

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร  
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 4

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงาน มีการวางแผน และประเมินผลงานเบื้องต้น  
มีทักษะในการเลือกใช้วิธีการ เครื่องมือ วัสดุ สารสนเทศ ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมในสถานการณ์ที่แตกต่าง  
ทำงานตามแบบแผนหรือมาตรฐาน และตัดสินใจการแก้ปัญหาในงาน ภายใต้การปฏิบัติที่กำหนด สามารถ ฟัง  
อ่าน พูด เขียน ภาษาไทย ต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ แกงจืด (พิเศษ เช่น ลูกรอก ปลาหมึกสอดไส้) ต้มโคล้ง  
ต้มแซบ ไก่ต้มขมิ้น จอผักกาด ต้มส้ม มีส้มนั้น แกงกะหรี่ แกงฮังเล แกงแค แกงเหลือง แกงไตปลา  
แกงอ่อม แกงเปรอะ ยำปลาดุกฟู ปลา ยำใหญ่ ยำทวาย ยำมะพร้าวคั่ว (ยำส้มโอ ยำถั่วพู ยำหนึ่หมู ยำหัวปลี)  
ยำของทอด (ยำ 3 กรอบ ยำผักกรอบ) น้ำพริกผัด (น้ำพริกเผา น้ำพริกขี้หนู น้ำพริกแกง น้ำพริกมะขามผัด  
ปลาร้าบอง น้ำพริกตาแดง) กะปิคั่ว หมี่กรอบ ห่อหมก หมูฝอย ผัดเครื่องแกง ผัดน้ำพริกเผา ข้าวยา ข้าวคลุกกะปิ  
ข้าวหมก ชุดข้าวมันส้มตำ ชุดขนมจีน (น้ำพริก น้ำยาป่า/กะทิ น้ำเงี้ยว ซาวน้ำ) ข้าวซอย สาकुใส่หมู  
ข้าวเกรียบปากหม้อ บั๊นสับนึ่ง ขนมจีบไทย ซ่อม่วง กระทงทอง บั๊นขลิบทอด ขนมเบื้องญวน หูรม/ ลำเต็ย  
คั้งควมเผือก วิหคสิมรัง ปุยฝ้าย ขนมชั้น ขนมขี้หนู มัน/เผือกเชื่อม กล้วยเชื่อม พักทองเชื่อม มะม่วงเชื่อม  
มะยมเชื่อม มะดันเชื่อม มะขามเชื่อม มะเขือเทศเชื่อม ขนมทอด (ดอกจอก ขนมไข่นกกระทา ขนมฝักบัว  
กล้วยแขก ข้าวเม้าทอด ขนมกง) กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ พักทองฉาบ ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ขนมฝิง  
กลีบลำตวน โสมนัส หน้านวล บ้าบิ่น กะละแม กระจ่างสารท ขนมเบื้อง ขนมครก แป้งจี่ ลูกชุบ  
ข้าวเหนียวมูน เม็ดขนุน ละอองลำเจียก ไช้ทรงส์ จ้ามงกุฏ ขนมกง ขนมเทียน ลอดช่อง ขนมหม้อแกง

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร  
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย

### หมายเหตุ

N/A

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	THR-QGXQ-889A	ทำแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง
10102	THR-HASH-890A	ทำแกงประเภทโคลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
10103	THR-WWNQ-891A	ทำแกงประเภทโคลกเครื่องแกงใส่พริก
10201	THR-BWFD-935A	ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ ปลา
10202	THR-ERVL-936A	ทำยำประเภทน้ำข้น
10301	THR-YXLY-937A	ทำน้ำพริก
10302	THR-RUWC-938A	ทำเครื่องจิ้ม
10401	THR-RGQZ-939A	ทำเครื่องเคียง

10402	THR-XXNY-940A	ทำของแฉม
10501	THR-WPWJ-941A	ทำอาหารประเภทผัดจืด
10502	THR-YPPY-942A	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
10601	THR-NCFI-943A	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
10602	THR-ZMDJ-944A	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
10701	THR-XCPA-945A	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
10702	THR-PTMO-946A	นึ่งข้าวเหนียว
10703	THR-SAEP-947A	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
10801	THR-XPHC-948A	ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง
10802	THR-NBXU-949A	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
10901	THR-ZQSE-950A	ทำขนมหวานประเภทต้ม
10902	THR-LJLM-951A	ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
10903	THR-GBTD-952A	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
10904	THR-FDTS-953A	ทำขนมหวานประเภททอด
10905	THR-IEYY-954A	ทำขนมหวานประเภทฉาบ
10906	THR-DOBG-955A	ทำขนมเครื่องไข
10907	THR-GRRF-956A	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
10908	THR-FOQT-957A	ทำขนมหวานประเภทกวน
10909	THR-DMZF-958A	ทำขนมหวานประเภทจี
10910	THR-WFCG-959A	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
20101	THR-FSVM-960A	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครัวอาหารไทย
20103	THR-YWEW-962A	ประเมินประสิทธิภาพของ บุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20201	THR-FDJB-964A	ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย
20202	THR-PDKV-965A	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20301	THR-TJWY-966A	ออกแบบรายการอาหารไทย
20302	THR-AASZ-967A	พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่
20401	THR-ADCD-968A	จัดซื้อวัตถุดิบ
20402	THR-EVTE-969A	ตรวจรับวัตถุดิบ
20403	THR-SCQG-970A	เก็บวัตถุดิบอาหาร ไทย
20404	THR-EVNJ-971A	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20501	THR-PFHO-972A	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ สำหรับการประกอบอาหารไทย
20502	THR-HDVX-973A	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและ อุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย

20601	THR-TRQU-974A	วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย
20602	THR-IFKJ-975A	คำนวณราคาขายอาหารไทย
20701	THR-WUQT-976A	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
20801	THR-IIGF-977A	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20802	THR-DLDD-978A	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20901	THR-BWMC-980A	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20902	THR-TAYV-981A	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

**องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล**