

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