

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารคาว ชั้น 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะฝีมือ สามารถวิเคราะห์ และแก้ปัญหา โดยนำความรู้ ทฤษฎี มาแก้ปัญหาได้อย่างถูกวิธี
ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ สามารถฟัง พูด อ่านเขียนภาษาไทย
ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับต้น มีสมรรถนะในระดับที่ 1 และต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ ต้มยำ
แกงเลียง ต้มกะทิ + โขลกเครื่องแกง แกงเผ็ดแกงเขียวหวาน พะแนง แกงคั่ว+โขลกเครื่อง แกงป่า+โขลกเครื่องแกง
แกงส้ม+โขลกเครื่องแกง ส้มตำ ยำเนื้อย่าง ลาบ น้ำตก แหนมคลุก น้ำพริกไม่ผัด(น้ำพริกกะปิ น้ำพริกหนุ่ม
น้ำพริกชีกา น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกกุ้งเสียบ) หลน เบ็ดเตล็ด (น้ำปลา-หวาน แสร้งว่า ปลาร้าสับ
น้ำพริกบูดู) ของทอด ของย่าง ทอดมัน ปูจ๋า ไช้สอด้วง ผัดผักรวม ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดขิง ผัดกระเพรา ผัดพริกสด
ผัดซีอิ้ว ผัดฉ่า ข้าวผัดกุ้ง ปู หมู ไข่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ/แห้ง ก๋วยเตี๋ยวผัด (ผัดไทย ผัดซีอิ้ว หมี่กะทิ ผัดซีอิ้ว ข้าวไก่)
ข้าวต้มเครื่อง หุงข้าวด้วยอุปกรณ์พิเศษ(combi steamer) นึ่งข้าวเหนียว นึ่งข้าวเหนียวด้วยอุปกรณ์พิเศษ(combi
steamer) หุงข้าวชนิดพิเศษ(ข้าวกล้อง ข้าวมันปู ข้าวสาลี ข้าวผสม) ม้อวน ปอเปี๊ยะ ถูทอง ข้าวตั้งหน้า-ตั้ง
ขนมปังหน้า-หมู ม้าฮ่อ มังกรคาบ-แก้ว

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)

10103	THR-TCF-2-174ZA	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก
10101	THR-TCF-2-172ZA	ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง
10102	THR-TCF-2-173ZA	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก
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	ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง
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

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล