

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 6

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะในการบริหารจัดการ

วิเคราะห์และประเมินสถานการณ์เพื่อแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนและเหตุการณ์เฉพาะหน้าได้อย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ

โดยสามารถนำองค์ความรู้ และทักษะจากสาขาอาชีพอื่น ๆ ที่มีความหลากหลายมาประยุกต์ใช้

สามารถกำหนดนโยบายกลยุทธ์ขององค์กร

โดยการจัดสรรทรัพยากรที่มีอยู่อย่างมีประสิทธิภาพสามารถครอบคลุมการปฏิบัติงานในการเข้าถึงและเรียกดูข้อมูลจากคอมพิวเตอร์

สามารถสื่อสารทางโทรศัพท์ทำตามระเบียบปฏิบัติงานสุลักษณะในสถานที่ทำงาน ศึกษาและพัฒนาความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น

นำระเบียบปฏิบัติงานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยไปใช้ ศึกษาหาความรู้ในด้านอุตสาหกรรมบริการ

จัดการและแก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้งปฏิบัติงานธุรการ ปฏิบัติการปฐมพยาบาลเบื้องต้น

ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย

จัดให้มีการรักษาความปลอดภัยในที่ทำงาน รับและแก้ปัญหาคำร้องเรียนของลูกค้า

พัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขาย สร้างและรักษาความสัมพันธ์ทางธุรกิจ

ดูแลรักษาการบริการลูกค้าให้ได้มาตรฐาน พัฒนาและดำเนินการตามแผนธุรกิจ

พัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ๆ นำเสนอและส่งเสริมสินค้าและบริการให้แก่ลูกค้า จัดงานประเภทต่างๆ จัดทำและนำเสนอรายงาน

ดำเนินการป้องกันการใช้แรงงานเด็กในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

พัฒนาสภาพแวดล้อมในการป้องกันปัญหาเกี่ยวกับเด็กในแหล่งท่องเที่ยว จัดทำเอกสาร รายงาน และใบงานโดยคอมพิวเตอร์

รวบรวมและนำเสนอข้อมูลของสินค้า

เก็บรักษาฐานข้อมูลในรูปแบบเอกสารและการนำมาใช้จัดการและดำเนินการโครงการขนาดเล็กวางแผนและสร้างระบบและกระบวนการ

ทำงาน วางแผน บริหารและดำเนินการจัดการประชุม

จัดเตรียมเอกสารทางธุรกิจสามารถใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีทางธุรกิจทั่วไปทำงานร่วมกันในสภาพแวดล้อมการบริหารงานทั่วไปพัฒนา

และนำแผนปฏิบัติการมาใช้สามารถรับและเก็บสินค้า ออกแบบ จัดทำ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่างๆ ตรวจสอบขั้นตอนทางการเงิน

รักษาระบบการเงินและบัญชี บริหารจัดการการเงินให้อยู่ภายในงบประมาณ ดูแลตรวจตรารายรับและรายจ่าย จัดทำรายงานทางการเงิน

จัดเตรียมและควบคุมงบประมาณประเมินระบบการประเมินผล ประเมินผลระบบการฝึกอบรม

ติดตามและประเมินผลความมีประสิทธิภาพของการฝึกอบรม วางแผนและดำเนินการชุดกิจกรรมการฝึกอบรม เตรียมและจัดการฝึกอบรม

วิเคราะห์สมรรถนะที่ต้องการ จัดโครงการฝึกอบรมและพัฒนา รวมถึงตรวจสอบและประเมินผลโครงการ สอน (Coach)

ทักษะในการทำงาน ตรวจสอบและดูแลระบบคอมพิวเตอร์ที่ใช้งาน บริหารธุรกิจให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมาย

จัดการด้านทรัพย์สินที่เป็นวัตถุและอาคารและสาธารณูปโภค บริหารการจัดงานในโอกาสพิเศษต่างๆ จัดการรายการซื้อและจัดเก็บสินค้า

บริหารทรัพยากรมนุษย์อย่างมีประสิทธิภาพ ตรวจสอบการทำงานของพนักงาน ให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน

ให้การสนับสนุนด้านวิชาชีพแก่เพื่อนร่วมงาน สรรหาและคัดเลือกพนักงาน จัดตารางทำงานและมอบหมายงานให้พนักงาน

การจัดการความหลากหลายในที่ทำงาน บริหารการปฏิบัติงานในที่ทำงานวางแผนและจัดการงานเพื่อความยั่งยืน

สามารถอ่านและเข้าใจคำสั่งพื้นฐาน คำแนะนำ และแผนภาพ

สามารถสนทนาภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไปทำตามคำสั่งที่เป็นภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ

สร้างบทสนทนาเพื่อพัฒนาและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า นำมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้

สามารถเขียนข้อความสั้นๆเป็นภาษาอังกฤษ สื่อสารภาษาอังกฤษทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ

ใช้ภาษาอังกฤษในการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นที่ซับซ้อนได้ สามารถพูดนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ อ่านเขียนภาษาอังกฤษได้ในระดับสูง

สามารถอ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่างๆเขียนจดหมายธุรกิจเป็นภาษาอังกฤษ สามารถทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว

จัดเตรียมอาหาร สินค้า และบริการ สามารถรับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในครัว สามารถสร้าง รักษา

และควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหารดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย จัดระบบการบริการอาหาร

วางแผนและจัดการทำอาหารเมนูจัดเลี้ยง วางแผน เตรียมการ และจัดวางอาหารเพื่อให้บริการบุฟเฟ่ต์

ใช้หลักการและวิธีการจัดเลี้ยงที่ถูกต้องประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐานของการปรุงอาหารเชิงพาณิชย์ จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ

จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ป่าและอาหารทะเล จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อย สลัด

และควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต้องหั่นเสิร์ฟ จัดเตรียมอาหารประเภทซูป แกงจืด น้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ

อาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผัก และไข่ จัดจานและจัดแสดงอาหาร คัดเลือก จัดเตรียม

และเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ และอาหารประเภทชีสออกแบบแนวคิดหลักของงานเลี้ยงประเภทต่าง ๆ

ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษและวัฒนธรรม ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการของตลาด

เลือกวิธีการ/ระบบการจัดการงานเลี้ยงที่เหมาะสม ออกแบบแนวคิดหลักของงานเลี้ยงประเภทต่าง

ๆสามารถพัฒนาและควบคุมแนวทางการปฏิบัติงานรวมทั้งเป็นผู้นำและบริหารคน สามารถจัดการและการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- ได้รับคุณวุฒิวิชาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตกชั้น 5 หรือ
- เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ใน การทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 10 ปี โดยอยู่ในตำแหน่งหัวหน้างาน หรือ ตำแหน่ง (Executive chef) ไม่น้อยกว่า 3 ปี
- ไม่เป็นโรคที่กฎหมายกำหนดว่าสุขภาพไม่สมบูรณ์เป็นอุปสรรคในการทำงาน 5 โรค ดังนี้คือ โรคเรื้อน, วัณโรคระยะอันตราย, ดิซยาเซฟติดให้โทษอย่างร้ายแรง, โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการ เป็นที่รังเกียจแก่สังคม และโรคพิษสุราเรื้อรัง (อ้างอิงจากแหล่งข้อมูล <http://www.doctor.or.th/article/detail/5368> สืบค้นเมื่อวันที่ 22 กันยายน 2562)

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

Executive Chef

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

4.04.072	THR-HOH-6-338ZB	สร้างและรักษาความสัมพันธ์ทางธุรกิจ
4.04.074	THR-HOH-6-339ZB	พัฒนาและดำเนินการตามแผนธุรกิจ
4.04.075	THR-HOH-6-340ZB	พัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ๆ
4.05.149	THR-HOH-6-341ZB	จัดงานประเภทต่างๆ
4.05.242	THR-HOH-6-342ZB	พัฒนาสภาพแวดล้อมในการป้องกันปัญหาเกี่ยวกับเด็กในแหล่งท่องเที่ยว
4.06.083	THR-HOH-6-343ZB	จัดเตรียมเอกสารทางธุรกิจ
4.07.089	THR-HOH-6-344ZB	บริหารจัดการการเงินให้อยู่ภายในงบประมาณ
4.07.091	THR-HOH-6-345ZB	ดูแลตรวจตรารายรับและรายจ่าย
4.07.224	THR-HOH-6-346ZB	จัดทำรายงานทางการเงิน
4.07.235	THR-HOH-6-347ZB	จัดเตรียมและควบคุมงบประมาณ
4.09.080	THR-HOH-6-349ZB	ตรวจสอบและดูแลระบบคอมพิวเตอร์ที่ใช้งาน
4.09.100	THR-HOH-6-350ZB	บริหารธุรกิจให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมาย
4.09.101	THR-HOH-6-351ZB	จัดการด้านทรัพย์สินที่เป็นวัตถุและอาคารและสาธารณูปโภค
4.09.104	THR-HOH-6-352ZB	บริหารทรัพยากรมนุษย์อย่างมีประสิทธิภาพ
4.10.114	THR-HOH-6-353ZB	พูดนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ
4.10.115	THR-HOH-6-354ZB	อ่านและเขียนภาษาอังกฤษได้ในระดับสูง
4.10.118	THR-HOH-6-355ZB	เขียนจดหมายธุรกิจเป็นภาษาอังกฤษ
4.12.023	THR-HOH-6-356ZB	วางแผนและจัดการทำอาหารเมนูจัดเลี้ยง
4.13.039	THR-HOH-6-357ZB	ออกแบบแนวคิดหลักของงานเลี้ยงประเภทต่าง ๆ
4.13.044	THR-HOH-6-358ZB	เลือกวิธีการ/ระบบการจัดการงานเลี้ยงที่เหมาะสม

4.16.233 THR-MTQS-427A การจัดการและการรักษาความสัมพันธ์ในที่ทำงาน

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล