

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะทางความคิด และปฏิบัติที่หลากหลาย หาข้อสรุป และ
ตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและ เทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง เพื่อวิเคราะห์
การบริหารจัดการระดับต้นมาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม มีส่วนร่วมในการพัฒนา และ ริเริ่มสิ่งใหม่
มีส่วนร่วมในการวางแผน ประสานงาน และประเมินผล สามารถ ฟัง อ่าน พูดเขียน ภาษาไทยระดับสูง และ
มีสมรรถนะในระดับที่ 4 และต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีก ได้แก่ ออกแบบรายการอาหาร และ พัฒนาตำรับอาหารไทย
ส่งมอบผลที่เกิดจากการทำงานตามมาตรฐานที่ได้กำหนดไว้ สามารถรายงานผลก้าวหน้าของงานได้อย่างต่อเนื่อง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า
ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยหรือขนมไทย และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย
ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- เป็นผู้ที่ไม่วุฒิมัธยมศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 5 ปี หรือ
- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน
และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

พ่อครัวหรือแม่ครัว ในโรงแรมหรือร้านอาหารขนาดใหญ่
ที่มีความถนัดในการประกอบอาหารไทยประเภทอาหารคาว

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-SMJT-1001A	ประกอบอาหารประเภทยำ ลาบ ปลา
10301	THR-AUOY-1035A	ทำน้ำพริก
10302	THR-OSCA-1008A	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 ครีวอาหารไทย
20102	THR-NOBG-1049A	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหาร ไทย
20103	THR-NWHB-1050A	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัว อาหารไทย
20104	THR-HLTL-1051A	ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงาน ในครัวอาหารไทย
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
20404	THR-HRPW-1059A	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20501	THR-TODM-1060A	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการ ประกอบอาหารไทย
20502	THR-ESXF-1061A	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับ การประกอบอาหารไทย
20601	THR-ABSD-1062A	วางแผนงบประมาณใน การผลิตอาหารไทย
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