอเครื่องจ้ิม		
		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
		10501	ทำอาหารประเภทผัดจ้ิต	10501.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ สำหรับทำอาหารประเภทผัดจ้ิต
				10501.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดจ้ิต
				10501.03	ทำอาหารประเภทผัดจ้ิตชนิดต่างๆ
				10501.04	จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารประเภทผัดจ้ิต

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	10502	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด	10502.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
				10502.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
				10502.03	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ดชนิดต่างๆ
				10502.04	จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารประเภทผัดเผ็ด
		10601	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว	10601.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
				10601.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
				10601.03	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าวชนิดต่างๆ
				10601.04	จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
		10602	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น	10602.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
				10602.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
				10602.03	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นชนิดต่างๆ
				10602.04	จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
		10701	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว	10701.01	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าว
				10701.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการหุง/นึ่ง/ต้มข้าว
				10701.03	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวเจ้าแบบต่างๆ
				10701.04	ทำข้าวต้มเครื่องได้
				10701.05	จัดตกแต่ง และนำเสนอข้าวต้มเครื่อง
				10701.06	จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับการนึ่งข้าวเหนียว
		10702	นึ่งข้าวเหนียว	10702.01	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการนึ่งข้าวเหนียว
				10702.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับการนึ่งข้าวเหนียว

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	10702	นั่งข้าวเหนียว	10702.03	นั่งข้าวเหนียวชนิดต่างๆ
		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 สำหรับทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด
				10802.02	จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทผัด ทอด
				10802.03	ทำอาหารว่างประเภทผัด ทอดชนิดต่างๆ
				10802.04	จัดตกแต่ง และนำเสนออาหารว่างประเภทผัด ทอด
		20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย	20201.01	วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
				20201.02	ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย
				20201.03	ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย
				20201.04	ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารไทยให้มีความปลอดภัย
				20201.05	ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารไทย
				20201.06	ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน
				20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักร้านอาหาร	20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย	20202.02	จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการปฏิบัติงานและคู่มือการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20202.03	ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานและสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทยให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย
				20202.04	ปฐมพยาบาลเบื้องต้น
				20402.01	เขียนเกณฑ์หรือข้อกำหนดในการรับวัตถุดิบอาหารไทย
		20402	ตรวจรับวัตถุดิบ	20402.02	ตรวจรับวัตถุดิบอาหารไทยตามข้อกำหนด
				20402.03	ตรวจสอบการรับวัตถุดิบอาหารไทย
				20402.04	ตรวจสอบสินค้าคงคลัง
				20403.01	จัดระบบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
		20403	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย	20403.02	จัดเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
				20403.03	ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารไทย
				20404.01	เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
		20404	เบิกจ่ายวัตถุดิบ	20404.02	ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารไทย
				20502.01	วางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
		20502	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย	20502.02	ทำคู่มือการใช้งานและบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
				20502.03	ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
				20701.01	ใช้โทรศัพท์ โทรสาร อินเทอร์เน็ตเพื่อการติดต่อประสานงาน
		20701	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร	20701.02	ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
				20701.03	ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอข้อมูลการปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
		20801	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20801.01	ฟังคำศัพท์และแปลความหมายคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยได้

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	20901	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย	20901.01	ฟังคำศัพท์และแปลคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทย

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง
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 จัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องมือสำหรับแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือในการทำแกงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวได้อย่างถูกต้อง	
10101.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกงได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10101.03 ทำแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกงชนิดต่างๆ	3.1 ทำแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกงได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10101.04 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกงได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10103
2. ช่อหน่วยสมรรถนะ ทำแงประเภทโขลกเคร่องแงใส่พริก
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. ช่ออาชีพและรหัสอาชีพอ่อที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช่อได้ (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 เคร่องมือสำหรัแงประเภทโขลกเคร่องแงใส่พริก	1.1 เลือกลงอุปกรณ์ เคร่องมือ ในการทำแงได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแงโขลก เคร่องแงใส่พริกได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแง 1.2 ทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เคร่องมือคร่วได้อย่างถูกต้อง	
10103.02 จัดเตรียม วัตถุดิบสำหรัแงประเภทโขลกเคร่องแงใส่พริก	2.1 เลือกลงวัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแงที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรัแงประเภทโขลกเคร่องแงใส่พริก 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10103.03 โขลกเคร่องแงใส่พริก	3.1 โขลกเคร่องแงใส่พริกได้ตามที่กำหนด	
10103.04 จัดตกแต่งและนำเสนอแงประเภทโขลกเคร่องแงใส่พริก	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอแงประเภทโขลกเคร่องแงใส่พริก 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 จัดตกแต่งและนำเสนอยาประเภทน้ำใส ลาบ พลา ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยา	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (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 เครื่องมือในการทำเครื่องจ้มได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 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. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10402
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทำของแฉม
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 สำหรับทำของแฉม	1.1 เลือกใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำของแฉม ได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 1.2 ทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือครัวไว้ ได้อย่างถูกต้อง	
10402.02 จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับทำของแฉม	2.1 เลือกใช้วัตถุดิบได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของของแฉม ที่ทำ 2.2 เตรียมวัตถุดิบสำหรับทำของแฉม ได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของของแฉม 2.3 จัดเก็บวัตถุดิบได้อย่างถูกต้องตามประเภทของวัตถุดิบ	
10402.03 ทำของแฉมชนิดต่างๆ	3.1 ทำของแฉม ได้ตามคุณลักษณะและมีเอกลักษณ์ที่ถูกต้อง	
10402.04 จัดตกแต่ง และนำเสนอของแฉม	4.1 จัดตกแต่งและนำเสนอของแฉม 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 ทำอาหารงานเดี่ยวและอาหารชุดประเภทข้าว
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10701
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A