

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม
อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย ทำตามระเบียบปฏิบัติ
ด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงานที่เหมาะสมสำหรับผู้ปรุงอาหารตะวันตก
ปฏิบัติการปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่เหมาะสมสำหรับผู้ปรุงอาหารตะวันตก
รับและแก้ปัญหาการร้องเรียนของลูกค้าที่ใช้บริการ รับและเก็บรักษาสินค้าที่ จัดการรายการซื้อและจัดเก็บสินค้า
ใช้ภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไป
ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ในการปรุงอาหารตะวันตกรับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในการปรุงอาหาร
จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ จัดเตรียมและปรุงอาหารจากเนื้อสัตว์ที่เลี้ยงลูกด้วยนม
จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด ตลอดจนจัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. เป็นผู้กำลังศึกษาระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีสุดท้าย
และมีรายวิชาอาหารตะวันตกหรือที่เกี่ยวข้องที่มีหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
หรือสำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า
ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตก หรือ
2. เป็นผู้ที่ไม่มีการศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตกมาแล้ว ไม่น้อยกว่า
3 ปี หรือ
3. ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตกไม่น้อยกว่า 90
ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- พ่อครัวหรือแม่ครัวในโรงแรม ร้านอาหารทุกขนาดที่มีความถนัดในการประกอบอาหารตะวันตก

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

4.01.005	THR-XWAF-1104A	ทำตามระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงานที่เหมาะสมสำหรับ ผู้ปรุงอาหารตะวันตก
4.01.012	THR-XCMK-1106A	ปฏิบัติการปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่เหมาะสมสำหรับผู้ปรุงอาหารตะวันตก
4.04.014	THR-VHTD-1107A	รับและแก้ปัญหาการร้องเรียนของลูกค้าที่ใช้บริการอาหารตะวันตก
4.06.218	THR-JDVP-1111A	รับและเก็บรักษาสินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตก
4.09.103	THR-FIEU-1116A	จัดการรายการซื้อและจัดเก็บสินค้าของอาหารตะวันตก
4.10.109	THR-AQMK-1120A	ใช้ภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไปของผู้ปรุงอาหารตะวันตก
4.11.003	THR-EBIU-1124A	ทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ในการปรุงอาหารตะวันตก

4.11.015	THR-IVZX-1125A	รับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในการปรุงอาหารตะวันตก
4.12.025	THR-SDLG-1128A	จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ
4.12.028	THR-PQWG-1131A	จัดเตรียมและปรุงอาหารจากเนื้อสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม
4.12.029	THR-TVYQ-1132A	จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด
4.12.033	THR-NWYX-1134A	จัดเตรียมน้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล