

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	THR-TCF-4-383ZB	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
10102	THR-TCF-4-384ZB	เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ
10103	THR-TCF-4-385ZB	เก็บรักษาวัตถุดิบ
10201	THR-TCF-4-386ZB	ประกอบอาหารประเภทแกง
10203	THR-TCF-4-387ZB	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม และเครื่องเคียง
10202	THR-TCF-4-388ZB	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ ปลา
10204	THR-TCF-4-389ZB	ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด
10205	THR-TCF-4-390ZB	ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด
10207	THR-TCF-4-391ZB	ประกอบอาหารว่าง
10302	THR-TCF-4-392ZB	ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แซ่ฉิม
10303	THR-TCF-4-393ZB	ประกอบขนมหวานประเภททอด จี่
10304	THR-TCF-4-394ZB	ประกอบขนมหวานประเภทอบ ย่าง
10305	THR-TCF-4-395ZB	ประกอบขนมหวานประเภทขนมหวานที่ใช้ 2 วิธีขึ้นไป
20101	THR-TCF-4-396ZB	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20102	THR-TCF-4-397ZB	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20201	THR-TCF-4-398ZB	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20202	THR-TCF-4-399ZB	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
20301	THR-TCF-4-400ZB	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20103	THR-TCF-4-401ZB	ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20302	THR-TCF-4-402ZB	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

20401	THR-TCF-4-403ZB	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร
20104	THR-TCF-4-404ZB	กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล
20402	THR-TCF-4-405ZB	กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล
20501	THR-TCF-4-406ZB	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล
20503	THR-TCF-4-407ZB	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20602	THR-TCF-4-408ZB	ตรวจรับวัตถุดิบ
20603	THR-TCF-4-409ZB	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20702	THR-TCF-4-410ZB	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล