

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะฝีมือ สามารถวิเคราะห์ และ แก้ปัญหา โดยนำความรู้ ทฤษฎี มาแก้ปัญหาได้อย่างถูกต้องวิธี
ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ สามารถฟัง พูด อ่านเขียนภาษาไทย
ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับต้น มีสมรรถนะในระดับที่ 1 และต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ ต้มยำ ต้มยำ
แกงเลียง ต้มกะทิ + โขลกเครื่องแกง แกงเผ็ด + โขลกเครื่องแกง แกงเขียวหวาน พะแนง แกงคั่ว+โขลกเครื่องแกง
แกงป่า+โขลกเครื่องแกง แกงส้ม+โขลกเครื่องแกง ส้มตำ ยำเนื้อย่าง ลาบ น้ำตก แหนมคลุก
น้ำพริกไม่ผัด(น้ำพริกกะปิ น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกขี้กา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาทุบ น้ำพริกกุ้งเสียบ) หลน เบ็ดเตล็ด
(น้ำปลา-หวานแสร้งว่า ปลาร้าสับ น้ำพริกบูดู) ของทอด ของย่าง ทอดมัน ปูจ๋า ไช้สอด้วง ผัดผักรวม ผัดเปรี้ยวหวาน
ผัดขิง ผัดกระเพรา ผัดพริกสด ผัดขี้เมา ผัดฉ่า ข้าวผัดกุ้ง ปู หมู ไข่ กว๊านเตี้ยน้ำแห้ง กว๊านเตี้ยผัด (ผัดไทย ผัดซีอิ้ว
หมี่กะทิ ผัดขี้เมา คั่วไก่) ข้าวต้มเครื่อง หุงข้าวด้วยอุปกรณ์พิเศษ (combi steamer) นึ่งข้าวเหนียว
นึ่งข้าวเหนียวด้วยอุปกรณ์พิเศษ (combi steamer) หุงข้าวชนิดพิเศษ(ข้าวกล้อง ข้าวมันปู ข้าวสีนิล ข้าวผสม)
ม้ออวน ปอเปี๊ยะ ถูทอง ข้าวตังหน้า-ตัง ขนมหั้วหน้า-หมู ม้อฮ่อ มังกรคาบ-แก้ว ขนมหั้วขาว/แดง ขนมหั้ว
ขนมหั้วขาว ถั่วต้มน้ำตาล แกงบวดเผือก/ฟักทอง กลัวยาวขี้ชี บัวลอย ข้าวเหนียวเปียก สาคุเปียก เต้าส่วน ถั่วแปบ
ลอยแก้ว ทับทิมกรอบ ข้าวต้มมัด เไรไร ขนมหั้ว ขนมหั้ว สักขยา สาลี่ ถั่วกวน เผือกกวน เปียกปูน ตะโก้ ข้าวตู
ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ชั้น 2 มีประสบการณ์ การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย อย่างน้อย 3 ปี ขึ้นไป และ/หรือ ผ่านการฝึกอบรม
การประกอบอาหารไทยไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	THR-TCF-2-172ZA	ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง
10102	THR-TCF-2-173ZA	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
10103	THR-TCF-2-174ZA	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก
20901	THR-TCF-2-195ZA	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20801	THR-TCF-2-192ZA	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20701	THR-TCF-2-191ZA	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
20502	THR-TCF-2-188ZA	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20404	THR-TCF-2-186ZA	เบิกจ่ายวัตถุดิบ

20403	THR-TCF-2-185ZA	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20402	THR-TCF-2-184ZA	ตรวจรับวัตถุดิบ
20202	THR-TCF-2-180ZA	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20201	THR-TCF-2-179ZA	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
10802	THR-TCF-2-161ZA	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
10801	THR-TCF-2-160ZA	ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง
10703	THR-TCF-2-159ZA	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
10702	THR-TCF-2-158ZA	นึ่งข้าวเหนียว
10602	THR-TCF-2-156ZA	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
10601	THR-TCF-2-155ZA	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
10502	THR-TCF-2-154ZA	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
10501	THR-TCF-2-153ZA	ทำอาหารประเภทผัดจืด
10302	THR-TCF-2-150ZA	ทำเครื่องจิ้ม
10301	THR-TCF-2-149ZA	ทำน้ำพริก
10701	THR-TCF-2-157ZA	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
10402	THR-TCF-2-152ZA	ทำของแถม
10401	THR-TCF-2-151ZA	ทำเครื่องเคียง
10201	THR-TCF-2-147ZA	ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ ปลา
10908	THR-TCF-2-169ZA	ทำขนมหวานประเภทกวน
10902	THR-TCF-2-163ZA	ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
10901	THR-TCF-2-162ZA	ทำขนมหวานประเภทต้ม
20401	THR-TCF-2-183ZA	จัดซื้อวัตถุดิบ

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล