

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร  
อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 1

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

### หมายเหตุ

N/A

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	THR-TCF-1-330ZB	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
10102	THR-TCF-1-331ZB	เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ
10103	THR-TCF-1-332ZB	เก็บรักษาวัตถุดิบ
10201	THR-TCF-1-333ZB	ประกอบอาหารประเภทแกง
10203	THR-TCF-1-334ZB	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง
10206	THR-TCF-1-335ZB	ประกอบอาหารประเภทข้าว
10301	THR-TCF-1-336ZB	ประกอบขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง
20101	THR-TCF-1-337ZB	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20102	THR-TCF-1-338ZB	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20201	THR-TCF-1-339ZB	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20202	THR-TCF-1-340ZB	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
20301	THR-TCF-1-341ZB	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล