

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้มีทักษะในการปฏิบัติงานประจำ
เพื่อเป็นจุดเริ่มต้นสำหรับการทำงานในสายงานผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร สามารถแก้ปัญหาในการปฏิบัติได้
ตลอดจนมีทักษะฝีมือ ในการปฏิบัติงานที่ถูกกำหนดไว้แล้ว สามารถผลิตงานในสถานประกอบการ
แก้ปัญหาเฉพาะหน้า โดยประยุกต์ใช้ทฤษฎี ข้อมูลต่าง ๆ และวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ
ในการทำงานประจำได้อย่างถูกต้อง และทำงานภายใต้คำอธิบายที่ชัดเจนของผู้บังคับบัญชาได้

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ประกอบอาหารในร้านอาหารทุกประเภท (ร้านอาหารขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่)

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

1010	THR-JOXD-983A	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
1011	THR-SKOL-984A	เตรียม จัดเก็บเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
1012	THR-NQNM-985A	บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
1013	THR-OGXB-986A	เตรียม จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
1014	THR-GPIQ-987A	ทำความสะอาดเครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารและครัว ให้ถูกสุขลักษณะ
2011	THR-GMDU-989A	จัดรายการอาหารตามรูปแบบธุรกิจ
2012	THR-PTCV-990A	ซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
2021	THR-GSSN-991A	ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามตำรับมาตรฐาน
2031	THR-ZENL-992A	ประกอบอาหารตามตำรับ

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล