

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงาน มีการวางแผน และประเมินผลงานเบื้องต้น มีความคิดริเริ่ม สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคควบคู่กับการใช้คู่มือ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องภายใต้การแนะนำของผู้บังคับบัญชา สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง มีสมรรถนะในระดับที่ 1-2 และ ต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ แกงจืด (พิเศษ เช่น ลูกรอก, ปลาหมึกสอดไส้) ต้มโคล้ง ต้มแซบ ไก่ต้มขมิ้น จอผักกาด ต้มส้ม มัสมัน แกงกะหรี่ แกงฮังเล แกงแค แกงเหลือง แกงไตปลาแกงอ่อม แกงเปรอะ ยำปลาดุกฟู ปลา ยำใหญ่ ยำหวาย ยำมะพร้าวคั่ว (ยำส้มโอ ยำถั่วพู ยำหนึ่หมู ยำห้วปลี) ยำของทอด (ยำ 3 กรอบ ยำผักกรอบ) น้ำพริกผัด (น้ำพริกเผา น้ำพริกถั่วเหลือง น้ำพริกถั่วลิสง น้ำพริกมะขามผัด ปลาร้าบอง น้ำพริกตาแดง) กะปิคั่ว หมี่กรอบ ห่อหมก หมูฝอย ผัดเครื่องแกง ผัดน้ำพริกเผา ข้าวยา ข้าวคลุกกะปิ ข้าวหมก ซุด้ข้าวมันส้มตำ ซุด้ขนมจีน (น้ำพริก น้ำยาป่า/กะทิ น้ำเงี้ยว ซาวน้ำ) ข้าวซอย สาคุสั้หมู ข้าวเกรียบ-ปากหม้อ บั้บสั้บนี้้ง ขนมจีบไทย ซ่อม่วง กระทงทอง บั้บขลิบทอด ขนมเบ้ืองญวน หุ้ม/ ล่าเตี๋ย ค่างควาเผือก วิหคั้มรั้ง ปุ้ยฝ้าย ขนมชั้น ขนมขี้หนู มั้บ/เผือกเชื่อม กลั้วเชื่อม พักทองเชื่อม มะม่วงแช่อั้ม มะยมแช่อั้ม มะดันแช่อั้ม มะขามแช่อั้ม มะเชือเทศแช่อั้ม ขนมทอด (ดอกจอก ขนมไข่นกกระทา ขนมผักบัว กลั้วแซก ข้าวเม่าทอด ขนมกง) กลั้วฉาบ เผือกฉาบ มั้บฉาบ พักทองฉาบ ฝอยทอง ทองหยิ่บ ทองหยอด ขนมฝั้ง กลั้บล่าดวน โส้มนั้ส หน้านวล บ้าบิ่บ กะละแม กระยาสารท ขนมเบ้ือง ขนมครก แป้งจี๊ ลูกชุบ ข้าวเหนียวมูน เม็ดขนุน ละอองลำเจียก ไข่หงส์ จ่ามงกุฎ ขนมกง ขนมเทียน ลอดช่อง ขนมหม้อแกง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ชั้น 3 มีประสบการณ์ การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย อย่างน้อย 5 ปี ขึ้นไป

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10103	THR-TCF-3-174ZA	ทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงใส่พริก
20601	THR-TCF-3-189ZA	วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย
20501	THR-TCF-3-187ZA	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20902	THR-TCF-3-196ZA	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
10101	THR-TCF-3-172ZA	ทำแกงประเภทไม่โหลกเครื่องแกง
20802	THR-TCF-3-193ZA	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20401	THR-TCF-3-183ZA	จัดซื้อวัตถุดิบ
10102	THR-TCF-3-173ZA	ทำแกงประเภทโหลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก

20302	THR-TCF-3-182ZA	พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่
20103	THR-TCF-3-177ZA	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20602	THR-TCF-3-190ZA	คำนวณราคาขายอาหารไทย
20101	THR-TCF-3-175ZA	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย
20901	THR-TCF-3-195ZA	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20801	THR-TCF-3-192ZA	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20701	THR-TCF-3-191ZA	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
20502	THR-TCF-3-188ZA	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20404	THR-TCF-3-186ZA	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20403	THR-TCF-3-185ZA	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20402	THR-TCF-3-184ZA	ตรวจรับวัตถุดิบ
20202	THR-TCF-3-180ZA	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20201	THR-TCF-3-179ZA	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
10802	THR-TCF-3-161ZA	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด
10801	THR-TCF-3-160ZA	ทำอาหารว่างประเภทหนึ่ง
10703	THR-TCF-3-159ZA	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ
10702	THR-TCF-3-158ZA	นึ่งข้าวเหนียว
10602	THR-TCF-3-156ZA	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น
10601	THR-TCF-3-155ZA	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว
10502	THR-TCF-3-154ZA	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด
10501	THR-TCF-3-153ZA	ทำอาหารประเภทผัดจืด
10302	THR-TCF-3-150ZA	ทำเครื่องจิ้ม
10301	THR-TCF-3-149ZA	ทำน้ำพริก
10202	THR-TCF-3-148ZA	ทำยาประเภทยาขี้
10701	THR-TCF-3-157ZA	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว
10402	THR-TCF-3-152ZA	ทำของแถม
10401	THR-TCF-3-151ZA	ทำเครื่องเคียง
10201	THR-TCF-3-147ZA	ทำยาประเภทยาขี้ ลาบ ปลา
10910	THR-TCF-3-171ZA	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
10909	THR-TCF-3-170ZA	ทำขนมหวานประเภทจี
10907	THR-TCF-3-168ZA	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
10906	THR-TCF-3-167ZA	ทำขนมเครื่องไข่

10905	THR-TCF-3-166ZA	ทำขนมหวานประเภทฉาบ
10904	THR-TCF-3-165ZA	ทำขนมหวานประเภททอด
10903	THR-TCF-3-164ZA	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
10908	THR-TCF-3-169ZA	ทำขนมหวานประเภทกวน
10902	THR-TCF-3-163ZA	ทำขนมหวานประเภทนึ่ง
10901	THR-TCF-3-162ZA	ทำขนมหวานประเภทต้ม
20301	THR-TCF-3-181ZA	ออกแบบรายการอาหารไทย

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล