

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร  
อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 5

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

### หมายเหตุ

N/A

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10401	THR-TCF-5-430ZB	ออกแบบรายการอาหารฮาลาล
10402	THR-TCF-5-431ZB	พัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่
20101	THR-TCF-5-432ZB	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20102	THR-TCF-5-433ZB	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20201	THR-TCF-5-434ZB	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20202	THR-TCF-5-435ZB	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
20301	THR-TCF-5-436ZB	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20103	THR-TCF-5-437ZB	ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20302	THR-TCF-5-438ZB	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20401	THR-TCF-5-439ZB	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร
20104	THR-TCF-5-440ZB	กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล
20402	THR-TCF-5-441ZB	กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล
20501	THR-TCF-5-442ZB	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล
20503	THR-TCF-5-443ZB	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20602	THR-TCF-5-444ZB	ตรวจรับวัตถุดิบ
20603	THR-TCF-5-445ZB	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20702	THR-TCF-5-446ZB	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
20502	THR-TCF-5-447ZB	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
20504	THR-TCF-5-448ZB	ฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

20601	THR-TCF-5-449ZB	จัดซื้อวัสดุดิบ
20701	THR-TCF-5-450ZB	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล

**องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล**