

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 1

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะในการปฏิบัติงานทั่วไป สามารถแก้ปัญหาพื้นฐาน ภายใต้การควบคุมดูแล
และมีความใส่ใจในความปลอดภัยของการปฏิบัติงาน สามารถฟัง พูด อ่านเขียนภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร
มีทักษะในการคำนวณขั้นพื้นฐาน ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อประสานงาน สมรรถนะที่จำเป็น ได้แก่
แกงจืด ยำวุ้นเส้น ยำทะเล ยำรวมมิตร หมักเนื้อสัตว์ ไช้เจียว ไช้ดาว ทำไข่เค็ม ผักดอง3รส หุงข้าวสวย ต้มข้าวต้ม
กล้วย มัน พักทองต้ม ขนมหล้วย ขนมห่ออก ขนมห่มัน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ชั้น 1 มีประสบการณ์ การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย และ/หรือ ผ่านการอบรม
การประกอบอาหารไทยไม่น้อยกว่า 180 ชั่วโมง

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	THR-TCF-1-172ZA	ทำแกงประเภทไม่โคลกเครื่องแกง
20901	THR-TCF-1-195ZA	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20701	THR-TCF-1-191ZA	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
20502	THR-TCF-1-188ZA	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20404	THR-TCF-1-186ZA	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20403	THR-TCF-1-185ZA	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20402	THR-TCF-1-184ZA	ตรวจรับวัตถุดิบ
20202	THR-TCF-1-180ZA	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
10701	THR-TCF-1-157ZA	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
10402	THR-TCF-1-152ZA	ทำของแถม
10401	THR-TCF-1-151ZA	ทำเครื่องเคียง
10201	THR-TCF-1-147ZA	ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ ปลา
10902	THR-TCF-1-163ZA	ทำขนมหวานประเภทนี้้ง
10901	THR-TCF-1-162ZA	ทำขนมหวานประเภทต้ม

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล