

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	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
10102	เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ
10103	เก็บรักษาวัตถุดิบ
10201	ประกอบอาหารประเภทแกง
10202	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า
10203	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง
10204	ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด
10205	ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด
10206	ประกอบอาหารประเภทข้าว
10207	ประกอบอาหารว่าง
10302	ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม
10303	ประกอบขนมหวานประเภททอด จี่
10304	ประกอบขนมหวานประเภทอบ ย่าง
10305	ประกอบขนมหวานประเภทขนมหวานที่ใช้ 2 วิธีขึ้นไป
20101	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20102	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20103	ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล

20301	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20302	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20401	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101 ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ

10102 เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ

10103 เก็บรักษาวัตถุดิบ

10201 ประกอบอาหารประเภทแกง

10202 ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า

10203 ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง

10204 ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด

10205 ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด

10206 ประกอบอาหารประเภทข้าว

10207 ประกอบอาหารว่าง

10302 ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม

10303 ประกอบขนมหวานประเภททอด จี่

10304 ประกอบขนมหวานประเภทอบ ย่าง

10305 ประกอบขนมหวานประเภทขนมหวานที่ใช้ 2 วิธีขึ้นไป

20101 จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

20102 เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

20103 ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

20201 ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล

20202 ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล

20301 สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

20302 สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

20401 ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

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

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

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

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

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	10101	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ	10101.01	ล้างทำความสะอาด ผักและผลไม้
				10101.02	ล้าง ทำความสะอาด เนื้อสัตว์และเครื่องใน
				10101.03	ล้าง ทำความสะอาด ไข่
				10101.04	ทำความสะอาด ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ
		10102	เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ	10102.01	ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้
				10102.02	หั่น ตัดแต่ง สับ บด ซอยเนื้อสัตว์และเครื่องใน
		10103	เก็บรักษาวัตถุดิบ	10103.01	เก็บรักษา ผักและผลไม้
				10103.02	เก็บรักษา เนื้อสัตว์ และเครื่องใน
				10103.03	เก็บรักษา ไข่
				10103.04	เก็บรักษาธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ
				10103.05	เก็บรักษาไขมัน และน้ำมัน
		10201	ประกอบอาหารประเภทแกง	10201.01	ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง
				10201.02	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
				10201.03	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก
		10202	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า	10202.01	ทำยำประเภทน้ำใส
				10202.02	ทำยำประเภทน้ำข้น
				10202.03	ทำลาบ พล่า
		10203	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง	10203.01	ทำน้ำพริก

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	10203	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง	10203.02	ทำเครื่องจิ้ม
				10203.03	ทำเครื่องเคียง
		10204	ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด	10204.01	ทำอาหารประเภทผัดจืด
				10204.02	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
				10204.03	ทำอาหารประเภททอด
		10205	ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด	10205.01	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
				10205.02	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
		10206	ประกอบอาหารประเภทข้าว	10206.01	หุง นึ่ง ต้มข้าว
				10206.02	นึ่งข้าวเหนียว
				10206.03	หุง นึ่ง ต้มข้าวชนิดพิเศษ
				10206.04	ต้มข้าวต้ม
		10207	ประกอบอาหารว่าง	10207.01	ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
				10207.02	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
		10302	ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม	10302.01	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม
				10302.02	ทำขนมหวานประเภทแช่อิ่ม
		10303	ประกอบขนมหวานประเภททอด จี่	10303.01	ทำขนมหวานประเภททอด
				10303.02	ทำขนมหวานประเภทจี่
		10304	ประกอบขนมหวานประเภทอบ ย่าง	10304.01	ขนมหวานประเภทอบ
				10304.02	ขนมหวานประเภทย่าง (ปิ้ง ผิง)

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	10305	ประกอบขนมหวานประเภทขนมหวานที่ใช้ 2 วิธีขึ้นไป	10305.01	ขนมหวานประเภทต้มและกวน
				10305.02	ขนมหวานประเภททอดและฉาบ
				10305.03	ขนมหวานประเภทผัดและนึ่ง
		20101	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	20101.01	กำหนดคุณสมบัติวัตถุดิบและส่วนผสม
				20101.02	ขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสม
				20101.03	ตรวจรับและจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสม
		20102	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	20102.01	ล้างทำความสะอาดวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ทั้งก่อนและหลังการผลิตอาหาร
				20102.02	จัดเก็บวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์
		20103	ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	20103.01	ตรวจสอบวัตถุดิบและส่วนผสมเพื่อนำเข้าสู่กระบวนการประกอบอาหารฮาลาล
				20103.02	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
				20103.03	จัดตกแต่งอาหารฮาลาล
				20103.04	ออกแบบรายการอาหารฮาลาล
				20103.05	ป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งฮารอม
		20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	20201.01	วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
				20201.02	ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย
				20201.03	ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย
				20201.04	ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารฮาลาลให้มีความปลอดภัย
				20201.05	ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
				20201.06	ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล	20202.01	วางแผนและบริหารความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ตามคู่มือปฏิบัติงานด้านความปลอดภัย
				20202.02	ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานและสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาลให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย
				20202.03	ปฐมพยาบาลเบื้องต้น
		20301	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20301.01	ฟังและเข้าใจคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล
				20301.02	ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
				20301.03	ปฏิบัติงานตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง
		20302	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20302.01	ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
				20302.02	อ่านและเขียนประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
				20302.03	เขียนตำรับอาหารฮาลาลเป็นภาษาอังกฤษ
		20401	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร	20401.01	ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาล
				20401.02	ประเมินราคาและคุณภาพของวัตถุดิบอาหารฮาลาลให้ตรงกับความต้องการ

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ

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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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 ล้างทำความสะอาด ผักและผลไม้	10101.011 ผักและผลไม้ถูกคัดแยกส่วนที่เน่าเสียหรือไม่ต้องการได้อย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของผักและผลไม้ 10101.012 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการล้างทำความสะอาด ผักและผลไม้ถูกจัดเตรียมอย่างถูกต้องและเหมาะสม 10101.013 ผักและผลไม้ ถูกล้างได้อย่างสะอาดปราศจากสิ่งปนเปื้อนและสารพิษ 10101.014 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการล้างทำความสะอาด ผักและผลไม้ ทุกประเภทถูกล้างทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10101.02 ล้าง ทำความสะอาด เนื้อสัตว์และเครื่องใน	10101.021 เนื้อสัตว์และเครื่องในถูกคัดแยกส่วนที่ไม่ต้องการใช้ประโยชน์ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของเนื้อสัตว์และเครื่องใน 10101.022 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการล้างทำความสะอาด เนื้อสัตว์และเครื่องในถูกจัดเตรียมอย่างถูกต้องและเหมาะสม 10101.023 เนื้อสัตว์และเครื่องในถูกล้างได้อย่างสะอาดปราศจากสิ่งปนเปื้อน 10101.024 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการล้างทำความสะอาด เนื้อสัตว์และเครื่องใน ทุกประเภทถูกล้างทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	
10101.03 ล้าง ทำความสะอาด ไข่	10101.031 ไข่ ทุกประเภท ถูกกำจัดสิ่งแปลกปลอมก่อนการล้าง 10101.032 ไข่ทุกประเภทถูกล้างหรือเช็ดทำความสะอาดปราศจากสิ่งปนเปื้อน	
10101.04 ทำความสะอาด ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ	10101.041 ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ ถูกคัดแยกสิ่งแปลกปลอมได้อย่างเหมาะสม 10101.042 ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้งและเครื่องเทศ ถูกทำความสะอาด ได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	

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 10102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ

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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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 ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้	10102.011 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับ ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้ ถูกจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของผักและผลไม้ 10102.012 ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้ได้อย่างเหมาะสมกับชนิดของผักและผลไม้ และรูปแบบของรายการอาหาร 10102.013 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับ ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้ ถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน 10102.014 ผักและผลไม้ถูกจัดเตรียมได้ถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10102.02 หั่น ตัดแต่ง สับ บด ซอยเนื้อสัตว์และเครื่องใน	10102.021 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับ หั่น ตัดแต่ง สับ บดซอยเนื้อสัตว์และเครื่องในถูกจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของเนื้อสัตว์และเครื่องใน 10102.022 หั่น ตัดแต่ง สับ บดซอยเนื้อสัตว์และเครื่องในได้อย่างเหมาะสมกับชนิดของเนื้อสัตว์และเครื่องในและรูปแบบของรายการอาหาร 10102.023 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับ หั่น ตัดแต่ง สับ บดซอยเนื้อสัตว์และเครื่องในถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมะสมภายหลังการใช้งาน 10102.024 เนื้อสัตว์และเครื่องในถูกหั่นตัดแต่ง สับ บด ซอยตามหลักความปลอดภัยอาหาร	

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 10103

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เก็บรักษาวัตถุดิบ

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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10103.01 เก็บรักษา ผักและผลไม้	10103.011 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาผักและผลไม้ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของผักและผลไม้ 10103.012 ผักและผลไม้ได้รับการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของผักและผลไม้ตามหลักความปลอดภัยอาหาร 10103.013 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาผักและผลไม้ถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสม ภายหลังการใช้งาน	
10103.02 เก็บรักษา เนื้อสัตว์ และเครื่องใน	10103.021 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาเนื้อสัตว์และเครื่องในถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของเนื้อสัตว์และเครื่องใน 10103.022 เนื้อสัตว์และเครื่องในได้รับการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของเนื้อสัตว์และเครื่องในตามหลักความปลอดภัยอาหาร 10103.023 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาเนื้อสัตว์และเครื่องในถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10103.03 เก็บรักษา ไข่	10103.031 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาไข่ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสม 10103.032 ไข่ได้รับการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมตามหลักความปลอดภัยอาหาร 10103.033 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาไข่ถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	
10103.04 เก็บรักษาธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ	10103.041 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของธัญพืชแป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ 10103.042 ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้งและเครื่องเทศในได้รับการเก็บรักษาอย่างถูกต้องและเหมาะสมกับชนิดและประเภทของธัญพืชแป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ ตามหลักความปลอดภัยอาหาร 10103.043 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาธัญพืชแป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	
10103.05 เก็บรักษาไขมัน และน้ำมัน	10103.051 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บไขมันและน้ำมันถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของธัญพืช แป้งถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ 10103.052 ไขมันและน้ำมันได้รับการเก็บรักษาอย่างถูกต้องและเหมาะสมกับชนิดและประเภทของไขมันและน้ำมันตามหลักความปลอดภัยอาหาร 10103.043 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาไขมันและน้ำมันถูกทำความสะอาดและจัดเก็บ อย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	

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 10201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารประเภทแกง

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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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 ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง	10201.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง 10201.012 วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 10201.013 แกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10201.014 แกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง 10201.015 อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกงได้รับการทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10201.02 ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก	10201.021 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง 10201.022 วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 10201.023 แกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10201.024 แกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง 10201.025 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกได้รับการทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	
10201.03 ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก	10201.031 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริกถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง 10201.032 วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริกถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง 10201.033 แกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริกถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10201.034 แกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริกถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง 10201.035 อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริกได้รับการทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	

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 10202

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า

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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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 ทำยำประเภทน้ำใส	10202.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำยำประเภทน้ำใสถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10202.012 วัตถุดิบสำหรับยำประเภทน้ำใสถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของยำ 10202.013 ยำประเภทน้ำใสถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10202.014 ยำประเภทน้ำใสถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยำ 10202.015 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำยำประเภทน้ำใสได้รับการทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10202.02 ทำยำประเภทน้ำข้น	10202.021 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำยำประเภทน้ำข้นถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10202.022 วัตถุดิบสำหรับยำประเภทน้ำข้นถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของยำ 10202.023 ยำประเภทน้ำข้นถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10202.024 ยำประเภทน้ำข้นถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยำ 10202.025 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำยำประเภทน้ำข้นได้รับการทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	
10202.03 ทำลาบ พล่า	10202.031 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำลาบพล่าถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10202.032 วัตถุดิบสำหรับลาบพล่าถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10202.033 ลาบพล่าถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10202.034 ลาบพล่าถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10202.035 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำลาบพล่าได้รับการทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	

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 10203

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง

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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)
10203.01 ทำน้ำพริก	10203.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำน้ำพริกถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10203.012 วัตถุดิบสำหรับน้ำพริกถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของน้ำพริก 10203.013 น้ำพริกถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10203.014 น้ำพริกถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของน้ำพริก 10203.015 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำน้ำพริกได้รับการทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10203.02 ทำเครื่องจิ้ม	10203.021 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำเครื่องจิ้มถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10203.022 วัตถุดิบสำหรับเครื่องจิ้มถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของเครื่องจิ้ม 10203.023 เครื่องจิ้มถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10203.024 เครื่องจิ้มถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10203.025 อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำน้ำพริกได้รับการทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	
10203.03 ทำเครื่องเคียง	10203.031 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำเครื่องเคียงถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10203.032 วัตถุดิบสำหรับเครื่องเคียงถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของเครื่องเคียง 10203.033 เครื่องเคียงถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10203.034 เครื่องเคียงถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10203.035 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำเครื่องเคียงได้รับการทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	

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 10204

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารประเภทผัด 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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)
10204.01 ทำอาหารประเภทผัดจืด	10204.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารประเภทผัดจืดถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10204.012 วัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดจืดถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10204.013 อาหารประเภทผัดจืดถูกทำได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10204.014 อาหารประเภทผัดจืดถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10204.015 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10204.02 ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด	10204.021 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารประเภทผัดเผ็ดถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10204.022 วัตถุดิบสำหรับอาหารประเภทผัดเผ็ดถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10204.023 อาหารประเภทผัดเผ็ดถูกทำได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10204.024 อาหารประเภทผัดเผ็ดถูกจัดตกแต่งและนำเสนได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10204.025 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	
10204.03 ทำอาหารประเภททอด	10204.031 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารประเภททอดถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10204.032 วัตถุดิบสำหรับอาหารประเภททอดถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10204.033 อาหารประเภททอดถูกทำได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10204.034 อาหารประเภททอดถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10204.035 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	

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 10205

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด

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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)
10205.01 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว	10205.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10205.012 วัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10205.013 อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกทำได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10205.014 อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10205.015 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10205.02 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น	10205.021 อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10205.022 วัตถุดิบสำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10205.023 อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกทำได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10205.024 อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10205.025 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	

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 10206

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารประเภทข้าว

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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)
10206.01 หุง นึ่ง ต้มข้าว	10206.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการหุง นึ่งต้มข้าวถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10206.012 วัตถุดิบสำหรับหุง นึ่งต้มข้าวถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10206.013 ข้าวถูกหุง นึ่ง ต้มได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง 10206.014 ข้าวสวย ข้าวต้ม ข้าวต้มเครื่องถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10206.015 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10206.02 นึ่งข้าวเหนียว	10206.021 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในนึ่งข้าวเหนียวถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10206.022 วัตถุดิบสำหรับนึ่งข้าวเหนียวถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10206.023 ข้าวเหนียวถูกนึ่งได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง 10206.024 ข้าวเหนียวถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10206.025 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	
10206.03 หุง นึ่ง ต้มข้าวชนิดพิเศษ	10206.031 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการหุง นึ่งต้มข้าวชนิดพิเศษถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10206.032 วัตถุดิบสำหรับหุง นึ่งต้มข้าวชนิดพิเศษถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10206.033 ข้าวชนิดพิเศษถูกหุง นึ่งต้มได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง 10206.034 ข้าวสวย ข้าวต้มข้าวต้มเครื่องถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10206.035 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	
10206.04 ต้มข้าวต้ม	10206.041 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการต้มข้าวต้มถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10206.042 วัตถุดิบสำหรับต้มข้าวต้มถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10206.043 ข้าวต้มถูกต้มได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและวิธีการที่ถูกต้อง 10206.044 ข้าวต้มถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10206.045 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	

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 10207

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบอาหารว่าง

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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)
10207.01 ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง	10207.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารว่างประเภทนึ่งถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10207.012 วัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทนึ่งถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10207.013 อาหารว่างประเภทนึ่งถูกทำได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10207.014 อาหารว่างประเภทนึ่งถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10207.015 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10207.02 ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด	10207.021 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารว่างประเภทประเภทผัดทอดถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10207.022 วัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทประเภทผัดทอดถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10207.023 อาหารว่างประเภทประเภทผัดทอดถูกทำได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10207.024 อาหารว่างประเภทประเภทผัดทอดถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10207.025 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	

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 ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม

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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม	10302.011 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม 10302.012 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม 10302.013 ขนมหวานประเภทเชื่อมชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10302.014 ขนมหวานประเภทเชื่อมได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	
10302.02 ทำขนมหวานประเภทแช่อิ่ม	10302.021 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทแช่อิ่ม 10302.022 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทแช่อิ่ม 10302.023 ขนมหวานประเภทแช่อิ่มชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10302.024 ขนมหวานประเภทแช่อิ่มได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	

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 10303

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบขนมหวานประเภททอด จี่

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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)
10303.01 ทำขนมหวานประเภททอด	10303.011 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภททอด 10303.012 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภททอด 10303.013 ขนมหวานประเภททอดชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10303.014 ขนมหวานประเภททอดได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	
10303.02 ทำขนมหวานประเภทจี่	10303.021 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทจี่ 10303.022 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทจี่ 10303.023 ขนมหวานประเภทจี่ชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10303.024 ขนมหวานประเภทจี่ได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	

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 10304

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบขนมหวานประเภทอบ ย่าง

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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)
10304.01 ขนมหวานประเภทอบ	10304.011 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ 10304.012 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ 10304.013 ขนมหวานประเภทอบชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10304.014 ขนมหวานประเภทอบได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	
10304.02 ขนมหวานประเภทย่าง (ปิ้ง ผิง)	10304.021 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทย่าง (ปิ้ง ผิง) 10304.022 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทย่าง(ปิ้ง ผิง) 10304.023 ขนมหวานประเภทย่าง (ปิ้ง ผิง)ชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10304.024 ขนมหวานประเภทย่าง (ปิ้ง ผิง)ได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	

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 10305

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบขนมหวานประเภทขนมหวานที่ใช้ 2 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
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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)
10305.01 ขนมหวานประเภทต้มและกวน	10305.011 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทต้มและกวน 10305.012 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทต้มและกวน 10305.013 ขนมหวานประเภทต้มและกวนชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10305.014 ขนมหวานประเภทต้มและกวนได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	
10305.02 ขนมหวานประเภททอดและฉาบ	10305.021 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภททอดและฉาบ 10305.022 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภททอดและฉาบ 10305.023 ขนมหวานประเภททอดและฉาบชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10305.024 ขนมหวานประเภททอดและฉาบได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10305.03 ขนมหวานประเภทผัดและนึ่ง	10305.031 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทผัดและนึ่ง 10305.032 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทผัดและนึ่ง 10305.033 ขนมหวานประเภทผัดและนึ่งชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10305.034 ขนมหวานประเภทผัดและนึ่งได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	

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 20101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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 กำหนดคุณสมบัติวัตถุดิบและส่วนผสม	20101.011 วัตถุดิบและส่วนผสมจะต้องถูกจำแนกเพื่อให้ไม่ขัดต่อกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลได้ 20101.012 วัตถุดิบและส่วนผสมจะต้องถูกระบุแหล่งที่มาได้	
20101.02 ขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสม	20101.021 วิธีการขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสมจากผู้ส่งมอบจะต้องถูกกำหนดให้เป็นไปตามหลักการฮาลาล-ฮารอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 20101.022 ขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสมจะต้องมีการควบคุมและตรวจสอบภายในสถานที่ประกอบการ	
20101.03 ตรวจรับและจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสม	20101.031 วัตถุดิบและส่วนผสมต้องมีการตรวจรับตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ 20101.032 วัตถุดิบและส่วนผสมถูกจัดเก็บตามกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลได้	

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 เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20102.01 ล้างทำความสะอาดวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ทั้งก่อนและหลังการผลิตอาหาร	20102.011 สภาพที่ไม่ปลอดภัยหรือสิ่งผิดปกติที่หากพบเกิดขึ้นกับอุปกรณ์ในการเตรียมอาหารจะต้องรายงานผู้เกี่ยวข้องทราบตามลำดับขั้นความรับผิดชอบ 20102.012 ของสารทำความสะอาดต้องถูกกำหนดชนิดให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม 20102.013 วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ได้รับการล้างทำความสะอาดถูกต้อง ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	
20102.02 จัดเก็บวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์	20102.021 วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลได้ถูกจัดเก็บตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-ฮารอมตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 20102.022 พื้นที่การจัดเก็บวัสดุเครื่องมือและอุปกรณ์ได้ถูกกำหนดให้ชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
(ข) ความต้องการด้านความรู้
N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20103

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
(ข) ความต้องการด้านความรู้
N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20201.02 ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย	20201.021 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารฮาลาล ถูกตรวจสอบการเตรียมอย่างสะอาดและปลอดภัย 20201.022 เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการเตรียมอาหารฮาลาล ถูกตรวจสอบการเตรียมอย่างปลอดภัย 20201.023 สถานที่ในการเตรียมอาหารได้รับการตรวจสอบความสะอาดอย่างถูกต้อง 20201.024 สุขลักษณะของบุคลากรที่ทำอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ	
20201.03 ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย	20201.031 กรรมวิธีการปรุงอาหารฮาลาลได้รับการควบคุมอย่างปลอดภัย 20201.032 กรรมวิธีการปรุงอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค	
20201.04 ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารฮาลาลให้มีความปลอดภัย	20201.041 ภาชนะ และอุปกรณ์ตลอดถึงสภาวะในการจัดเก็บอาหารได้รับการควบคุมการใช้ให้สะอาดอย่างเหมาะสม 20201.042 สถานที่ในการจัดเก็บอาหารได้รับการควบคุมการใช้อย่างสะอาดและเหมาะสม 20201.043 อาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบการจัดเก็บอย่างความปลอดภัย	
20201.05 ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	20201.051 เอกสารระบุขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในอาหารฮาลาลได้รับการจัดทำอย่างถูกต้องและครอบคลุม 20201.052 ปัญหาในเรื่องความปลอดภัยอาหารได้รับการแก้ไขอย่างถูกต้อง 20201.053 ความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาลได้รับการถ่ายทอดอย่างครบถ้วนและถูกต้องทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	
20201.06 ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน	20201.061 อุปกรณ์และเครื่องมือได้รับการตรวจสอบให้สะอาดและปลอดภัย ทั้งก่อนและหลังการใช้งาน 20201.062 อุปกรณ์และเครื่องมือ ได้รับการจัดเก็บตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20202

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20202.03 ปฐมพยาบาลเบื้องต้น	20202.031 ยาสามัญได้รับการเลือกใช้อย่างถูกต้องกับโรคหรืออาการที่เป็น 20202.032 อุปกรณ์การปฐมพยาบาลได้รับการเลือกใช้อย่างถูกต้องกับอุบัติเหตุ 20202.033 ปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย 20202.034 ยาและอุปกรณ์การปฐมพยาบาลได้รับการจัดเก็บอย่างถูกต้องและปลอดภัย	

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 สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20301.01 ฟังและเข้าใจคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล	20301.011 คำศัพท์ที่เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบอาหารถูกรับฟังและตีความหมายในด้านฮาลาล-ฮารอมได้อย่างถูกต้อง 20301.012 คำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 20301.013 คำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับการเตรียมอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 20301.014 คำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับการปรุงอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง	
20301.02 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล	20301.021 คำสั่งภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการอ่านตีความ และลงมือปฏิบัติตามคำสั่งได้อย่างถูกต้องและชัดเจน 20301.022 การปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการนำเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและชัดเจน	

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20302

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล	20302.011 ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการฟังและตีความได้อย่างถูกต้อง 20302.012 ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานได้รับการปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง	
20302.02 อ่านและเขียนประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล	20302.021 ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการอ่านและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 20302.022 ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการเขียนเพื่อสื่อความหมายได้ตามวัตถุประสงค์	
20302.03 เขียนตำรับอาหารฮาลาลเป็นภาษาอังกฤษ	20302.031 ส่วนผสมอาหารฮาลาลได้รับการออกแบบและเขียนเป็นภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง 20302.032 ขั้นตอนการปรุงอาหารได้รับการเขียนเป็นภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20401

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
(ข) ความต้องการด้านความรู้
N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A