

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพบริการสุขภาพ สาขาโภชนาการ อาชีพผู้ประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้ที่มีสมรรถนะในการทำงานเฉพาะทางตามหลักการหรือทฤษฎีในสายงาน สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาภายใต้สภาพแวดล้อมการทำงานได้ด้วยตนเอง เพื่อควบคุมคุณภาพงาน หรือผลงานที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ สามารถสร้างตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ ประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการด้วยความปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร รวมถึง เก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการและมีความปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีความรู้และทักษะในการป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร สามารถจัดอาหารเพื่อสุขภาพตามกลุ่ม ผู้บริโภค และจัดบริการอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- 1) มีอายุไม่ต่ำกว่า 20 ปีบริบูรณ์ และมีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปี โดยมีหนังสือรับรองจากสถานประกอบการ หรือหน่วยงานที่เคยปฏิบัติงานอยู่หรือนายจ้าง หรือ
- 2) มีอายุไม่ต่ำกว่า 20 ปีบริบูรณ์ มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า 2 ปี และได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ปรุงประกอบอาหารจากหน่วยงานภาครัฐ หรือเอกชน ที่ได้รับการรับรองหรือเทียบเท่า

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food Producer) ได้แก่ พ่อครัว แม่ครัว
ผู้ปรุงประกอบอาหารหรือรับจ้างเหมาปรุงประกอบอาหารให้แก่สถานศึกษา ศูนย์สุขภาพ ศูนย์ดูแลผู้สูงอายุ ศูนย์เด็กเล็ก โรงอาหาร ร้านอาหาร โรงแรม รีสอร์ท ฯลฯ

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

03101	HLT-UKTR-837A	สร้างตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ
03102	HLT-RDHE-838A	ประกอบอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
03103	HLT-ECMW-839A	เก็บรักษาอาหารเพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
03201	HLT-IBIB-840A	ป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร
03202	HLT-CMXO-841A	ประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและมีความปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
03203	HLT-OYXI-842A	เก็บรักษาอาหารเพื่อสุขภาพตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
03301	HLT-CNLY-843A	จัดอาหารเพื่อสุขภาพตามกลุ่มผู้บริโภค
03302	HLT-UKBL-844A	จัดบริการอาหารอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล