

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 6

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ ทักษะ และ ความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงานครัวที่ซับซ้อน วางแผน บริหารจัดการ และ กำหนดนโยบายของการปฏิบัติงานครัว มีความเป็นผู้นำเข้าใจบริบทการปฏิบัติงาน สามารถคาดการณ์ปัญหา และอุปสรรคต่างๆในการปฏิบัติงาน สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ วางแผน ประเมินและควบคุมการปฏิบัติงาน สามารถนำผลการวิเคราะห์มาปรับใช้ได้
สามารถตัดสินใจในการปฏิบัติการได้อย่างอิสระในกระบวนการทำงานที่ซับซ้อนหรือในประเด็นที่ยังไม่ชัดเจน
สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการปฏิบัติงาน
สามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษระดับสูงในการปฏิบัติงาน สามารถฝึกอบรม ผู้อยู่ใต้บังคับบัญชาได้
ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาลได้ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยหรืออาหารฮาลาล และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 5 ปี หรือ
- เป็นผู้ที่ไม่วุฒิมัธยมศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทยหรืออาหารฮาลาล ไม่น้อยกว่า 7 ปี หรือ
- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทยหรืออาหารฮาลาล ไม่น้อยกว่า 5 ปี

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

พ่อครัวหรือแม่ครัว ในโรงแรม ร้านอาหารขนาดใหญ่
ขนาดกลางและขนาดเล็กที่มีความถนัดในการประกอบอาหารฮาลาลทั้งคาวและหวาน

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	THR-JWOX-997A	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ
10102	THR-JVMZ-998A	เตรียมและตัดแต่งวัตถุดิบ
10103	THR-CYDM-999A	เก็บรักษาวัตถุดิบ
10201	THR-OYQI-1000A	ประกอบอาหารประเภทแกง
10202	THR-SMJT-1001A	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ ปลา
10203	THR-QAYH-1002A	ประกอบอาหารประเภทน้ำพริก และเครื่องจิ้ม
10204	THR-VYRN-1003A	ประกอบอาหารประเภทผัด ทอด

10205	THR-PKDQ-1004A	ประกอบอาหารจานเดียวและอาหารชุด
10206	THR-VVWP-1005A	ประกอบอาหารประเภทข้าว
10207	THR-LSAK-1006A	ประกอบอาหารว่าง
10301	THR-PHMG-1007A	ประกอบขนมหวานประเภทต้ม บวด นึ่ง
10302	THR-OSCA-1008A	ประกอบขนมหวานประเภทเชื่อม แซ่ฉิม
10401	THR-TLYF-1009A	ออกแบบรายการอาหารฮาลาล
10402	THR-IUTH-1010A	พัฒนาตำรับอาหารฮาลาลใหม่
20101	THR-IDGR-1011A	จัดการวัตถุดิบตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20102	THR-TYFM-1012A	เตรียมวัสดุ เครื่องมือ และอุปกรณ์ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20103	THR-VPJI-1013A	ผลิตอาหารตามหลักการฮาลาล-ฮารอม
20104	THR-TXVE-1014A	กำกับดูแลครัวอาหารฮาลาล
20201	THR-EHHI-1015A	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารฮาลาล
20202	THR-DIKO-1016A	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
20301	THR-BMPY-1017A	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20302	THR-AASZ-967A	พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่
20401	THR-SIPP-1019A	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร
20402	THR-WIBU-1020A	กำหนดราคาขายอาหารฮาลาล
20501	THR-PTLQ-1021A	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล
20502	THR-FZHQ-1022A	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล
20503	THR-PUKJ-1023A	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20504	THR-UDUQ-1024A	ฝึกอบรมพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20601	THR-PRTX-1025A	จัดซื้อวัตถุดิบ
20602	THR-EQOJ-1026A	ตรวจรับวัตถุดิบ
20701	THR-ZXKW-1028A	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
20702	THR-CJUA-1029A	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
20302	THR-YDHR-1018A	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล