

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารหวาน ชั้น 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะฝีมือ สามารถวิเคราะห์ และแก้ปัญหา โดยนำความรู้ ทฤษฎี มาแก้ปัญหาได้อย่างถูกต้อง
ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ สามารถฟัง พูด อ่านเขียนภาษาไทย
ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับต้น มีสมรรถนะในระดับที่ 1 และต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ ขนมต้มขาว/แดง
ขนมด้วง ขนมเหนียว ถั่วต้มน้ำตาล แกงบัวดอก/พิกทอง กล้วยบัวชชี บัวลอย ข้าวเหนียวเปียก สาคุเปียก เต้าส่วน
ถั่วแปบ ลอยแก้ว ทับทิมกรอบ ข้าวต้มมัด เรไร ขนมถ้วย ขนมตาล สังขยา สาลี ถั่วกวน เผือกกวน เปียกปูน ตะโก้
ข้าวตู ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ชั้น 2 มีประสบการณ์ การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย อย่างน้อย 3 ปี ขึ้นไป และ/หรือ ผ่านการฝึกอบรม
การประกอบอาหารไทยไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

20901	THR-TCF-2-195ZA	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20801	THR-TCF-2-192ZA	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20701	THR-TCF-2-191ZA	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
20502	THR-TCF-2-188ZA	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20404	THR-TCF-2-186ZA	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20403	THR-TCF-2-185ZA	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20402	THR-TCF-2-184ZA	ตรวจรับวัตถุดิบ
20202	THR-TCF-2-180ZA	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20201	THR-TCF-2-179ZA	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
10908	THR-TCF-2-169ZA	ทำขนมหวานประเภทกวน
10902	THR-TCF-2-163ZA	ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
10901	THR-TCF-2-162ZA	ทำขนมหวานประเภทต้ม

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล