

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะทางความคิด ทักษะฝีมือ และเทคนิคในการปฏิบัติงานครัว สามารถประกอบอาหารฮาลาลขั้นต้น ชั้นกลาง และขั้นสูงได้ตามมาตรฐานกำหนด บริหารและจัดการครัวตามที่ได้รับมอบหมาย มีการวางแผน และประเมินผลงานเบื้องต้น มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคได้ด้วยตนเองโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิค สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาลได้ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

· ได้รับคุณวุฒิวิชาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 3 (Demi chef) สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล และต้องผ่านการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 2 ปี หรือ · เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า 5 ปี หรือ · เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต และต้องมีประสบการณ์ทำงาน 1 ปี หรือ · เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต และผ่านการอบรมหลักสูตรด้านการประกอบอาหาร 1 ปี

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	THR-TCF-4-210ZA	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
10102	THR-TCF-4-211ZA	เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ
10103	THR-TCF-4-212ZA	เก็บรักษาวัตถุดิบ
10201	THR-TCF-4-213ZA	ประกอบอาหารประเภทแกง
10203	THR-TCF-4-215ZA	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง
10202	THR-TCF-4-214ZA	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ ปลา
10204	THR-TCF-4-216ZA	ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด
10205	THR-TCF-4-217ZA	ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด
10207	THR-TCF-4-219ZA	ประกอบอาหารว่าง
10302	THR-TCF-4-221ZA	ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แซ่ฉิม
10303	THR-TCF-4-222ZA	ประกอบขนมหวานประเภททอด จี๋

10304	THR-TCF-4-223ZA	ประกอบขนมหวานประเภทอบ ย่าง
10305	THR-TCF-4-224ZA	ประกอบขนมหวานประเภทขนมหวานที่ใช้ 2 วิธีขึ้นไป
20101	THR-TCF-4-227ZA	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20102	THR-TCF-4-228ZA	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20201	THR-TCF-4-231ZA	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20202	THR-TCF-4-232ZA	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
20301	THR-TCF-4-233ZA	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20103	THR-TCF-4-229ZA	ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20302	THR-TCF-4-234ZA	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20401	THR-TCF-4-235ZA	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร
20104	THR-TCF-4-230ZA	กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล
20402	THR-TCF-4-236ZA	กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล
20501	THR-TCF-4-237ZA	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล
20503	THR-TCF-4-239ZA	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20602	THR-TCF-4-242ZA	ตรวจรับวัตถุดิบ
20603	THR-TCF-4-243ZA	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20702	THR-TCF-4-245ZA	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล