



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
10207	ประกอบอาหารว่าง
10302	ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แอ่อม
10303	ประกอบขนมหวานประเภททอด จี๋
10304	ประกอบขนมหวานประเภทอบ ย่าง
10305	ประกอบขนมหวานประเภทขนมหวานที่ใช้ 2 วิธีขึ้นไป
20101	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20102	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20103	ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20104	กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล
20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล

20301	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20302	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20401	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร
20402	กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล
20501	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล
20503	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20602	ตรวจรับวัตถุดิบ
20603	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20702	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 4

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
10207	ประกอบอาหารว่าง
10302	ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แขน้อ้ม
10303	ประกอบขนมหวานประเภททอด จี๋
10304	ประกอบขนมหวานประเภทอบ ย่าง
10305	ประกอบขนมหวานประเภทขนมหวานที่ใช้ 2 วิธีขึ้นไป
20101	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20102	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20103	ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20104	กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล
20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล

- 20301 สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
- 20302 สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
- 20401 ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร
- 20402 กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล
- 20501 บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล
- 20503 ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
- 20602 ตรวจรับวัตถุดิบ
- 20603 เบิกจ่ายวัตถุดิบ
- 20702 ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

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

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

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีคุณภาพและยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์และวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน	01	บริหารจัดการงานที่พกท้องถิ่น	0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พกท้องถิ่น

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าทึ่ 1 (ต่อ)

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

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

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พัททังถิ่น	10101	ล้างทำความสะอาดวัตตุุติบ	10101.01	ล้างทำความสะอาด ผักและผลไม้
				10101.02	ล้าง ทำความสะอาด เนื้อสัตว์และเครื่องใน
				10101.03	ล้าง ทำความสะอาด ไซ้
				10101.04	ทำความสะอาด ัญพิช แบง ถ้วเมสึดแหง และเครื่องเทศ
		10102	เตรียมและตัดแต่งวัตตุุติบ	10102.01	ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้
				10102.02	หั่น ตัดแต่ง สับ บด ซอยเนื้อสัตว์และเครื่องใน
		10103	เก็บรักษาวัตตุุติบ	10103.01	เก็บรักษา ผักและผลไม้
				10103.02	เก็บรักษา เนื้อสัตว์ และเครื่องใน
				10103.03	เก็บรักษา ไซ้
				10103.04	เก็บรักษาัญพิช แบง ถ้วเมสึดแหง และเครื่องเทศ
				10103.05	เก็บรักษาไขมัน และน้ำมัน
		10201	ประกอบอาหารประเภทแกง	10201.01	ทำแกงประเภทไมโซลกเครื่องแกง
				10201.02	ทำแกงประเภทโซลกเครื่องแกงไมสัฟริก
				10201.03	ทำแกงประเภทโซลกเครื่องแกงสัฟริก
		10202	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ ปลา	10202.01	ทำยำประเภทน้ำใส
				10202.02	ทำยำประเภทน้ำข้น
				10202.03	ทำลาบ ปลา
		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
		10207	ประกอบอาหารว่าง	10207.01	ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง
				10207.02	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
		10302	ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แซ่ฉั่ม	10302.01	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม
				10302.02	ทำขนมหวานประเภทแซ่ฉั่ม
		10303	ประกอบขนมหวานประเภททอด จี๋	10303.01	ทำขนมหวานประเภททอด
				10303.02	ทำขนมหวานประเภทจี๋
		10304	ประกอบขนมหวานประเภทอบ ย่าง	10304.01	ขนมหวานประเภทอบ
				10304.02	ขนมหวานประเภทย่าง (ปิ้ง ผิง)
		10305	ประกอบขนมหวานประเภทขนมหวานที่ใช้ 2 วิธีขึ้นไป	10305.01	ขนมหวานประเภทต้มและกวน
				10305.02	ขนมหวานประเภททอดและฉาบ
				10305.03	ขนมหวานประเภทผัดและนึ่ง
		20101	จัดการวัดคุณภาพตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	20101.01	กำหนดคุณสมบัติผลิตภัณฑ์และส่วนผสม

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท่องเที่ยว	20101	จัดการวัตถุดิบตามหลักการสากล-ฮารอม	20101.02	ขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสม
				20101.03	ตรวจรับและจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสม
		20102	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการสากล-ฮารอม	20102.01	ล้างทำความสะอาดวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ทั้งก่อนและหลังการผลิตอาหาร
				20102.02	จัดเก็บวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์
		20103	ผลิตอาหารตามหลักการสากล-ฮารอม	20103.01	ตรวจสอบวัตถุดิบและส่วนผสมเพื่อนำเข้าสู่กระบวนการประกอบอาหารสากล
				20103.02	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
				20103.03	จัดตกแต่งอาหารสากล
				20103.04	ออกแบบรายการอาหารสากล
				20103.05	ป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งฮารอม
		20104	กำกับดูแลครัวอาหารสากล	20104.01	ฝึกอบรมบุคลากรให้มีความรู้สากล-ฮารอม
				20104.02	จัดทำคู่มือปฏิบัติงานสำหรับครัวสากล
				20104.03	ทวนสอบระบบครัวสากล
		20201	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารสากล	20201.01	วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารสากล
				20201.02	ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย
				20201.03	ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย
				20201.04	ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารสากลให้มีความปลอดภัย
				20201.05	ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารสากล
				20201.06	ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน
		20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารสากล	20202.01	วางแผนและบริหารความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในครัวอาหารสากลตามคู่มือปฏิบัติงานด้านความปลอดภัย

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักรถท่องเที่ยว	20202	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล	20202.02	ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานและสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาลให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย
				20202.03	ปฐมพยาบาลเบื้องต้น
		20301	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20301.01	ฟังและเข้าใจคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล
				20301.02	ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20301.03	ปฏิบัติงานตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง
		20302	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20302.01	ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20302.02	อ่านและเขียนประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20302.03	เขียนตำรับอาหารฮาลาลเป็นภาษาอังกฤษ
		20401	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร	20401.01	ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาล
				20401.02	ประเมินราคาและคุณภาพของวัตถุดิบอาหารฮาลาลให้ตรงกับความต้องการ
		20402	กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล	20402.01	คิดต้นทุนอาหารฮาลาล
				20402.02	กำหนดราคาขาย
		20501	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล	20501.01	วางแผนอัตรากำลังคนที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลในตำแหน่งต่างๆ
				20501.02	กำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล
				20501.03	จัดทำกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20501.04	ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลให้เป็นไปตามแผน
				20501.05	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
		20503	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20503.01	จัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน
				20503.02	จัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
				20503.03	ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
0101	บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น	20602	ตรวจรับวัตถุดิบ	20602.01	ตรวจรับวัตถุดิบอาหารฮาลาล ตามรายการสั่งซื้อ
				20602.02	จัดเก็บวัตถุดิบอาหาร
				20602.03	ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารฮาลาล
		20603	เบิกจ่ายวัตถุดิบ	20603.01	เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาล
				20603.02	ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาล
		20702	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	20702.01	วางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
				20702.02	ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ล้างทำความสะอาดวัตถุติด
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 ล้างทำความสะอาด ผักและผลไม้	10101.011 ผักและผลไม้ถูกคัดแยกส่วนที่เน่าเสียหรือไม่ต้องการได้อย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของผักและผลไม้ 10101.012 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการล้างทำความสะอาด ผักและผลไม้ถูกจัดเตรียมอย่างถูกต้องและเหมาะสม 10101.013 ผักและผลไม้ถูกล้างได้อย่างสะอาดปราศจากสิ่งปนเปื้อนและสารพิษ 10101.014 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับการล้างทำความสะอาด ผักและผลไม้ทุกประเภทถูกล้างทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	

สมรรถน่ยอย (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 เนื้อสัตว์และเครื่องในทุกประเภทถูกล้างทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	
10101.03 ล้าง ทำความสะอาด ไข่	10101.031 ไข่ ทุกประเภท ถูกกำจัดสิ่งแปลกปลอมก่อนการล้าง 10101.032 ไข่ทุกประเภทถูกล้างหรือเช็ดทำความสะอาดปราศจากสิ่งปนเปื้อน	
10101.04 ทำความสะอาด รัญพีช แบ่ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ	10101.041 รัญพีช แบ่ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ ถูกคัดแยกสิ่งแปลกปลอมได้อย่างเหมาะสม 10101.042 รัญพีช แบ่ง 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. หน่วยสมรรถน่ยอยรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (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
<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 ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้	<p>10102.011 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับ ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้</p> <p>ถูกจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของผักและผลไม้</p> <p>10102.012 ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้ได้อย่างเหมาะสมกับชนิดของผักและผลไม้ และรูปแบบของรายการอาหาร</p> <p>10102.013 อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับ ปอก หั่น ตัดแต่ง ผักและผลไม้</p> <p>ถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน</p> <p>10102.014 ผักและผลไม้ถูกจัดเตรียมได้ถูกต้องตามหลักความปลอดภัยอาหาร</p>	

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 บดซอยเนื้อสัตว์และเครื่องในถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน 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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10103.01 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 เก็บรักษาไข่	10103.031 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาไข่ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสม 10103.032 ไข่ได้รับการเก็บรักษาอย่างเหมาะสมตามหลักความปลอดภัยอาหาร 10103.033 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาไข่ถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	
10103.04 เก็บรักษาธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ	10103.041 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ 10103.042 ธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้งและเครื่องเทศที่ได้รับการเก็บรักษาอย่างถูกต้องและเหมาะสมกับชนิดและประเภทของธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ ตามหลักความปลอดภัยอาหาร 10103.043 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	
10103.05 เก็บรักษาไขมัน และน้ำมัน	10103.051 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บไขมันและน้ำมันถูกคัดเลือกและจัดเตรียมอย่างเหมาะสมกับชนิดและประเภทของธัญพืช แป้ง ถั่วเมล็ดแห้ง และเครื่องเทศ 10103.052 ไขมันและน้ำมันได้รับการเก็บรักษาอย่างถูกต้องและเหมาะสมกับชนิดและประเภทของไขมันและน้ำมันตามหลักความปลอดภัยอาหาร 10103.043 ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษาไขมันและน้ำมันถูกทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างเหมาะสมภายหลังการใช้งาน	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10201
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ 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
<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 ทำแกงประเภทไม่ไหลเครื่องแกง	<p>10201.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำแกงประเภทไม่ไหลเครื่องแกง ถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง</p> <p>10201.012 วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทไม่ไหลเครื่องแกงถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมตามประเภทของแกง</p> <p>10201.013 แกงประเภทไม่ไหลเครื่องแกงถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ต้องการ</p> <p>10201.014 แกงประเภทไม่ไหลเครื่องแกงถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง</p> <p>10201.015 อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำแกงประเภทไม่ไหลเครื่องแกงได้รับการทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังจากการใช้งานได้อย่างถูกต้อง</p>	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10201.02 ทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก	<p>10201.021 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง</p> <p>10201.022 วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง</p> <p>10201.023 แกงประเภทโหลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง</p> <p>10201.024 แกงประเภทโหลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง</p> <p>10201.025 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไม่ใส่พริกได้รับการทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังกการใช้งานได้อย่างถูกต้อง</p>	
10201.03 ทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงใส่พริก	<p>10201.031 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงใส่พริกถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของแกง</p> <p>10201.032 วัตถุดิบสำหรับแกงประเภทโหลกเครื่องแกงใส่พริกถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของแกง</p> <p>10201.033 แกงประเภทโหลกเครื่องแกงใส่พริกถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง</p> <p>10201.034 แกงประเภทโหลกเครื่องแกงใส่พริกถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของแกง</p> <p>10201.035 อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงใส่พริกได้รับการทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังกการใช้งานได้อย่างถูกต้อง</p>	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10202
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ 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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10202.01 ทำยำประเภทน้ำใส	<p>10202.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำยำประเภทน้ำใสถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร</p> <p>10202.012 วัตถุดิบสำหรับยำประเภทน้ำใสถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของยำ</p> <p>10202.013 ยำประเภทน้ำใสถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง</p> <p>10202.014 ยำประเภทน้ำใสถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยำ</p> <p>10202.015 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำยำประเภทน้ำใสได้รับการทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง</p>	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10202.02 ทำยาประเภทน้ำขัน	<p>10202.021 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำยาประเภทน้ำขันถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร</p> <p>10202.022 วัสดุคิบสำหรับยาประเภทน้ำขันถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของยา</p> <p>10202.023 ยาประเภทน้ำขันถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาตตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง</p> <p>10202.024 ยาประเภทน้ำขันถูกจัดคตแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของยา</p> <p>10202.025 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำยาประเภทน้ำขันได้รับการทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง</p>	
10202.03 ทำลาบ พลา	<p>10202.031 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำลาบ พลาถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร</p> <p>10202.032 วัสดุคิบสำหรับลาบ พลาถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร</p> <p>10202.033 ลาบพลาถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาตตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง</p> <p>10202.034 ลาบพลาถูกจัดคตแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร</p> <p>10202.035 อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำลาบพลาได้รับการทำความสะอาด บำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง</p>	

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 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
<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)
10203.01 ทำน้ำพริก	<p>10203.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำน้ำพริกถูกคัดเลือกและจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร</p> <p>10203.012 วัตถุดิบสำหรับน้ำพริกถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของน้ำพริก</p> <p>10203.013 น้ำพริกถูกปรุงตามขั้นตอนที่ถูกต้องมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง</p> <p>10203.014 น้ำพริกถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของน้ำพริก</p> <p>10203.015 อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับการทำน้ำพริกได้รับการทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บภายหลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง</p>	

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

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 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
<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)
10204.01 ทำอาหารประเภทผัดจืด	<p>10204.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารประเภทผัดจืดถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร</p> <p>10204.012 วัตถุดิบสำหรับทำอาหารประเภทผัดจืดถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร</p> <p>10204.013 อาหารประเภทผัดจืดถูกทำได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง</p> <p>10204.014 อาหารประเภทผัดจืดถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร</p> <p>10204.015 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง</p>	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10204.02 ทำอาหารประเภทผัดผัด	10204.021 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารประเภทผัดผัดจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10204.022 วัสดุบสำหรับอาหารประเภทผัดผัดจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10204.023 อาหารประเภทผัดผัดถูกทำได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10204.024 อาหารประเภทผัดผัดถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10204.025 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง	
10204.03 ทำอาหารประเภททอด	10204.031 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารประเภททอดจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10204.032 วัสดุบสำหรับอาหารประเภททอดจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 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. หน่วยสมรรถนะรวม (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
<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)
10205.01 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว	<p>10205.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร</p> <p>10205.012 วัตถุประสงค์สำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น ถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร</p> <p>10205.013 อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกทำได้ตามขั้นตอน มีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง</p> <p>10205.014 อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร</p> <p>10205.015 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง</p>	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10205.02 ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น	10205.021 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น ถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10205.022 วัตถุประสงค์สำหรับทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น ถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10205.023 อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกทำตามขั้นตอน นมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อ 10205.024 อาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้นถูกจัดตกแต่งและ นำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10205.025 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บ ได้อย่างถูกต้อง	

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 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
<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)
10207.01 ทำอาหารว่างประเภทนี้	<p>10207.011 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำอาหารว่างประเภทนี้ถูกจัดเตรียมได้เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร</p> <p>10207.012 วัตถุดิบสำหรับทำอาหารว่างประเภทนี้ถูกจัดเตรียมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร</p> <p>10207.013 อาหารว่างประเภทนี้ถูกทำได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง</p> <p>10207.014 อาหารว่างประเภทนี้ถูกจัดตกแต่งและนำเสนอได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร</p> <p>10207.015 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บได้อย่างถูกต้อง</p>	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
10207.02 ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด	10207.021 อุปกรณ์ และเครื่องมือ เครื่องใช้ ในการทำอาหารว่างประเภทประเภทผัดทอดถูกจัดเตรียมได้ เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร 10207.022 วัตถุประสงค์สำหรับทำอาหารว่างประเภทประเภทผัดทอดถูกจัดเต ริยมได้อย่างเหมาะสมตามประเภทของอาหาร 10207.023 อาหารว่างประเภทประเภทผัด ทอดถูกทำได้ตามขั้นตอนมีลักษณะและรสชาติตามเอกลักษณ์ ของชนิดอาหารที่ถูกต้อง 10207.024 อาหารว่างประเภทประเภทผัดทอดถูกจัดตกแต่งและนำเสนอ ได้อย่างเหมาะสมกับประเภทของอาหาร 10207.025 อุปกรณ์เครื่องมือครัวถูกทำความสะอาดบำรุงรักษาและจัดเก็บ ได้อย่างถูกต้อง	

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 แซ่อิม
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 ทำขนมหวานประเภทเชื่อม	10302.011 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม 10302.012 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทเชื่อม 10302.013 ขนมหวานประเภทเชื่อมชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10302.014 ขนมหวานประเภทเชื่อมได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	
10302.02 ทำขนมหวานประเภทแซ่อิม	10302.021 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทแซ่อิม 10302.022 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทแซ่อิม 10302.023 ขนมหวานประเภทแซ่อิมชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10302.024 ขนมหวานประเภทแซ่อิมได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	

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 10303
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประกอบขนมหวานประเภททอด จึ
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)
10303.01 ทำขนมหวานประเภททอด	10303.011 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภททอด 10303.012 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภททอด 10303.013 ขนมหวานประเภททอดชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10303.014 ขนมหวานประเภททอดได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	
10303.02 ทำขนมหวานประเภทจึ	10303.021 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทจึ 10303.022 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทจึ 10303.023 ขนมหวานประเภทจึชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10303.024 ขนมหวานประเภทจึได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 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
<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)
10304.01 ขนมหวานประเภทอบ	10304.011 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ 10304.012 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทอบ 10304.013 ขนมหวานประเภทอบชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10304.014 ขนมหวานประเภทอบได้รับการจัดตกแต่งและนำเสนอ	
10304.02 ขนมหวานประเภทย่าง (ปัง ผิง)	10304.021 อุปกรณ์ เครื่องมือถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทย่าง (ปัง ผิง) 10304.022 วัตถุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทย่าง(ปัง ผิง) 10304.023 ขนมหวานประเภทย่าง (ปัง ผิง)ชนิดต่างๆถูกทำได้อย่างถูกต้อง 10304.024 ขนมหวานประเภทย่าง (ปัง 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. หน่วยสมรรถนะรวม (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
<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)
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 วัสดุดิบถูกจัดเตรียมสำหรับทำขนมหวานประเภทผัดและนึ่ง 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. หน่วยสมรรถนะรวม (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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20101.01 กำหนดคุณสมบัติวัตถุดิบและส่วนผสม	20101.011 วัตถุดิบและส่วนผสมจะต้องถูกจำแนกเพื่อไม่ให้ขัดต่อกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลได้ 20101.012 วัตถุดิบและส่วนผสมจะต้องถูกระบุแหล่งที่มาได้	
20101.02 ขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสม	20101.021 วิธีการขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสมจากผู้ส่งมอบจะต้องถูกกำหนดให้เป็นไปตามหลักการฮาลาล-ฮารอมตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 20101.022 ขนส่งวัตถุดิบและส่วนผสมจะต้องมีการควบคุมและตรวจสอบภายในสถานที่ประกอบการ	
20101.03 ตรวจสอบและจัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสม	20101.031 วัตถุดิบและส่วนผสมต้องมีการตรวจสอบตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ 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. หน่วยสมรรถนะรวม (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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20102.01 ล้างทำความสะอาดวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ทั้งก่อนและหลังการผลิตอาหาร	20102.011 สภาพที่ไม่ปลอดภัยหรือสิ่งผิดปกติที่หากพบเกิดขึ้นกับอุปกรณ์ในการเตรียมอาหารจะต้องรายงานผู้เกี่ยวข้องทราบตามลำดับชั้นความรับผิดชอบ 20102.012 ขงสารทำความสะอาด ต้องถูกกำหนดชนิดให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม 20102.013 วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ได้รับการล้างทำความสะอาดถูกต้อง ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม	
20102.02 จัดเก็บวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์	20102.021 วัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลได้ถูกจัดเก็บตามหลักการปฏิบัติงานฮาลาล-ฮารอมตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 20102.022 พื้นที่การจัดเก็บวัสดุเครื่องมือ และอุปกรณ์ได้ถูกกำหนดให้ชัดเจน 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. หน่วยสมรรถนะรวม (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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20103.01 ตรวจสอบวัตถุดิบและส่วนผสมเพื่อนำเข้าสู่กระบวนการประกอบอาหารฮาลาล	20103.011 วัตถุดิบและส่วนผสมในการประกอบอาหารฮาลาลถูกเลือกใช้ ได้ถูกต้องตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-ฮารอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 20103.012 วิธีการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบและส่วนผสมจากที่จัดเก็บมายังพื้นที่ประกอบอาหารฮาลาลถูกกำหนดตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-ฮารอม ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 20103.013 วัตถุดิบและส่วนผสมก่อนกระบวนการประกอบอาหารฮาลาล ถูกตรวจสอบตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-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 ออกแบบรายการอาหารฮาลาลให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม 20103.042 คัดเลือกวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลตามทีออกแบบไว้ให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-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. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20104.01 ฝึกอบรมบุคลากรใหม่มีความรู้ฮาลาล-ฮารอม	20104.011 กำหนดเนื้อหาหลักสูตรฝึกอบรมสำหรับผู้ปฏิบัติงานในครัวได้ 20104.012 ประเมินผลการฝึกอบรมได้	
20104.02 จัดทำคู่มือปฏิบัติงานสำหรับครัวฮาลาล	20104.021 กำหนดขั้นตอนการปฏิบัติงานสำหรับครัวอาหารฮาลาล 20104.022 จัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับครัวอาหารฮาลาล 20104.023 ทบทวนขั้นตอนการปฏิบัติงานที่กำหนดในคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับครัวฮาลาล	
20104.03 ทวนสอบระบบครัวฮาลาล	20104.031 กำหนดตัวชี้วัดของระบบครัวอาหารฮาลาล 20104.032 ติดตามและประเมินผลการทวนสอบระบบครัวอาหารฮาลาล	

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 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
<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 วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	20201.011 อาหารฮาลาลได้รับการวางแผนการควบคุมการผลิตให้มีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ 20201.012 มาตรฐานสากลในด้านความปลอดภัยอาหารได้รับการเลือกมาใช้ที่เหมาะสม 20201.013 วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกกำหนดการใช้และการจัดเก็บอย่างมีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค 20201.014 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกกำหนดการใช้และการจัดเก็บอย่างมีคุณภาพและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20201.02 ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย	20201.021 วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทำอาหารฮาลาล ถูกตรวจสอบการเตรียมอย่างสะอาดและปลอดภัย 20201.022 เครื่องมือและอุปกรณ์ ในการเตรียมอาหารฮาลาล ถูกตรวจสอบการเตรียมอย่างปลอดภัย 20201.023 สถานที่ในการเตรียมอาหารได้รับการตรวจสอบความสะอาด อย่างถูกต้อง 20201.024 สัญลักษณ์ของบุคลากรที่ทำอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบ อย่างสม่ำเสมอ	
20201.03 ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย	20201.031 กรรมวิธีการปรุงอาหารฮาลาลได้รับการควบคุมอย่างปลอดภัย 20201.032 กรรมวิธีการปรุงอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบให้มีความ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค	
20201.04 ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารฮาลาลให้มีความปลอดภัย	20201.041 ภาชนะ และอุปกรณ์ตลอดถึงสภาวะในการจัดเก็บอาหารได้รับการ ควบคุมการใช้ให้สะอาดอย่างเหมาะสม 20201.042 สถานที่ในการจัดเก็บอาหารได้รับการควบคุมการใช้สะอาด และเหมาะสม 20201.043 อาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบการจัดเก็บอย่างปลอดภัย	
20201.05 ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาล	20201.051 เอกสารระดับขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยใน อาหารฮาลาลได้รับการจัดทำอย่างถูกต้องและครอบคลุม 20201.052 ปัญหาในเรื่องความปลอดภัยอาหารได้รับการแก้ไขอย่าง ถูกต้อง 20201.053 ความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาลได้รับการถ่ายทอด อย่างครบถ้วนและถูกต้องทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	
20201.06 ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตาม มาตรฐาน	20201.061 อุปกรณ์และเครื่องมือได้รับการตรวจสอบให้สะอาดและ ปลอดภัย 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. หน่วยสมรรถนะรวม (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
<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 วางแผนและบริหารความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล ตามคู่มือปฏิบัติงานด้านความปลอดภัย	20202.011 ขั้นตอนการปฏิบัติงานการใช้เครื่องมือ-อุปกรณ์งานครัวได้รับการออกแบบอย่างปลอดภัย 20202.012 ขั้นตอนการปฏิบัติงานการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าได้รับการออกแบบอย่างปลอดภัย 20202.013 ขั้นตอนการปฏิบัติงานการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์งานครัวชนิดพิเศษได้รับการออกแบบอย่างปลอดภัย 20202.014 ขั้นตอนการปฏิบัติงานการใช้ระบบก๊าซได้รับการออกแบบอย่างปลอดภัย	
20202.02 ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน และสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาลให้อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานและปลอดภัย	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. หน่วยสมรรถนะรวม (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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20301.01 ฟังและเข้าใจคำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับอาหารฮาลาล	20301.011 คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการเตรียมวัตถุดิบอาหารถูกรับฟังและตีความหมายในด้านฮาลาล-ฮารอมได้อย่างถูกต้อง 20301.012 คำศัพท์ภาษาไทยเกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 20301.013 คำศัพท์ภาษาไทยเกี่ยวกับการเตรียมอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 20301.014 คำศัพท์ภาษาไทยเกี่ยวกับการปรุงอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง	
20301.02 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20301.021 คำสั่งภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการอ่านตีความและลงมือปฏิบัติตามคำสั่งได้อย่างถูกต้องและชัดเจน 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. หน่วยสมรรถนะรวม (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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20302.01 ฟังเพื่อแปลความหมายภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20302.011 ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการฟังและตีความได้อย่างถูกต้อง 20302.012 ประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานได้รับการปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง	
20302.02 อ่านและเขียนประโยคภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	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. หน่วยสมรรถนะรวม (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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20401.01 ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาล	20401.011 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกกำหนดปริมาณการใช้งานอย่างเหมาะสม 20401.012 วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกควบคุมประสิทธิภาพการใช้ที่เหมาะสม	
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. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20402
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล
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 คิดต้นทุนอาหารฮาลาล	20402.011 โครงสร้างต้นทุนของอาหารฮาลาลได้รับการวิเคราะห์และระบุอย่างถูกต้องและครบถ้วน 20402.012 ต้นทุนของอาหารฮาลาลได้รับการคำนวณและประมวลผลอย่างถูกต้องและครบถ้วน	
20402.02 กำหนดราคาขาย	20402.021 กำไรที่ได้จากการขายอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดอย่างถูกต้อง 20402.022 ราคาขายอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดเพื่อบรรลุกำไรตามเป้าหมายให้ได้ตามที่ธุรกิจกำหนดไว้ 20402.023 ราคาขายอาหารฮาลาลได้รับการเลือกใช้ตามวิธีการกำหนดเพื่อให้เหมาะสมกับธุรกิจและได้รับกำไรที่เหมาะสมที่สุด	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

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

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20501.01 วางแผนอัตรากำลังคนปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลในตำแหน่งต่างๆ	20501.011 จำนวนผู้ปฏิบัติงานได้รับการวางแผนอัตรากำลังคนตามลักษณะการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล 20501.012 ผู้ปฏิบัติงานในแต่ละตำแหน่งได้รับการจัดสรรตำแหน่งงานตามคุณสมบัติของลักษณะการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	
20501.02 กำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล	20501.021 บุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดตำแหน่งการปฏิบัติงานอย่างเหมาะสม 20501.022 บุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดความรับผิดชอบในการปฏิบัติงานตามลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย 20501.023 โครงสร้าง อำนาจและหน้าที่ที่ได้รับการจัดทำตามลักษณะงานในครัวอาหารฮาลาล 20501.024 ความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มงานได้รับการเชื่อมโยงกันตามลักษณะงาน	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20501.03 จัดทำกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20501.031 กฎระเบียบการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้รับการจัดทำเป็นเอกสารได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน 20501.032 กฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการถ่ายทอดไปยังผู้ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน	
20501.04 ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลให้เป็นไปตามแผน	20501.041 บุคลากรในครัวอาหารฮาลาลได้รับการควบคุมให้ปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนดได้อย่างเหมาะสม 20501.042 บุคลากรในตำแหน่งที่ต่ำกว่าได้รับคำปรึกษาหรือคำแนะนำที่ถูกต้องและตรงประเด็น	

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 20503
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
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)
20503.01 จัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน	20503.011 ปริมาณงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆถูกกำหนดได้ตามลักษณะงานของครัวอาหารฮาลาล 20503.012 คุณภาพของงานที่บุคลากรปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆของครัวอาหารฮาลาลได้ถูกกำหนดตามลักษณะงาน 20503.013 ลักษณะการแสดงออกของผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งต่างๆของครัวอาหาร	
20503.02 จัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล	20503.021 องค์ประกอบของการประเมินได้ถูกกำหนดตามลักษณะงาน 20503.022 แบบประเมินถูกกำหนดได้เหมาะสมกับลักษณะงาน 20503.023 ผู้ประเมิน ระยะเวลา และขั้นตอนการประเมินถูกกำหนดได้ตามลักษณะงาน 20503.024 ผลการประเมินได้รับการแปลงให้เป็นเกณฑ์ในการให้คะแนนเพื่อใช้ในการประเมินผลการปฏิบัติงานต่อไป	
20503.03 ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล	20503.031 ประสิทธิภาพบุคลากรในแต่ละตำแหน่งได้รับการประเมินอย่างถูกต้อง 20503.032 ผลการประเมินการปฏิบัติงานของบุคลากรถูกรายงานได้อย่างถูกต้อง	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าทีจ้่าเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้อัการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้อัการด้านทักษะ

(ข) ความต้อัการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้อัการ (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 20602
2. ชื้อหน่วยสมรรถนะ ตรวจจับวัตถุคิบ
3. ทบทวนคร้ังที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื้ออาชีพและรหัสอาชีพ (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. ชื้ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20602.01 ตรวจจับวัตถุคิบอาหารฮาลาล ตามรายการสั่งชื้อ	20602.011 วัตถุคิบถูคตรวจสอบปริมาณและคุณภาพตามเกณฑ์ที่ก้าหนดไว้ในรายการสั่งชื้อ 20602.012 ผลการตรวจจับวัตถุคิบได้รับการรายงานต่อผู้เกี่ยวข้องอย่างถูกต้อง	
20602.02 จัดเก็บวัตถุคิบอาหาร	20602.021 วัตถุคิบอาหารฮาลาลได้รับการจำแนกตามประเภทออกเป็นมวดหุม 20602.022 สินค้าและวัตถุคิบถูกจัดเก็บภายในสไตร์ของคร้รวอาหารฮาลาลในสภาวะที่เหมาะสมตามประเภทวัตถุคิบได้อย่างเป็นระบบ 20602.023 สินค้า และวัตถุคิบถูกจัดวางได้สะดวกต่อการใช้งานตามหลักเก็บก่อนใช้ก่อน(FIFO)	
20602.03 ตรวจสอบการเก็บวัตถุคิบอาหารฮาลาล	20602.031 วัตถุคิบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบปริมาณการเก็บตามเอกสารที่ก้าหนดไว้(ก่อนการสั่งชื้อ) 20602.032 วัตถุคิบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบคุณภาพการเก็บตามเอกสารที่ก้าหนดไว้(ก่อนการสั่งชื้อ)	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าทีจ้าเป็น (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 20603
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)
20603.01 เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาล	20603.011 วัตถุดิบในแต่ละวันถูกวางแผนการใช้โดยคำนวณจากยอดประมาณการลูกค้าที่มาใช้บริการ 20603.012 วัตถุดิบอาหารฮาลาล ถูกเบิกจ่ายตามรายการอาหารเวลา และปริมาณที่ต้องการตามหลักมาก่อนใช้ก่อน (FIFO)	
20603.02 ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารฮาลาล	20603.021 วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบปริมาณก่อนการนำไปใช้ในครัวอาหารฮาลาล 20603.022 วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบคุณภาพก่อนการนำไปใช้ในครัวอาหารฮาลาล	

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 20702
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
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)
20702.01 วางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	20702.011 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้รับการกำหนดระยะเวลาในการตรวจสอบและการบำรุงรักษาไว้อย่างชัดเจนเหมาะสม 20702.012 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารได้รับการจัดเตรียมไว้สำหรับการใช้งานอย่างสม่ำเสมอ	
20702.02 ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล	20702.021 คู่มือการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาลถูกจัดทำและประมวลผลอย่างถูกต้องและครบถ้วน 20702.022 การทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบแก้ไขและปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ	

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