

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม
อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 6

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะในการบริหารจัดการ

วิเคราะห์และประเมินสถานการณ์เพื่อแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนและเหตุการณ์เฉพาะหน้าได้อย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ โดยสามารถนำองค์ความรู้ และทักษะจากสาขาอาชีพอื่น ๆ ที่มีความหลากหลายมาประยุกต์ใช้

สามารถกำหนดนโยบายกลยุทธ์ขององค์กร โดยการจัดสรรทรัพยากรที่มีอยู่อย่างมีประสิทธิภาพ

พัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขายอาหารตะวันตก วางแผน ดำเนินงาน

และสร้างระบบการทำงานที่เกี่ยวข้อง บริหารจัดการการเงินของการปรุงอาหารตะวันตกให้อยู่ภายในงบประมาณ

ประเมินผลระบบการฝึกอบรม ติดตามและประเมินผลความมีประสิทธิภาพการฝึกอบรม

บริหารทรัพยากรมนุษย์อย่างมีประสิทธิภาพ

ใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับผู้ปรุงอาหารตะวันตกในการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นได้

และวางแผนและจัดการทำอาหารเมนูจัดเลี้ยงสำหรับอาหารตะวันตกอย่างเหมาะสม

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

หรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตก

และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 5 ปี หรือ

2. เป็นผู้ที่ไม่วุฒิมัธยมศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 7 ปี หรือ

3. ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตกไม่น้อยกว่า 90

ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก

ไม่น้อยกว่า 5 ปี และ

4. มีผลการทดสอบภาษาอังกฤษ คะแนน TOEIC ไม่น้อยกว่า 650 คะแนน

หรือการทดสอบภาษาอังกฤษอื่นที่เทียบเท่าตามที่สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพเห็นชอบ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- พ่อครัวหรือแม่ครัวในโรงแรม ร้านอาหารทุกขนาดที่มีความถนัดในการประกอบอาหารตะวันตก

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

4.04.071	THR-UPSK-1108A	พัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขายอาหารตะวันตก
4.06.081	THR-OOTC-1110A	วางแผนดำเนินงาน และสร้างระบบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับผู้ปรุงอาหารตะวันตก

4.07.089	THR-JPPG-1112A	บริหารจัดการการเงินของการปรุงอาหารตะวันตกให้อยู่ภายในงบประมาณ
		ณ
4.08.094	THR-WZMI-1114A	ติดตามและประเมินผลความมีประสิทธิภาพการฝึกอบรมของผู้ปรุงอาหารตะวันตก
4.09.104	THR-FJXT-1117A	บริหารทรัพยากรมนุษย์ของผู้ปรุงอาหารตะวันตกอย่างมีประสิทธิภาพ
4.10.113	THR-VKCX-1122A	ใช้ภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับผู้ปรุงอาหารตะวันตกในการแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น
4.12.023	THR-DHEE-1127A	วางแผนและจัดการทำอาหารเมนูจัดเลี้ยงสำหรับอาหารตะวันตก

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล