

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพพ่อครัว
อาหารตะวันตก ชั้น 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อนสามารถครอบคลุมการปฏิบัติงานในการเข้าถึงและเรียกดูข้อมูลจากคอมพิวเตอร์ สามารถสื่อสารทางโทรศัพท์ทำตามระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน ศึกษาและพัฒนาความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น นำระเบียบปฏิบัติด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยไปใช้ ศึกษาหาความรู้ในด้านอุตสาหกรรมบริการ จัดการและแก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้งปฏิบัติงานธุรการปฏิบัติการปฐมพยาบาลเบื้องต้น ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย จัดให้มีการรักษาความปลอดภัยในที่ทำงาน รับและแก้ปัญหาข้อร้องเรียนของลูกค้า พัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขาย ดูแลรักษาการบริการลูกค้าให้ได้มาตรฐาน นำเสนอและส่งเสริมสินค้าและบริการให้แก่ลูกค้า จัดทำและนำเสนอรายงาน ดำเนินการป้องกันการใช้แรงงานเด็กในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว จัดทำเอกสาร รายงาน และใบงานโดยคอมพิวเตอร์ รวบรวมและนำเสนอข้อมูลของสินค้า เก็บรักษาฐานข้อมูลในรูปแบบเอกสารและการนำมาใช้จัดการและดำเนินการโครงการขนาดเล็กวางแผน บริหารและดำเนินการจัดการประชุม สามารถใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีทางธุรกิจทั่วไปทำงานร่วมกันในสภาพแวดล้อมการบริหารงานทั่วไปพัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้สามารถรับและเก็บสินค้า ออกแบบ จัดทำ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่างๆ ตรวจสอบขั้นตอนทางการเงิน รักษาระบบการเงินและบัญชี ประเมินผลระบบการฝึกอบรม ติดตามและประเมินผลความมีประสิทธิภาพของการฝึกอบรม วางแผนและดำเนินการชุดกิจกรรมการฝึกอบรม เตรียมและจัดการฝึกอบรม วิเคราะห์สมรรถนะที่ต้องการ สอน (Coach) ทักษะในการทำงาน บริหารการจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆ จัดการรายการซื้อและจัดเก็บสินค้า ตรวจสอบการทำงานของพนักงาน ให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน ให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน สรรหาและคัดเลือกพนักงาน จัดตารางทำงานและมอบหมายงานให้พนักงาน การจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน บริหารการปฏิบัติงานในที่ทำงานวางแผนและจัดการงานเพื่อความยั่งยืน สามารถอ่านและเข้าใจคำสั่งพื้นฐาน คำแนะนำ และแผนภาพ สามารถสนทนาภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไปทำตามคำสั่งที่เป็นภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ สร้างบทสนทนาเพื่อพัฒนาและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า นำมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้ สามารถเขียนข้อความสั้นๆเป็นภาษาอังกฤษ สื่อสารภาษาอังกฤษทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ ใช้ภาษาอังกฤษในการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นที่ซับซ้อนได้ สามารถอ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่างๆ สามารถทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว จัดเตรียมอาหาร สินค้าและบริการ สามารถรับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในครัว สามารถสร้าง รักษา และควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหารดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย จัดระบบการบริการอาหารวางแผน เตรียมการ และจัดวางอาหารเพื่อให้บริการบุฟเฟต์ ใช้หลักการและวิธีการจัดเลี้ยงที่ถูกต้อง ประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐานของการปรุงอาหารเชิงพาณิชย์ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ป่าและอาหารทะเล จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร จัดเตรียมอาหารเรียกนํ้าย่อย สลัด จและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต้องหั่นเสิร์ฟ จัดเตรียมอาหารประเภทซूप แองจืด น้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ อาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผัก และไข่ จัดจานและจัดแสดงอาหาร คัดเลือก จัดเตรียม และเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ และอาหารประเภทชีส ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษและวัฒนธรรม ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการของตลาด เลือกวิธีการ/ระบบการจัดการงานเลี้ยงที่เหมาะสม สามารถพัฒนาและควบคุมแนวทางการปฏิบัติงานรวมทั้งเป็นผู้นำและบริหารคน สามารถจัดการและการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพพร้อมแล้ว ขั้น 5

ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพ ขั้น 1 จำนวน 8 หน่วย ขั้น 2 จำนวน 16 หน่วย ขั้น 3 จำนวน 11 หน่วย ขั้น 4 จำนวน 14 หน่วย และขั้นที่ 5 จำนวน 32 หน่วย รวมทั้งหมด 81 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

(ขอแนะนำเฉพาะสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพนี้) ไม่มี

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

4.01.001	THR-HOH-5-255ZA	เข้าถึงและเรียกดูข้อมูลจากคอมพิวเตอร์
4.01.009	THR-HOH-5-261ZA	การจัดการและแก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้ง
4.01.011	THR-HOH-5-262ZA	ปฏิบัติงานธุรการ
4.04.014	THR-HOH-5-267ZA	รับและแก้ไขปัญหาข้อร้องเรียนของลูกค้า
4.05.241	THR-HOH-5-276ZA	ดำเนินการป้องกันการใช้แรงงานเด็กในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว
4.06.079	THR-HOH-5-281ZA	จัดการและดำเนินการโครงการขนาดเล็ก
4.06.082	THR-HOH-5-282ZA	วางแผน บริหารและดำเนินการจัดการประชุม
4.06.085	THR-HOH-5-285ZA	ทำงานร่วมกันในสภาพแวดล้อมการบริหารงานทั่วไป
4.07.087	THR-HOH-5-289ZA	ตรวจสอบขั้นตอนทางการเงิน
4.08.093	THR-HOH-5-296ZA	ประเมินผลระบบการฝึกอบรม
4.08.094	THR-HOH-5-297ZA	ติดตามและประเมินผลความมีประสิทธิภาพของการฝึกอบรม
4.08.095	THR-HOH-5-298ZA	วางแผน ปฏิบัติงาน และประเมินผลการปฏิบัติงานพนักงาน
4.08.096	THR-HOH-5-299ZA	วางแผนและดำเนินการชุดกิจกรรมการฝึกอบรม
4.08.097	THR-HOH-5-300ZA	เตรียมและจัดการฝึกอบรม
4.08.225	THR-HOH-5-301ZA	วิเคราะห์สมรรถนะที่ต้องการ
4.08.239	THR-HOH-5-302ZA	สอน (Coach) ทักษะในการทำงาน
4.09.102	THR-HOH-5-306ZA	บริหารการจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆ
4.09.103	THR-HOH-5-307ZA	จัดการรายการซื้อและจัดเก็บสินค้า
4.09.105	THR-HOH-5-309ZA	ตรวจสอบการทำงานของพนักงาน
4.09.106	THR-HOH-5-310ZA	ให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน
4.09.107	THR-HOH-5-311ZA	สรรหาและคัดเลือกพนักงาน
4.09.108	THR-HOH-5-312ZA	จัดตารางงานและมอบหมายงานให้พนักงาน
4.09.232	THR-HOH-5-313ZA	การจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน
4.09.234	THR-HOH-5-314ZA	บริหารการปฏิบัติงานในที่ทำงาน

4.09.243	THR-HOH-5-315ZA	วางแผนและจัดการงานเพื่อความยั่งยืน
4.10.113	THR-HOH-5-321ZA	ใช้ภาษาอังกฤษในการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นที่ซับซ้อนได้
4.12.022	THR-HOH-5-334ZA	จัดการระบบการบริการอาหาร
4.12.024	THR-HOH-5-336ZA	วางแผนเตรียมการและจัดวางอาหารเพื่อให้บริการบุฟเฟ่ต์
4.13.040	THR-HOH-5-351ZA	ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษและวัฒนธรรม
4.13.041	THR-HOH-5-352ZA	ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการเฉพาะของตลาด
4.16.233	THR-HOH-5-356ZA	การจัดการและการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงาน

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล