คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว ระดับ 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10103	THR-TCF-2-205ZB	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก
10101	THR-TCF-2-206ZB	ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง
10102	THR-TCF-2-207ZB	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
20901	THR-TCF-2-208ZB	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20801	THR-TCF-2-209ZB	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20701	THR-TCF-2-210ZB	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
20502	THR-TCF-2-211ZB	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20404	THR-TCF-2-212ZB	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20403	THR-TCF-2-213ZB	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20402	THR-TCF-2-214ZB	ตรวจรับวัตถุดิบ
20202	THR-TCF-2-215ZB	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20201	THR-TCF-2-216ZB	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
10802	THR-TCF-2-217ZB	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
10801	THR-TCF-2-218ZB	ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
10703	THR-TCF-2-219ZB	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
10702	THR-TCF-2-220ZB	นึ่งข้าวเหนียว
10602	THR-TCF-2-221ZB	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
10601	THR-TCF-2-222ZB	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
10502	THR-TCF-2-223ZB	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด

10501	THR-TCF-2-224ZB	ทำอาหารประเภทผัดจืด
10302	THR-TCF-2-225ZB	ทำเครื่องจิ้ม
10301	THR-TCF-2-226ZB	ทำน้ำพริก
10701	THR-TCF-2-227ZB	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
10402	THR-TCF-2-228ZB	ทำของแนม
10401	THR-TCF-2-229ZB	ทำเครื่องเคียง
10201	THR-TCF-2-230ZB	ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล