

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม
อาชีพผู้ปรุงอาหารตะวันตก ระดับ 7

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้ที่มีลักษณะเฉพาะทาง ระดับฝีมือขั้นสูง และเทคนิคในการปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพ มีทักษะความรู้เฉพาะทางระดับสูงและมีความซับซ้อน สามารถวิเคราะห์วิธีการ ขั้นตอนการทำงานของอาหารตะวันตก ในสถานประกอบการ มีความเป็นผู้นำ การบริการสังคม สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิค การเจรจาต่อรอง คิดค้นรายการอาหารตะวันตกใหม่ ๆ การบริการอาหารตะวันตก เพื่อนำไปใช้ประโยชน์เชิงการค้าในรูปแบบที่มีความซับซ้อน อาทิ การลงทุนประกอบกิจการตั้งแต่เริ่มต้นจนประสบผลสำเร็จ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตก และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 10 ปี หรือ
2. เป็นผู้ที่ไม่วุฒิมัธยมศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 15 ปี หรือ
3. ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารตะวันตกไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารตะวันตก ไม่น้อยกว่า 10 ปี และ
4. มีผลการทดสอบภาษาอังกฤษ คะแนน TOEIC ไม่น้อยกว่า 700 คะแนน หรือการทดสอบภาษาอังกฤษอื่นที่เทียบเท่าตามที่สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพกำหนด

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- พ่อครัวหรือแม่ครัวในโรงแรม ร้านอาหารทุกขนาดที่มีความถนัดในการประกอบอาหารตะวันตก

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

4.10.115	THR-SFAU-1123A	อ่าน เขียน และพูดภาษาอังกฤษในเชิงธุรกิจของอาหารตะวันตก
4.12.018	THR-ZQZR-1126A	ประยุกต์ใช้เทคนิคขั้นสูงของการปรุงอาหารตะวันตกเพื่อการค้า
4.12.036	THR-IUQJ-1136A	คัดเลือก จัดเตรียม และเสิร์ฟอาหารตะวันตกที่คิดค้นใหม่
4.13.041	THR-RGBY-1138A	ออกแบบรายการอาหารตะวันตกจากผลการวิจัยเพื่อการค้า
4.16.099	THR-CCEV-1139A	เป็นผู้นำและบริหารคนในการประกอบธุรกิจอาหารตะวันตก

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล