



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 |
|------------------|---|
| 10401 | ออกแบบรายการอาหารฮาลาล |
| 10402 | พัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่ |
| 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 |
| 20502 | คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล |
| 20503 | ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล |
| 20504 | ฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล |
| 20601 | จัดซื้อวัตถุดิบ |
| 20602 | ตรวจรับวัตถุดิบ |
| 20603 | เบิกจ่ายวัตถุดิบ |

| | |
|-------|---|
| 20701 | จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล |
| 20702 | ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล |

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม กภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 10401 ออกแบบรายการอาหารฮาลาล
- 10402 พัฒนารับอาหารฮาลาลใหม่
- 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
- 20502 คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
- 20503 ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
- 20504 ฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
- 20601 จัดซื้อวัตถุดิบ
- 20602 ตรวจรับวัตถุดิบ
- 20603 เบิกจ่ายวัตถุดิบ
- 20701 จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
- 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 | |
|---|------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ และยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์ และวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน | 01 | บริหารจัดการงานที่พักท้องถิ่น | 0101 | บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น |

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

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

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

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|--|---|---|----------|---|
| รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | | |
| 0101 | บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น | 10401 | ออกแบบรายการอาหารฮาลาล | 10401.01 | กำหนดรายการอาหารฮาลาล | | |
| | | | | 10401.02 | ออกแบบรายการอาหารฮาลาลในโอกาสและเทศกาลต่างๆ | | |
| | | | | 10402 | พัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่ | 10402.01 | สร้างตำรับอาหารฮาลาลใหม่ |
| | | | | | | 10402.02 | คำนวณต้นทุนอาหารฮาลาลที่พัฒนาใหม่ |
| | | | | | | 10402.03 | ทดสอบการยอมรับตำรับอาหารฮาลาลที่พัฒนาขึ้นใหม่ |
| | | | | | | 10402.04 | ถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่ |
| | | | | 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 | | |
| | | | | 20104 | กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล | 20104.01 | ฝึกอบรมบุคลากรให้มีความรู้ฮาลาล-ฮารอม |
| | | 20104.02 | จัดทำคู่มือปฏิบัติงานสำหรับครัวฮาลาล | | | | |

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|-----------------------------|---|------------------------------------|---|---|--|
| รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| 0101 | บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท่องเที่ยว | 20104 | กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล | 20104.03 | ทวนสอบระบบครัวฮาลาล |
| | | 20201 | ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล | 20201.01 | วางแผนการควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล |
| | | | | 20201.02 | ควบคุมการเตรียมอาหารให้มีความปลอดภัย |
| | | | | 20201.03 | ควบคุมการปรุงอาหารให้มีความปลอดภัย |
| | | | | 20201.04 | ควบคุมการเก็บอาหารในครัวอาหารฮาลาลให้มีความปลอดภัย |
| | | | | 20201.05 | ถ่ายทอดความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารฮาลาล |
| | | | | 20201.06 | ควบคุมการเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือให้มีความปลอดภัยตามมาตรฐาน |
| | | 20202 | ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล | 20202.01 | วางแผนและบริหารความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลตามคู่มือปฏิบัติงานด้านความปลอดภัย |
| | | | | 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 | เขียนคำรับอาหารฮาลาลเป็นภาษาอังกฤษ |
| | | 20401 | ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร | 20401.01 | ประมาณการจำนวนวัตถุดิบในการผลิตอาหารฮาลาล |
| 20401.02 | ประเมินราคาและคุณภาพของวัตถุดิบอาหารฮาลาลให้ตรงกับความต้องการ | | | | |
| 20402 | กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล | 20402.01 | คิดต้นทุนอาหารฮาลาล | | |

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|---|---|---|
| รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| 0101 | บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น | 20402 | กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล | 20402.02 | กำหนดราคาขาย |
| | | 20501 | บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล | 20501.01 | วางแผนอัตรากำลังคนที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลในตำแหน่งต่างๆ |
| | | | | 20501.02 | กำหนดบทบาท หน้าที่ และความรับผิดชอบของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล |
| | | | | 20501.03 | จัดทำกฎระเบียบการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล |
| | | | | 20501.04 | ควบคุมขั้นตอนการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลให้เป็นไปตามแผน |
| | | 20502 | คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล | 20502.01 | วางแผนการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล |
| | | | | 20502.02 | คัดเลือกบุคลากรด้วยวิธีต่างๆ |
| | | 20503 | ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล | 20503.01 | จัดทำมาตรฐานการปฏิบัติงาน |
| | | | | 20503.02 | จัดทำระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล |
| | | | | 20503.03 | ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรในครัวอาหารฮาลาล |
| | | 20504 | ฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล | 20504.01 | วางแผนการฝึกอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล |
| | | | | 20504.02 | จัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล |
| | | | | 20504.03 | ประเมินผลการฝึกอบรมการพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล |
| | | 20601 | จัดซื้อวัตถุดิบ | 20601.01 | วางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล |
| | | | | 20601.02 | ควบคุมการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล |
| | | | | 20601.03 | รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล |
| | | 20602 | ตรวจรับวัตถุดิบ | 20602.01 | ตรวจรับวัตถุดิบอาหารฮาลาล ตามรายการสั่งซื้อ |
| | | | | 20602.02 | จัดเก็บวัตถุดิบอาหาร |
| | | | | 20602.03 | ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารฮาลาล |

| หน้าที่หลัก Key Function | | หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence | | หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence | |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|---|---|--|
| รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| 0101 | บริหารจัดการสภาพแวดล้อมที่พักท้องถิ่น | 20603 | เบิกจ่ายวัตถุดิบ | 20603.01 | เบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารศาลาล |
| | | | | 20603.02 | ตรวจสอบการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหารศาลาล |
| | | 20701 | จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารศาลาล | 20701.01 | วางแผนการจัดซื้อและติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารศาลาล |
| | | | | 20701.02 | ทดสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์ |
| | | 20702 | ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารศาลาล | 20702.01 | วางแผนการตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารศาลาล |
| | | | | 20702.02 | ตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารศาลาล |

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10401
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ออกแบบรายการอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|---|-----------------------------|
| 10401.01 กำหนดรายการอาหารฮาลาล | 10401.011 รายการอาหารฮาลาล ถูกออกแบบตามรูปแบบของธุรกิจ 10401.012 คุณลักษณะของวัตถุดิบได้รับการกำหนดตามรายการอาหารที่ ออกแบบไว้ 10401.013 วัตถุดิบที่ต้องการต่อหน่วยได้รับการประมาณการการใช้ตามร ายการอาหารที่ออกแบบไว้ 10401.014 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้รับการกำหนด ตามรายการอาหารที่ออกแบบไว้อย่างถูกต้อง | |
| 10401.02 ออกแบบรายการอาหารฮาลาลในโอกาสและเทศกาลต่างๆ | 10401.021 รายการอาหารในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆได้รับการออกแบบอย่างถูกต้องและตรงตามเทศกาล 10401.022 รูปแบบการจัดตกแต่งจานอาหารได้รับการกำหนดและออกแ บบให้สอดคล้องกับโอกาสและเทศกาลต่างๆ ได้ | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10402
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ พัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|---|-----------------------------|
| 10402.01 สร้างตำรับอาหารฮาลาลใหม่ | 10402.011 ตำรับอาหารมาตรฐาน ได้รับการจัดทำอย่างถูกต้องโดยมีคำแนะนำและขั้นตอนการประกอบอาหาร 10402.012 ชั่ง ตวง วัดและการเปรียบเทียบมาตราส่วนในระบบต่างๆ ได้ 10402.013 ตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นใหม่ได้รับการเตรียมปรุง จัดเสิร์ฟ และจัดบันทึกรายละเอียดต่างๆ ตามรูปแบบมาตรฐานอย่างถูกต้อง | |
| 10402.02 คำนวณต้นทุนอาหารฮาลาลที่พัฒนาใหม่ | 10402.021 วัตถุประสงค์และเครื่องปรุง ได้รับการประมาณการใช้ตามตำรับมาตรฐานที่กำหนดอย่างถูกต้อง 10402.022 ต้นทุนอาหารได้รับการคิดและวิเคราะห์อย่างถูกต้องตามตำรับมาตรฐานที่กำหนด 10402.023 อาหารฮาลาลที่พัฒนาใหม่ได้รับการกำหนดราคาขายอย่างถูกต้อง | |
| 10402.03 ทดสอบการยอมรับตำรับอาหารฮาลาลที่พัฒนาขึ้นใหม่ | 10402.031 ตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นใหม่ได้รับการทดสอบการยอมรับตามขั้นตอนของการทดสอบการยอมรับอย่างถูกต้อง 10402.032 ตำรับอาหารที่พัฒนาขึ้นได้รับการปรับปรุงแก้ไขให้เป็นตำรับมาตรฐาน | |

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|--|-----------------------------|
| 10402.04 ถ่ายทอดความรู้และทักษะการประกอบอาหารที่พัฒนาใหม่ | 10402.041 ขั้นตอนการพัฒนาตำรับอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดและจัดทำอย่างถูกต้อง 10402.042 ความรู้และทักษะเกี่ยวกับการพัฒนาอาหารใหม่ได้รับการถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่นได้ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ 10402.043 ปัญหาในเรื่องความปลอดภัยในอาหารได้รับการปรับปรุงแก้ไข อย่างทันท่วงที | |

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 จัฏดาการวัดฤตบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
3. ทบทวนคร้งที่ 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 กำหนดคุณสมบัติส่วนผสม | 20101.011 วัดฤตบและส่วนผสมจะต้องถูกจำแนกเพื่อไม่ให้ขัดต่อกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลได้ 20101.012 วัดฤตบและส่วนผสมจะต้องถูกระบุแหล่งที่มาได้ | |
| 20101.02 ขนส่งวัดฤตบและส่วนผสม | 20101.021 วิธีการขนส่งวัดฤตบและส่วนผสมจากผู้ส่งมอบจะต้องถูกกำหนดให้เป็นไปตามหลักการฮาลาล-ฮารอมตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม 20101.022 ขนส่งวัดฤตบและส่วนผสมจะต้องมีการควบคุมและตรวจสอบภายในสถานที่ประกอบการ | |
| 20101.03 ตรวจจับและจัฏเก็บวัดฤตบและส่วนผสม | 20101.031 วัดฤตบและส่วนผสมต้องมีการตรวจจับตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ 20101.032 วัดฤตบและส่วนผสมถูกจัฏเก็บตามกระบวนการผลิตอาหารฮาลาลได้ | |

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 ของสารทำความสะอาด ต้องถูกกำหนดชนิดให้สอดคล้องตามหลักการฮาลาล-ฮารอม 20102.013 วัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ได้รับการล้างทำความสะอาดถูกต้อง ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม | |
| 20102.02 จัดเก็บวัสดุ เครื่องมือและอุปกรณ์ | 20102.021 วัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลได้ถูกจัดเก็บตามหลักการปฏิบัติด้านฮาลาล-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 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 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 ผูกอบรมบุคลากรใหม่มีความรู้ฮาลาล-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. 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 |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <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 คำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 20301.013 คำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง 20301.014 คำศัพท์ภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหารฮาลาลถูกรับฟังและตีความหมายได้อย่างถูกต้อง | |
| 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 เขียนคำรับอาหารฮาลาลเป็นภาษาอังกฤษ | 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 คัดต้นทุนอาหารฮาลาล | 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 อำนาจและหน้าที่ได้รับการจัดทำตามลักษณะงานในครัวอาหารฮาลาล 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 20502
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|--|-----------------------------|
| 20502.01 วางแผนการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล | 20502.011 คุณสมบัติของผู้สมัครได้รับการกำหนดตามลักษณะงานในตำแหน่งที่ต้องการ 20502.012 วิธีการคัดเลือกบุคลากรในตำแหน่งที่ต้องการได้รับการเลือกในรูปแบบวิธีที่เที่ยงตรงและถูกต้อง 20502.013 ผลการคัดเลือกบุคลากรได้รับการจัดทำรายงานผลการคัดเลือกตามแบบที่กำหนดได้อย่างถูกต้องและตรงประเด็น | |
| 20502.02 คัดเลือกบุคลากรด้วยวิธีต่างๆ | 20502.021 บุคลากรปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการคัดเลือกด้วยวิธีการคัดเลือกตามลักษณะงาน 20502.022 ผลการคัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติในครัวอาหารฮาลาลได้รับการจัดทำรายงานเสนอต่อหน่วยงานหรือผู้ที่เกี่ยวข้อง | |

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 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 20504
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ฝีกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
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) |
|---|---|-----------------------------|
| 20504.01 วางแผนการฝีกอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล | 20504.011 หลักสูตรการฝีกอบรมหรือหัวข้อการอบรมเพื่อการพัฒนาบุคลากรในครัวอาหารฮาลาลถูกกำหนดได้อย่างเหมาะสม 20504.012 วิธีการฝีกอบรมเพื่อพัฒนาความรู้และการเพิ่มทักษะการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลถูกเลือกได้อย่างเหมาะสม 20504.013 แผนการฝีกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลถูกเขียนได้อย่างเหมาะสม | |
| 20504.02 จัดการฝีกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล | 20504.021 บุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาลได้รับการฝีกอบรมอย่างถูกต้องทั้งภาคความรู้และภาคปฏิบัติ 20504.022 การฝีกอบรมถูกควบคุมการให้เป็นไปตามแผนการฝีกอบรมที่กำหนดไว้ | |
| 20504.03 ประเมินผลการฝีกอบรมการพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล | 20504.031 แบบประเมินการฝีกอบรมได้รับการจัดทำ 20504.032 ผลการฝีกอบรมถูกสรุปได้ถูกต้อง 20504.033 ผลการจัดฝีกอบรมและให้ข้อเสนอแนะได้รับการวิเคราะห์เพื่อนำมาปรับปรุงหรือพัฒนาการฝีกอบรมในครั้งต่อไปได้ | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าจำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

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

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20601
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดซื้อวัตถุดิบ
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|--|-----------------------------|
| 20601.01 วางแผนการจัดซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล | 20601.011 วัตถุดิบถูกกำหนดมาตรฐานและจัดทำรายละเอียดได้เหมาะสมกับอาหารที่ผลิต 20601.012 วัตถุดิบถูกประมาณการใช้ตามที่กำหนดไว้ในตำรับอาหารมาตรฐาน 20601.013 วัตถุดิบอาหารฮาลาลที่ใช้ได้รับการเลือกจากแหล่งที่มาอย่างถูกต้องและปลอดภัย 20601.014 วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการกำหนดขั้นตอนการสั่งซื้อได้อย่างถูกต้อง | |
| 20601.02 ควบคุมการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล | 20601.021 ปริมาณการสั่งซื้อและคุณภาพของวัตถุดิบได้รับการตรวจสอบให้ถูกต้องตามรายการสั่งซื้อที่กำหนดไว้ 20601.022 ข้อมูลการจัดซื้อวัตถุดิบในครัวอาหารฮาลาลสามารถตรวจสอบได้ทั้งระบบ | |
| 20601.03 รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาล | 20601.031 รายงานการสั่งซื้อวัตถุดิบอาหารฮาลาลถูกจัดทำและเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องตามแบบที่กำหนด 20601.032 ข้อเสนอแนะในการสั่งซื้อวัตถุดิบถูกเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อการปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ | |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าทีจ้เป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้อการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้อการด้านทักษะ

(ข) ความต้อการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้อการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20602
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจรับวัตถุดิบ
3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|--|-----------------------------|
| 20602.01 ตรวจรับวัตถุดิบอาหารฮาลาล ตามรายการสั่งซื้อ | 20602.011 วัตถุดิบถูกตรวจสอบปริมาณและคุณภาพตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในรายการสั่งซื้อ 20602.012 ผลการตรวจรับวัตถุดิบได้รับการรายงานต่อผู้เกี่ยวข้องอย่างถูกต้อง | |
| 20602.02 จัดเก็บวัตถุดิบอาหาร | 20602.021 วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการจำแนกตามประเภทออกเป็นหมวดหมู่ 20602.022 สินค้าและวัตถุดิบถูกจัดเก็บภายในตู้ของครัวอาหารฮาลาลในสภาวะที่เหมาะสมตามประเภทวัตถุดิบได้อย่างเป็นระบบ 20602.023 สินค้าและวัตถุดิบถูกจัดวางได้สะดวกต่อการใช้งานตามหลักเก็บก่อนใช้ก่อน(FIFO) | |
| 20602.03 ตรวจสอบการเก็บวัตถุดิบอาหารฮาลาล | 20602.031 วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบปริมาณการเก็บตามเอกสารที่กำหนดไว้(ก่อนการสั่งซื้อ) 20602.032 วัตถุดิบอาหารฮาลาลได้รับการตรวจสอบคุณภาพการเก็บตามเอกสารที่กำหนดไว้(ก่อนการสั่งซื้อ) | |

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 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 20701
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|--|--|-----------------------------|
| 20701.01 วางแผนการจัดซื้อและติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล | 20701.011 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารถูกกำหนดชนิดได้อย่างถูกต้องเหมาะสม 20701.012 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารถูกกำหนดปริมาณการใช้ได้อย่างเหมาะสม 20701.013 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารถูกกำหนดคุณลักษณะที่ต้องการได้อย่างเหมาะสม 20701.014 เครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารถูกกำหนดพื้นที่ในการติดตั้งและจัดเก็บให้เหมาะสมกับการใช้งาน | |
| 20701.02 ทดสอบการทำงานของเครื่องมือและอุปกรณ์ | 20701.021 เครื่องมือและอุปกรณ์ได้รับการตรวจสอบว่าทำงานได้ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ 20701.022 เครื่องมือและอุปกรณ์ได้รับการตรวจสอบให้มีความพร้อมในการใช้งานได้ตามคุณลักษณะที่กำหนด | |

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