

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม
อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อนสามารถครอบคลุมการปฏิบัติงาน
สามารถจัดการและแก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้ง พัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตก
จัดทำรายงานทางการเงิน สอน (Coach) ทักษะในการปรุงอาหารตะวันตก
สรรหาและคัดเลือกพนักงานที่เหมาะสม จัดตารางทำงานและมอบหมายงานให้พนักงาน
ใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับผู้ปรุงอาหารตะวันตกทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีก
จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล จัดเตรียมอาหารประเภทซูปและแกงจืด
จัดงานและจัดแสดงอาหารตะวันตกอย่างเหมาะสม ใช้วิธีการและหลักการจัดเลี้ยงอาหารตะวันตกที่ถูกต้องเหมาะสม

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า
ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตก และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก
ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
2. เป็นผู้ที่ไม่มียุติการศึกษาศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 5 ปี
หรือ
3. ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตกไม่น้อยกว่า 90
ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก
ไม่น้อยกว่า 3 ปี

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- พ่อครัวหรือแม่ครัวในโรงแรม ร้านอาหารทุกขนาดที่มีความถนัดในการประกอบอาหารตะวันตก

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

4.01.009	THR-DVAV-1105A	การจัดการและแก้ไขปัญหาสถานการณ์ความขัดแย้งของผู้ปรุงอาหารตะวันตก
4.04.075	THR-MAVV-1109A	พัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตก
4.07.224	THR-ZKKC-1113A	จัดทำรายงานทางการเงินที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหารตะวันตก
4.08.239	THR-LOIH-1115A	สอน (Coach) ทักษะในการปรุงอาหารตะวันตก
4.09.107	THR-SATU-1118A	สรรหาและคัดเลือกพนักงานที่เหมาะสมสำหรับเป็นผู้ปรุงอาหารตะวันตก
4.09.108	THR-EMZN-1119A	จัดตารางทำงานและมอบหมายงานให้พนักงานผู้ปรุงอาหารตะวันตก
4.10.112	THR-ECQD-1121A	ใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับผู้ปรุงอาหารตะวันตกทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ

4.12.026	THR-MKAS-1129A	จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีก
4.12.027	THR-KDQI-1130A	จัดเตรียมและปรุงอาหารทะเล
4.12.032	THR-XMGG-1133A	จัดเตรียมอาหารประเภทซूपและแกงจืด
4.12.035	THR-GACI-1135A	จัดจานและจัดแสดงอาหาร
4.13.038	THR-NSIK-1137A	ใช้วิธีการและหลักการจัดเลี้ยงอาหารตะวันตกที่ถูกต้อง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล