คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	THR-TCF-3-361ZB	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
10102	THR-TCF-3-362ZB	เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ
10103	THR-TCF-3-363ZB	เก็บรักษาวัตถุดิบ
10201	THR-TCF-3-364ZB	ประกอบอาหารประเภทแกง
10203	THR-TCF-3-365ZB	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง
10206	THR-TCF-3-366ZB	ประกอบอาหารประเภทข้าว
10202	THR-TCF-3-367ZB	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ พล่า
10204	THR-TCF-3-368ZB	ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด
10205	THR-TCF-3-369ZB	ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด
10207	THR-TCF-3-370ZB	ประกอบอาหารว่าง
10302	THR-TCF-3-371ZB	ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แช่อิ่ม
10303	THR-TCF-3-372ZB	ประกอบขนมหวานประเภททอด จี่
10304	THR-TCF-3-373ZB	ประกอบขนมหวานประเภทอบ ย่าง
10305	THR-TCF-3-374ZB	ประกอบขนมหวานประเภทขนมหวานที่ใช้ 2 วิธีขึ้นไป
20101	THR-TCF-3-375ZB	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20102	THR-TCF-3-376ZB	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20201	THR-TCF-3-377ZB	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20202	THR-TCF-3-378ZB	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
20301	THR-TCF-3-379ZB	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20103	THR-TCF-3-380ZB	ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

20302	THR-TCF-3-381ZB	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20401	THR-TCF-3-382ZB	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล