

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพพ่อครัว
อาหารตะวันตก ชั้น 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะระดับฝีมือเฉพาะทางและเทคนิคในการปฏิบัติงาน
สามารถสื่อสารทางโทรศัพท์ทำตามระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน ปฏิบัติการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย
พัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขาย ดูแลรักษาการบริการลูกค้าให้ได้มาตรฐาน
นำเสนอและส่งเสริมสินค้าและบริการให้แก่ลูกค้า จัดทำและนำเสนอรายงาน
เก็บรักษาฐานข้อมูลในรูปแบบเอกสารและการนำมาใช้
สามารถใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีทางธุรกิจทั่วไปสามารถรับและเก็บสินค้า รักษาระบบการเงินและบัญชี
สามารถอ่านและเข้าใจคำสั่งพื้นฐาน คำแนะนำ และแผนภาพ
สามารถสนทนาภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไปสร้างบทสนทนาเพื่อพัฒนาและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า
นำมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้ สามารถเขียนข้อความสั้นๆเป็นภาษาอังกฤษ
สื่อสารภาษาอังกฤษทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ในครัว
จัดเตรียมอาหาร สินค้า และบริการ สามารถรับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในครัวสามารถสร้าง รักษา
และควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหารดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัยประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐาน
ของการปรุงอาหารเชิงพาณิชย์ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีก
เนื้อสัตว์ป่าและอาหารทะเล จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อย สลัด
จและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต้องหั่นเสิร์ฟ จัดเตรียมอาหารประเภทซูป แกงจืด
น้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ อาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผัก และไข่
จัดจานและจัดแสดงอาหาร

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพพ่อครัว ชั้น 3
ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพ ชั้น 1 จำนวน 8 หน่วย ชั้น 2 จำนวน 16 หน่วย และชั้น 3
จำนวน 11 หน่วย รวมทั้งหมด 35หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

(ข้อเสนอแนะเฉพาะสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพนี้) ไม่มี

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

4.04.071	THR-HOH-3-268ZA	พัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขาย
4.04.120	THR-HOH-3-273ZA	นำเสนอและส่งเสริมสินค้าและบริการให้แก่ลูกค้า
4.05.150	THR-HOH-3-275ZA	จัดทำและนำเสนอรายงาน
4.07.088	THR-HOH-3-290ZA	รักษาระบบการเงินและบัญชี

4.10.013	THR-HOH-3-316ZA	อ่านและเข้าใจคำสั่งพื้นฐาน คำแนะนำ และแผนภาพ
4.10.111	THR-HOH-3-319ZA	สร้างบทสนทนาเพื่อพัฒนาและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า
4.10.112	THR-HOH-3-320ZA	สื่อสารภาษาอังกฤษทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ
4.11.010	THR-HOH-3-329ZA	จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ
4.12.018	THR-HOH-3-331ZA	ประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐานของการปรุงอาหารเชิงพาณิชย์
4.12.019	THR-HOH-3-332ZA	สร้างและรักษาการควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล