

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพผู้ปรุงขนมปัง
ระดับ 6

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

N/A

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

5.05.074	THR-HOH-6-434ZB	พัฒนาและดำเนินการตามแผนธุรกิจ
5.05.075	THR-HOH-6-435ZB	พัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ๆ
5.05.149	THR-HOH-6-436ZB	จัดงานประเภทต่างๆ
5.05.242	THR-HOH-6-437ZB	พัฒนาสภาพแวดล้อมในการป้องกันปัญหาเกี่ยวกับเด็กในแหล่งท่องเที่ยว
5.06.081	THR-HOH-6-438ZB	วางแผนและสร้างระบบและกระบวนการทำงาน
5.06.083	THR-HOH-6-439ZB	จัดเตรียมเอกสารทางธุรกิจ
5.07.089	THR-HOH-6-440ZB	บริหารจัดการการเงินให้อยู่ภายในงบประมาณ
5.07.091	THR-HOH-6-441ZB	ดูแลตรวจตรารายรับและรายจ่าย
5.07.224	THR-HOH-6-442ZB	จัดทำรายงานทางการเงิน
5.07.235	THR-HOH-6-443ZB	จัดเตรียมและควบคุมงบประมาณ
5.08.092	THR-HOH-6-444ZB	ประเมินระบบการประเมินผล
5.08.228	THR-HOH-6-445ZB	จัดโครงการฝึกอบรมและพัฒนา รวมถึงตรวจสอบและประเมินผลโครงการ
5.09.080	THR-HOH-6-446ZB	ตรวจสอบและดูแลระบบคอมพิวเตอร์ที่ใช้งาน
5.09.100	THR-HOH-6-447ZB	บริหารธุรกิจให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมาย
5.09.104	THR-HOH-6-448ZB	บริหารทรัพยากรมนุษย์อย่างมีประสิทธิภาพ
5.10.114	THR-HOH-6-449ZB	พูดนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ
5.10.115	THR-HOH-6-450ZB	อ่านและเขียนภาษาอังกฤษได้ในระดับสูง
5.10.118	THR-HOH-6-451ZB	เขียนจดหมายธุรกิจเป็นภาษาอังกฤษ

5.12.023	THR-HOH-6-452ZB	วางแผนและจัดการทำอาหารเมนูจัดเลี้ยง
5.13.039	THR-HOH-6-453ZB	ออกแบบแนวคิดหลักของงานเลี้ยงประเภทต่าง ๆ
5.13.040	THR-HOH-6-454ZB	ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับโภชนาการพิเศษและวัฒนธรรม
5.13.041	THR-HOH-6-455ZB	ออกแบบรายการอาหารที่ตรงกับความต้องการของตลาด
5.13.044	THR-HOH-6-456ZB	เลือกวิธีการ/ระบบการจัดการงานเลี้ยงที่เหมาะสม
5.05.072	THR-HOH-6-457ZB	สร้างและรักษาความสัมพันธ์ทางธุรกิจ
5.09.101	THR-HOH-6-458ZB	จัดการด้านทรัพย์สินที่เป็นวัตถุและอาคารและสาธารณูปโภค

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล