คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารฮาลาล ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะทางความคิด ทักษะฝีมือ และเทคนิคในการปฏิบัติงานครัว สามารถประยุกต์ความรู้
และทักษะเพื่อประกอบอาหารฮาลาลขั้นต้น ขั้นกลาง และขั้นสูงได้ เข้าใจบริบทของการปฏิบติงาน
สามารถบริหารและจัดการครัวตามที่ได้รับมอบหมาย สามารถประสานงานร่วมกับผู้อื่นหรือหน่วยงานอื่นได้
มีการวางแผน ควบคุมการปฏิบัติงาน และประเมินผลการปฏิบัติงานเบื้องต้น มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
รวมถึงสามารถคาดการณ์และเตรียมการเพื่อจัดการปัญหาทางเทคนิคได้ด้วยตนเองโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิค
สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง
ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสม ปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาลได้ตามหลักการฮาลาล-ฮารอม

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า
ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยหรือขนมไทย
และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทยหรืออาหารฮาลาล ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- เป็นผู้ที่ไม่มีวุฒิการศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทยหรืออาหารฮาลาล
ไม่น้อยกว่า 5 ปี หรือ
- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยหรืออาหารฮาลาลไม่น้อยกว่า 90
ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน
และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทยหรืออาหารฮาลาล ไม่น้อยกว่า 3 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 พล่า
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 แช่อิ่ม
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
20301	THR-BMPY-1017A	สื่อสารภาษาไทยเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20302	THR-AASZ-967A	สื่อสารภาษาอังกฤษเพื่อการปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20401	THR-SIPP-1019A	ควบคุมต้นทุนในการผลิตอาหาร
20501	THR-PTLQ-1021A	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารฮาลาล
20503	THR-PUKJ-1023A	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารฮาลาล
20601	THR-PRTX-1025A	จัดซื้อวัตถุดิบ
20602	THR-EQOJ-1026A	ตรวจรับวัตถุดิบ
20603	THR-VCNP-1027A	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20701	THR-ZXKW-1028A	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
20702	THR-CJUA-1029A	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารฮาลาล
20502	THR-YDHR-1018A	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารฮาลาล

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล