

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร  
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารคาว ระดับ 4

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงาน มีการวางแผน และประเมินผลงานเบื้องต้น  
มีความคิดริเริ่ม สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคควบคู่กับการใช้คู่มือ  
และข้อมูลที่เกี่ยวข้องภายใต้การแนะแนวของผู้บังคับบัญชา สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน ภาษาไทย  
ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง และต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ แกงจืด (พิเศษ เช่น ลูกรอก,  
ปลาหมึกสอดไส้) ต้มโคล้ง ต้มแซบ ไก่ต้มขมิ้น จอผักกาด ต้มส้ม มัสมัน แกงกะหรี่ แกงฮังเล แกงแค แกงเหลือง  
แกงไตปลาแกงอ่อม แกงเปรอะ ยำปลาตุ๋น พล่า  
ยำใหญ่ ยำหอย ยำมะพร้าวคั่ว (ยำส้มโอ ยำถั่วพู ยำหนั่ม ยำหัวปลี) ยำของทอด (ยำ 3 กรอบ ยำผักกรอบ)  
น้ำพริกผัด (น้ำพริกเผา น้ำพริกขี้หนู น้ำพริกแกง น้ำพริกขี้หมู น้ำพริกมะขาม ปลาร้าบอง น้ำพริกตาแดง) กะปิคั่ว  
หมี่กรอบ ห่อหมก หมูฝอย ผัดเครื่องแกง ผัดน้ำพริกเผา ข้าวยา ข้าวคลุกกะปิ ข้าวหมก ชูตข้าวมันส้มตำ  
ชูตขนมจีน (น้ำพริก น้ำยาปลา/กะทิ น้ำเงี้ยว ซาวน้ำ) ข้าวซอย สาหร่ายหมู ข้าวเกรียบ-ปากหม้อ บัณเฑาะว์  
ขนมจีบไทย ซ่อม่วง กระตังทอง บัณเฑาะว์ทอด ขนมเบื้องญวน หมู/ลาเตียง ค้างคาวเผือก วิชาลิ้มรส

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- เป็นผู้กำลังศึกษาระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีที่สุดท้าย  
และมีรายวิชาอาหารไทยหรือขนมไทยที่มีหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต  
หรือสำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า  
ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยหรือขนมไทย หรือ
- เป็นผู้ที่ไม่มีการศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน

### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

นักเรียน นักศึกษา และพ่อครัวหรือแม่ครัว ในโรงแรมหรือร้านอาหารขนาดใหญ่  
ที่มีความถนัดในการประกอบอาหารไทยเฉพาะอาหารคาว

### หมายเหตุ

N/A

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

|       |                |                                    |
|-------|----------------|------------------------------------|
| 10101 | THR-RGEO-1030A | ทำแกงประเภทไม่ใช้เครื่องแกง        |
| 10102 | THR-NCFC-1031A | ทำแกงประเภทใช้เครื่องแกงไม่ใส่พริก |
| 10103 | THR-VKNS-1032A | ทำแกงประเภทใช้เครื่องแกงใส่พริก    |
| 10201 | THR-YCZU-1033A | ทำยำประเภทน้ำใส ลาบ พล่า           |
| 10202 | THR-XDTR-1034A | ทำยำประเภทน้ำข้น                   |
| 10301 | THR-AUOY-1035A | ทำน้ำพริก                          |

|       |                |                                                                     |
|-------|----------------|---------------------------------------------------------------------|
| 10302 | THR-SMGK-1036A | ทำเครื่องจิ้ม                                                       |
| 10401 | THR-CGYO-1037A | ทำเครื่องเคียง                                                      |
| 10402 | THR-QHZB-1038A | ทำของแนม                                                            |
| 10501 | THR-CNLS-1039A | ทำอาหารประเภทผัดจืด                                                 |
| 10502 | THR-ULZX-1040A | ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด                                                |
| 10601 | THR-NBBK-1041A | ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว                                |
| 10602 | THR-QRRO-1042A | ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น                                |
| 10701 | THR-TGKM-1043A | หุง/นึ่ง/ต้มข้าว                                                    |
| 10702 | THR-ZUYZ-1044A | นึ่งข้าวเหนียว                                                      |
| 10703 | THR-FXRT-1045A | หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ                                           |
| 10801 | THR-RXSG-1046A | ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง                                               |
| 10802 | THR-HDYY-1047A | ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด                                           |
| 20101 | THR-XZQL-1048A | บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลใน ครัวอาหารไทย                            |
| 20103 | THR-NWHB-1050A | ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัว อาหารไทย            |
| 20201 | THR-UVDV-1052A | ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย                                        |
| 20202 | THR-LZKS-1053A | ควบคุมความปลอดภัยใน สถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย                   |
| 20301 | THR-XBFG-1054A | ออกแบบ รายการอาหารไทย                                               |
| 20302 | THR-QDRA-1055A | พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่                                              |
| 20401 | THR-AJIS-1056A | จัดซื้อวัตถุดิบ                                                     |
| 20402 | THR-ZOQA-1057A | ตรวจรับวัตถุดิบ                                                     |
| 20403 | THR-RYGF-1058A | เก็บวัตถุดิบอาหารไทย                                                |
| 20501 | THR-TODM-1060A | จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการ ประกอบอาหารไทย                 |
| 20502 | THR-ESXF-1061A | ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับ<br>การประกอบอาหารไทย |
| 20601 | THR-ABSD-1062A | วางแผนงบประมาณใน การผลิตอาหารไทย                                    |
| 20602 | THR-ERNR-1063A | คำนวณราคา ขายอาหารไทย                                               |
| 20701 | THR-XQKC-1064A | ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร                          |
| 20801 | THR-YHWM-1068A | สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย        |
| 20802 | THR-UFWE-1069A | สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการ ปฏิบัติในครัวอาหารไทย            |
| 20901 | THR-PKPD-1065A | สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย           |
| 20902 | THR-TULC-1066A | สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการ ปฏิบัติในครัวอาหารไทย               |

**องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล**