

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)

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	ทำของแนม
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
20101	THR-FSVM-960A	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครีวอาหารไทย
20102	THR-TABT-961A	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัว อาหารไทย
20103	THR-YWEW-962A	ประเมินประสิทธิภาพของ บุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20104	THR-LKWS-963A	ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ 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	วางแผนงบประมาณในการ ผลิตอาหารไทย
20602	THR-IFKJ-975A	คำนวณราคาขาย อาหารไทย
20701	THR-WUQT-976A	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร
20801	THR-IIGF-977A	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20802	THR-DLDD-978A	สื่อสารภาษาอังกฤษ ระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัว อาหารไทย
20803	THR-KUKW-979A	สื่อสารภาษาอังกฤษ ระดับสูงเพื่อการ ปฏิบัติในครัว อาหารไทย
20901	THR-BWMC-980A	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20902	THR-TAYV-981A	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการ ปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20903	THR-XPXZ-982A	สื่อสารภาษาไทย ระดับสูงเพื่อการ ปฏิบัติในครัว อาหารไทย

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล