

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 1

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะในการปฏิบัติงานครัวขั้นพื้นฐานได้อย่างถูกต้อง ประกอบอาหารฮาลาลขั้นต้นได้ตามมาตรฐานกำหนด
สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานได้อย่างจำกัดภายใต้การควบคุมดูแล มีความใส่ใจในความปลอดภัยของการปฏิบัติงาน
สื่อสารภาษาไทยขั้นต้น ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาลได้ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 เดือน หรือ -
เป็นผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมด้านการประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า 180 ชั่วโมง

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	THR-TCF-1-210ZA	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
10102	THR-TCF-1-211ZA	เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ
10103	THR-TCF-1-212ZA	เก็บรักษาวัตถุดิบ
10201	THR-TCF-1-213ZA	ประกอบอาหารประเภทแกง
10203	THR-TCF-1-215ZA	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง
10206	THR-TCF-1-218ZA	ประกอบอาหารประเภทข้าว
10301	THR-TCF-1-220ZA	ประกอบขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง
20101	THR-TCF-1-227ZA	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20102	THR-TCF-1-228ZA	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20201	THR-TCF-1-231ZA	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20202	THR-TCF-1-232ZA	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
20301	THR-TCF-1-233ZA	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล