คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารในร้านอาหาร ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้มีทักษะฝีมือ ในการปฏิบัติงานที่ถูกกำหนดไว้แล้ว สามารถผลิตงานในสถานประกอบการ แก้ปัญหาในครัว โดยประยุกต์ใช้ทฤษฎี ข้อมูลพื้นฐานและวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ ในการทำงานประจำได้ ภายใต้คำอธิบายที่ชัดเจนของผู้บังคับบัญชา รวมถึงมีลักษณะเฉพาะทาง ระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงานที่มีประสบการณ์ มีทักษะ ความรู้เฉพาะทางมากขึ้นทั้งในเรื่องการใช้วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ การเลือก ดัดแปลง งานที่ทำเป็นงานประจำ หรือไม่ประจำ เข้าใจในวิธีการ ขั้นตอนการทำงาน มีความเป็นผู้นำ สามารถรับผิดชอบต่อผู้อื่น รวมถึงสามารถแก้ปัญหาทางเทคนิค ภายใต้การแนะแนวของผู้บังคับบัญชา และปฏิบัติงานบริหารจัดการภายในครัว ตลอดจนทำงานได้หลายสายงาน ในรูปแบบร้านอาหารขนาดเล็กรวมไปถึงร้านอาหารขนาดใหญ่

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
3011	THR-WZFA-994A	จัดการผู้ปฏิบัติงานครัว

3012	THR-GWQF-995A	จัดทำค่าใช้จ่ายในครัว
3013	THR-PDAF-996A	ปฏิบัติงานครัวให้มีประสิทธิภาพ

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล