

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร  
อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 2

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

### หมายเหตุ

N/A

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	THR-TCF-2-342ZB	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
10102	THR-TCF-2-343ZB	เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ
10103	THR-TCF-2-344ZB	เก็บรักษาวัตถุดิบ
10201	THR-TCF-2-345ZB	ประกอบอาหารประเภทแกง
10203	THR-TCF-2-346ZB	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง
10206	THR-TCF-2-347ZB	ประกอบอาหารประเภทข้าว
10301	THR-TCF-2-348ZB	ประกอบขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง
10202	THR-TCF-2-349ZB	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ ปลา
10204	THR-TCF-2-350ZB	ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด
10205	THR-TCF-2-351ZB	ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด
10207	THR-TCF-2-352ZB	ประกอบอาหารว่าง
10302	THR-TCF-2-353ZB	ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม
20101	THR-TCF-2-354ZB	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20201	THR-TCF-2-355ZB	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20202	THR-TCF-2-356ZB	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
20301	THR-TCF-2-357ZB	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20103	THR-TCF-2-358ZB	ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20302	THR-TCF-2-359ZB	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20401	THR-TCF-2-360ZB	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล