

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร  
อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 5

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ ทักษะ และ ความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงานครัวที่ซับซ้อน วางแผน บริหารจัดการ และ กำหนดนโยบายของครัวโดยใช้ทฤษฎี เทคนิคการวิเคราะห์ สังเคราะห์ ในการแก้ปัญหาอย่างอิสระ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการปฏิบัติงาน สามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษระดับสูงในการปฏิบัติงาน สามารถฝึกอบรม ผู้อยู่ใต้บังคับบัญชาได้ ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาลได้ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

· ได้รับคุณวุฒิวิชาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ชั้น 4 (Chef de Partie) สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล และอยู่ในตำแหน่งหัวหน้างาน หรือ ตำแหน่ง Chef de Partie ไม่น้อยกว่า 2 ปี หรือ · เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า 7 ปี โดยอยู่ในตำแหน่งหัวหน้างาน หรือ ตำแหน่ง Chef de Partie ไม่น้อยกว่า 2 ปี

### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

### หมายเหตุ

N/A

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

|       |                 |                                                           |
|-------|-----------------|-----------------------------------------------------------|
| 10401 | THR-TCF-5-225ZA | ออกแบบรายการอาหารฮาลาล                                    |
| 10402 | THR-TCF-5-226ZA | พัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่                                  |
| 20101 | THR-TCF-5-227ZA | จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม                       |
| 20102 | THR-TCF-5-228ZA | เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม    |
| 20201 | THR-TCF-5-231ZA | ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล                             |
| 20202 | THR-TCF-5-232ZA | ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล        |
| 20301 | THR-TCF-5-233ZA | สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล          |
| 20103 | THR-TCF-5-229ZA | ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม                            |
| 20302 | THR-TCF-5-234ZA | สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล       |
| 20401 | THR-TCF-5-235ZA | ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร                                |
| 20104 | THR-TCF-5-230ZA | กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล                                   |
| 20402 | THR-TCF-5-236ZA | กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล                                    |
| 20501 | THR-TCF-5-237ZA | บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล                 |
| 20503 | THR-TCF-5-239ZA | ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล |
| 20602 | THR-TCF-5-242ZA | ตรวจรับวัตถุดิบ                                           |

|       |                 |                                                                   |
|-------|-----------------|-------------------------------------------------------------------|
| 20603 | THR-TCF-5-243ZA | เบิกจ่ายวัตถุดิบ                                                  |
| 20702 | THR-TCF-5-245ZA | ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล |
| 20502 | THR-TCF-5-238ZA | คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล                      |
| 20504 | THR-TCF-5-240ZA | ฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล                  |
| 20601 | THR-TCF-5-241ZA | จัดซื้อวัตถุดิบ                                                   |
| 20701 | THR-TCF-5-244ZA | จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล              |

**องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล**