

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงาน มีการวางแผน และประเมินผลงานเบื้องต้น
มีความคิดริเริ่ม สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคควบคู่กับการใช้คู่มือ
และข้อมูลที่เกี่ยวข้องภายใต้การแนะนำของผู้บังคับบัญชา สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน ภาษาไทย
ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง และต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ แกงจืด (พิเศษ เช่น ลูกรอก,
ปลาหมึกสอดไส้) ต้มโคล้ง ต้มแซบ ไก่ต้มขมิ้น จอผักกาด ต้มส้ม มัสมัน แกงกะหรี่ แกงฮังเล แกงแค แกงเหลือง
แกงไตปลาแกงอ่อม แกงเปรอะ ยำปลาตุกฟู ปลา
ยำใหญ่ ยำหอย ยำมะพร้าวคั่ว (ยำส้มโอ ยำถั่วพู ยำหนังกุ้ง ยำหัวปลี) ยำของทอด (ยำ 3 กรอบ ยำผักกรอบ)
น้ำพริกผัด (น้ำพริกเผา น้ำพริกขี้หนู น้ำพริกแกง น้ำพริกหอม น้ำพริกมะขาม ปลาร้าบอง น้ำพริกตาแดง) กะปิคั่ว
หมี่กรอบ ห่อหมก หมูฝอย ผัดเครื่องแกง ผัดน้ำพริกเผา ข้าวยำ ข้าวคลุกกะปิ ข้าวหมก ชุดข้าวมันส้มตำ
ชุดขนมจีน (น้ำพริก น้ำยาปลา/กะทิ น้ำเงี้ยว ซาวน้ำ) ข้าวซอย สาकुใส่หมู ข้าวเกรียบ-ปากหม้อ บั๊นสิบนิ่ง
ขนมจีบไทย ซ่อม่วง กระตังทอง บั๊นขลิบทอด ขนมเบื้องญวน หมูรม/ลาเตียง ค้างคาวเผือก วิหคลิ้มรัง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- เป็นผู้กำลังศึกษาระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีสุดท้าย และมีรายวิชาอาหารไทยหรือขนมไทยที่มีหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต หรือสำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยหรือขนมไทย หรือ
- เป็นผู้ที่ไม่วุฒิมัธยมศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

นักเรียน นักศึกษา และพ่อครัวหรือแม่ครัว ในโรงแรมหรือร้านอาหารขนาดใหญ่
ที่มีความถนัดในการประกอบอาหารไทยเฉพาะอาหารคาว

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	THR-RGEO-1030A	ทำแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง
10102	THR-NCFC-1031A	ทำแกงประเภทโคลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
10103	THR-VKNS-1032A	ทำแกงประเภทโคลกเครื่องแกงใส่พริก
10201	THR-YCZU-1033A	ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ ปลา
10202	THR-XDTR-1034A	ทำยำประเภทน้ำข้น
10301	THR-AUOY-1035A	ทำน้ำพริก

10302	THR-SMGK-1036A	ทำเครื่องจิ้ม
10401	THR-CGYO-1037A	ทำเครื่องเคียง
10402	THR-QHZB-1038A	ทำของแถม
10501	THR-CNLS-1039A	ทำอาหารประเภทผัดจืด
10502	THR-ULZX-1040A	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
10601	THR-NBBK-1041A	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
10602	THR-QRRO-1042A	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
10701	THR-TGKM-1043A	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
10702	THR-ZUYZ-1044A	นึ่งข้าวเหนียว
10703	THR-FXRT-1045A	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
10801	THR-RXSG-1046A	ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง
10802	THR-HDYY-1047A	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
20101	THR-XZQL-1048A	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครัวอาหารไทย
20103	THR-NWHB-1050A	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัว อาหารไทย
20201	THR-UVDV-1052A	ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย
20202	THR-LZKS-1053A	ควบคุมความปลอดภัยใน สถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20301	THR-XBFG-1054A	ออกแบบ รายการอาหารไทย
20302	THR-QDRA-1055A	พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่
20401	THR-AJIS-1056A	จัดซื้อวัตถุดิบ
20402	THR-ZOQA-1057A	ตรวจรับวัตถุดิบ
20403	THR-RYGF-1058A	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20501	THR-TODM-1060A	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการ ประกอบอาหารไทย
20502	THR-ESXF-1061A	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับ การประกอบอาหารไทย
20601	THR-ABSD-1062A	วางแผนงบประมาณใน การผลิตอาหารไทย
20602	THR-ERNR-1063A	คำนวณราคา ขายอาหารไทย
20701	THR-XQKC-1064A	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร
20801	THR-YHWM-1068A	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20802	THR-UFWE-1069A	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการ ปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20901	THR-PKPD-1065A	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20902	THR-TULC-1066A	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการ ปฏิบัติในครัวอาหารไทย

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล