

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 6

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะ และ ความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อน วางแผน บริหารจัดการ และ กำหนดนโยบายขององค์กร/หน่วยงาน โดยใช้ทฤษฎี เทคนิค การวิเคราะห์ สังเคราะห์ ในการแก้ปัญหาอย่างอิสระ สามารถใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการนำเสนอข้อมูล พัฒนานวัตกรรมเทคโนโลยีใหม่ๆ มีการกำกับดูแลผลงานหรือโครงการ ให้สามารถส่งมอบงานตามเป้าหมายได้ สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน ภาษาอังกฤษระดับสูงใน การปฏิบัติงาน และ ฝึกอบรม ผู้อยู่ได้บังคับบัญชาได้ มีสมรรถนะในระดับที่ 4-5 และต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีก ได้แก่ บริหารทรัพยากรในครัวอาหารไทย ควบคุมความปลอดภัยในครัวไทย

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	THR-QGXQ-889A	ทำแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง
10102	THR-MWNE-669A	ทำแกงประเภทโคลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
10103	THR-TOIL-670A	ทำแกงประเภทโคลกเครื่องแกงใส่พริก
10201	THR-AGYJ-001A	ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ ปลา
10202	THR-AYDQ-002A	ทำยำประเภทน้ำข้น
10301	THR-OOBW-003A	ทำน้ำพริก
10302	THR-ERHR-004A	ทำเครื่องจิ้ม
10401	THR-LZAE-005A	ทำเครื่องเคียง
10402	THR-UQWT-006A	ทำของแนม
10501	THR-LXZA-007A	ทำอาหารประเภทผัดจืด
10502	THR-FIWO-008A	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
10601	THR-RKDM-009A	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
10602	THR-YQPD-010A	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
10701	THR-OZNM-011A	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
10702	THR-DLPN-012A	นึ่งข้าวเหนียว

10703	THR-BMVT-013A	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
10801	THR-EXIX-014A	ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง
10802	THR-DGCY-015A	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
20101	THR-SYST-026A	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย
20102	THR-GTVM-027A	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20103	THR-XHRV-028A	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20104	THR-ZFCC-029A	ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20201	THR-TOXT-030A	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
20202	THR-QIYE-031A	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20301	THR-QUPI-032A	ออกแบบรายการอาหารไทย
20302	THR-IMJA-033A	พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่
20401	THR-SQOT-034A	จัดซื้อวัตถุดิบ
20402	THR-MFMV-035A	ตรวจรับวัตถุดิบ
20403	THR-UQEY-036A	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20404	THR-RXKR-037A	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20501	THR-JHEN-038A	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20502	THR-ZFEL-039A	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20601	THR-IIGR-040A	วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย
20602	THR-YMUD-041A	คำนวณราคาขายอาหารไทย
20701	THR-NHBQ-042A	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
20801	THR-UWGU-043A	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20802	THR-PXDM-044A	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20803	THR-PMLX-045A	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20903	THR-MHSQ-048A	สื่อสารภาษาไทยระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล