

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร  
อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 2

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะฝีมือในการปฏิบัติงานที่ถูกกำหนดไว้แล้ว

สามารถสื่อสารทางโทรศัพท์ทำตามระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน ปฏิบัติการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย

ดูแลรักษาการบริการลูกค้าให้ได้มาตรฐาน เก็บรักษาฐานข้อมูลในรูปแบบเอกสารและการนำมาใช้

สามารถใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีทางธุรกิจทั่วไปสามารถรับและเก็บสินค้า

สามารถสนทนาภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไปนำมาตราฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้

สามารถเขียนข้อความสั้นๆเป็นภาษาอังกฤษ สามารถทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ในครัว

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, ดิธยาเสฟติดให้โทษอย่างร้ายแรง, 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**