

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะฝีมือในการปฏิบัติงานที่ถูกกำหนดไว้แล้ว

สามารถสื่อสารทางโทรศัพท์ทำตามระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน ปฏิบัติการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย

ดูแลรักษาการบริการลูกค้าให้ได้มาตรฐาน เก็บรักษาฐานข้อมูลในรูปแบบเอกสารและการนำมาใช้

สามารถใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีทางธุรกิจทั่วไปสามารถรับและเก็บสินค้า

สามารถสนทนาภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไปนำมาตราฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้

สามารถเขียนข้อความสั้นๆเป็นภาษาอังกฤษ สามารถทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว

สามารถรับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในครัว ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย

จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ป่าและอาหารทะเล

จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อย สลัด

จและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต้องหั่นเสิร์ฟ จัดเตรียมอาหารประเภทซูป แกงจืด

น้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ อาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผัก และไข่

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- ได้รับคุณวุฒิวิชาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ชั้น 1 หรือ
- เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ
- ผ่านการเรียนหลักสูตรด้านการประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- ไม่เป็นโรคที่กฎหมายกำหนดว่าสุขภาพไม่สมบูรณ์เป็นอุปสรรคในการทำงาน 5 โรค ดังนี้คือ โรคเรื้อน, วัณโรคระยะอันตราย, ดิทยาเสพติดให้โทษอย่างร้ายแรง, โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการ เป็นที่รังเกียจแก่สังคม และโรคพิษสุราเรื้อรัง (อ้างอิงจากแหล่งข้อมูล <http://www.doctor.or.th/article/detail/5368> สืบค้นเมื่อวันที่ 22 กันยายน 2562)

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

Commis 1,2,3

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

| | | |
|----------|-----------------|---|
| 4.01.016 | THR-HOH-2-265ZB | ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ |
| 4.01.017 | THR-HOH-2-266ZB | ปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย |
| 4.04.073 | THR-HOH-2-267ZB | ดูแลรักษาการบริการลูกค้าให้ได้มาตรฐาน |
| 4.06.078 | THR-HOH-2-268ZB | เก็บรักษาฐานข้อมูลในรูปแบบเอกสารและการนำมาใช้ |

| | | |
|----------|-----------------|---|
| 4.10.109 | THR-HOH-2-269ZB | สนทนาภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไป |
| 4.11.002 | THR-HOH-2-270ZB | นำมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้ |
| 4.11.010 | THR-UFJC-400A | จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ |
| 4.12.021 | THR-QLTG-404A | ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย |
| 4.12.025 | THR-YPIZ-408A | จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ |
| 4.12.026 | THR-JNVC-409A | จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า |
| 4.12.027 | THR-FSLZ-410A | จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล |
| 4.12.028 | THR-RJFP-411A | จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร |
| 4.12.029 | THR-OJKX-412A | จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด |
| 4.12.031 | THR-IHGW-413A | จัดเตรียมและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต้องหั่นเสิร์ฟ |
| 4.12.032 | THR-RVMN-414A | จัดเตรียมอาหารประเภทซूपและแกงจืด |
| 4.12.033 | THR-CMHZ-415A | จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่างๆ |
| 4.12.034 | THR-KGOO-416A | จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผักและไข่ |
| 4.12.035 | THR-YYTN-417A | จัดจานและจัดแสดงอาหาร |
| 4.12.037 | THR-ZNXL-419A | คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารประเภทชีส |

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล