

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะ และ ความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อน วางแผน บริหารจัดการ และ
กำหนดนโยบายขององค์กร/หน่วยงาน โดยใช้ทฤษฎี เทคนิค การวิเคราะห์ สังเคราะห์ ในการแก้ปัญหาอย่างอิสระ
สามารถใช้คอมพิวเตอร์เพื่อนำเสนอข้อมูล พัฒนานวัตกรรมเทคโนโลยีใหม่ๆได้ สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน
ภาษาอังกฤษระดับสูงในการปฏิบัติงาน และ ฝึกอบรม ผู้อยู่ใต้บังคับบัญชาได้ มีสมรรถนะในระดับที่ 1-4 และ
ต้องสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ บริหารทรัพยากรในครัวอาหารไทย ควบคุมความปลอดภัยในครัวไทย

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ชั้น 5 มีประสบการณ์ การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย อย่างน้อย 10 ปี
และอยู่ในระดับหัวหน้างานไม่น้อยกว่า 5 ปี

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

20903	THR-TCF-5-197ZA	สื่อสารภาษาไทยระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
10103	THR-TCF-5-174ZA	ทำแกงประเภทโลกเครื่องแกงใส่พริก
20301	THR-TCF-5-181ZA	ออกแบบรายการอาหารไทย
20104	THR-TCF-5-178ZA	ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20102	THR-TCF-5-176ZA	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20601	THR-TCF-5-189ZA	วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย
10102	THR-TCF-5-173ZA	ทำแกงประเภทโลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
20501	THR-TCF-5-187ZA	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20902	THR-TCF-5-196ZA	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20802	THR-TCF-5-193ZA	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20401	THR-TCF-5-183ZA	จัดซื้อวัตถุดิบ
20803	THR-TCF-5-194ZA	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20302	THR-TCF-5-182ZA	พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่
20103	THR-TCF-5-177ZA	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20602	THR-TCF-5-190ZA	คำนวณราคาขายอาหารไทย
20101	THR-TCF-5-175ZA	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย

20901	THR-TCF-5-195ZA	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20801	THR-TCF-5-192ZA	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20701	THR-TCF-5-191ZA	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
20502	THR-TCF-5-188ZA	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20404	THR-TCF-5-186ZA	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20403	THR-TCF-5-185ZA	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20402	THR-TCF-5-184ZA	ตรวจรับวัตถุดิบ
20202	THR-TCF-5-180ZA	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20201	THR-TCF-5-179ZA	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
10802	THR-TCF-5-161ZA	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
10801	THR-TCF-5-160ZA	ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
10703	THR-TCF-5-159ZA	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
10702	THR-TCF-5-158ZA	นึ่งข้าวเหนียว
10602	THR-TCF-5-156ZA	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
10601	THR-TCF-5-155ZA	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
10502	THR-TCF-5-154ZA	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
10501	THR-TCF-5-153ZA	ทำอาหารประเภทผัดจืด
10302	THR-TCF-5-150ZA	ทำเครื่องจิ้ม
10301	THR-TCF-5-149ZA	ทำน้ำพริก
10202	THR-TCF-5-148ZA	ทำยำประเภทน้ำข้น
10701	THR-TCF-5-157ZA	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
10402	THR-TCF-5-152ZA	ทำของแถม
10401	THR-TCF-5-151ZA	ทำเครื่องเคียง
10201	THR-TCF-5-147ZA	ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ ปลา
10910	THR-TCF-5-171ZA	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
10909	THR-TCF-5-170ZA	ทำขนมหวานประเภทจี
10907	THR-TCF-5-168ZA	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
10906	THR-TCF-5-167ZA	ทำขนมเครื่องไข
10905	THR-TCF-5-166ZA	ทำขนมหวานประเภทฉาบ
10904	THR-TCF-5-165ZA	ทำขนมหวานประเภททอด
10903	THR-TCF-5-164ZA	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
10908	THR-TCF-5-169ZA	ทำขนมหวานประเภทกวน

10902	THR-TCF-5-163ZA	ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
10901	THR-TCF-5-162ZA	ทำขนมหวานประเภทต้ม
10101	THR-TCF-5-172ZA	ทำแกงประเภทไมโครลิกเครื่องแกง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล