

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ชั้น 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้ที่มีลักษณะเฉพาะทาง ระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงานที่มีประสบการณ์ มีทักษะ
ความรู้เฉพาะทางมากขึ้นทั้งในเรื่องการใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ การเลือก ดัดแปลง งานที่ทำเป็นงานประจำ
หรือไม่ประจำ เข้าใจในวิธีการ ขั้นตอนการทำงาน มีความเป็นผู้นำ สามารถรับผิดชอบต่อผู้อื่นบ้าง
รวมทั้งสามารถแก้ปัญหาทางเทคนิค
ภายใต้การแนะแนวของผู้บังคับบัญชาแต่ละคนในระดับคุณวุฒินี้สามารถทำงานในหลายสายงาน
ในรูปแบบร้านอาหารขนาดเล็กรวมไปถึงร้านอาหารขนาดใหญ่

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- 1. ผู้เข้ารับการประเมินต้องมีประสบการณ์อย่างน้อย 3 ปี
และพิสูจน์ตามกระบวนการประเมินได้ว่ามีสมรรถนะตามที่ได้กำหนดไว้ในมาตรฐานอาชีพ
ผู้ช่วยผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ชั้น 1 และ ชั้น 2 หรือ 2
ได้รับประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพผู้ช่วยผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ชั้น 2

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ทักษะที่กำหนดนี้สำหรับบุคคลที่ปฏิบัติงานครัวในร้านอาหาร

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

3010	THR-TCF-3-198ZA	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
5011	THR-TCF-3-207ZA	จัดการผู้ปฏิบัติงานครัว
5012	THR-TCF-3-208ZA	จัดทำค่าใช้จ่ายในครัว
5013	THR-TCF-3-209ZA	ปฏิบัติงานครัวให้มีประสิทธิภาพ

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล