

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพพ่อครัว  
อาหารตะวันตก ชั้น 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 แกงจีต  
น้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ อาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผัก และไข่

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพพ่อครัว ชั้น 2  
ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพ ชั้น 1 จำนวน 8 หน่วยและ ชั้น 2 จำนวน 16 หน่วย  
รวมทั้งหมด 24 หน่วยสมรรถนะ

### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

(ข้อเสนอแนะเฉพาะสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพนี้) ไม่มี

### หมายเหตุ

N/A

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

|          |                 |                                                       |
|----------|-----------------|-------------------------------------------------------|
| 4.01.016 | THR-HOH-2-264ZA | ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ |
| 4.01.017 | THR-HOH-2-265ZA | ปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย              |
| 4.04.073 | THR-HOH-2-270ZA | ดูแลรักษาการบริการลูกค้าให้ได้มาตรฐาน                 |
| 4.06.078 | THR-HOH-2-280ZA | เก็บรักษาฐานข้อมูลในรูปแบบเอกสารและการนำมาใช้         |
| 4.10.109 | THR-HOH-2-317ZA | สนทนาภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไป                |
| 4.11.002 | THR-HOH-2-327ZA | นำมาตราฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้        |
| 4.12.021 | THR-HOH-2-333ZA | ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย        |
| 4.12.025 | THR-HOH-2-337ZA | จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ                       |
| 4.12.026 | THR-HOH-2-338ZA | จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์ป่า         |

|          |                 |                                                                        |
|----------|-----------------|------------------------------------------------------------------------|
| 4.12.027 | THR-HOH-2-339ZA | จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล                                              |
| 4.12.028 | THR-HOH-2-340ZA | จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร                                             |
| 4.12.029 | THR-HOH-2-341ZA | จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด                                      |
| 4.12.031 | THR-HOH-2-342ZA | จัดเตรียมและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต้องหั่นเสิร์ฟ                   |
| 4.12.032 | THR-HOH-2-343ZA | จัดเตรียมอาหารประเภทซूपและแกงจืด                                       |
| 4.12.033 | THR-HOH-2-344ZA | จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่างๆ                                     |
| 4.12.034 | THR-HOH-2-345ZA | จัดเตรียมอาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง<br>ผักและไข่ |
| 4.12.035 | THR-HOH-2-346ZA | จัดจานและจัดแสดงอาหาร                                                  |

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล