

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทขนมไทย ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงาน มีการวางแผน และประเมินผลงานเบื้องต้น
มีทักษะในการเลือกใช้วิธีการ เครื่องมือ วัสดุ สารสนเทศ ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสมในสถานการณ์ที่แตกต่าง
ทำงานตามแบบแผนหรือมาตรฐาน และตัดสินใจการแก้ปัญหาในงาน ภายใต้การปฏิบัติที่กำหนด สามารถ ฟัง
อ่าน พูด เขียน ภาษาไทย ต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ ขนมต้ม (กล้วย มัน พักทอง ขนมต้มขาว/แดง
ถั่วแปบ ขนมเหนียว ขนมดุ้ง ทับทิมกรอบ ลอยแก้ว ข้าวเหนียวเปียก สาคุเปียก เต้าส่วน ถั่วต้มน้ำตาล)
ขนมเนื้ (ขนมกล้วย ขนมมัน ขนมพักทอง ข้าวต้มมัด ขนมชั้น ขนมตาล สังขยา สาลี่ ขนมขี้หนู ปุยฝ้าย
เรไร ขนมกล้วย) ขนมเชื่อม (มัน/เผือกเชื่อม กล้วยเชื่อม พักทองเชื่อม) ขนมแช่อิ่ม (มะม่วงแช่อิ่ม มะยมแช่อิ่ม
มะดันแช่อิ่ม มะขามแช่อิ่ม มะเขือเทศแช่อิ่ม) ขนมทอด (ดอกจอก ขนมไข่นกกระทา ขนมผักบัว กล้วยแขก
ข้าวเม้าทอด ขนมกง) ขนมฉาบ (กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ พักทองฉาบ)

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- เป็นผู้กำลังศึกษาระดับชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ชั้นปีสุดท้าย
และมีรายวิชาอาหารไทยหรือขนมไทยที่มีหน่วยกิตรวม ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต
หรือสำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า
ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยหรือขนมไทย หรือ
- เป็นผู้ที่ไม่มีความรู้ทางการศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย
ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

นักเรียน นักศึกษา และพ่อครัวหรือแม่ครัว ในโรงแรม ร้านอาหารขนาดใหญ่ ขนาดกลาง
ขนาดเล็ก หรือร้านขนมไทย ที่มีความถนัดเฉพาะด้านในการประกอบขนมไทย

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10901	THR-JZAM-1071A	ทำขนมหวานประเภทต้ม
10902	THR-HUCF-1072A	ทำขนมหวานประเภทเนื้
10903	THR-LQLW-1073A	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แช่อิ่ม
10904	THR-JCXS-1074A	ทำขนมหวานประเภททอด
10905	THR-RMJS-1075A	ทำขนมหวานประเภทฉาบ

10906	THR-BLHC-1076A	ทำขนมเครื่องไข่
10907	THR-KZGO-1077A	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
10909	THR-GDII-1079A	ทำขนมหวานประเภทจี
10910	THR-RILO-1080A	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
20101	THR-KG XO-1081A	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย
20103	THR-UEKX-1083A	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20201	THR-SJWZ-1085A	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
20202	THR-FLVX-1086A	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20301	THR-MQQR-1087A	ออกแบบรายการอาหารไทย
20302	THR-KRVH-1088A	พัฒนาดำรับอาหารไทยใหม่
20401	THR-PYZB-1089A	จัดซื้อวัตถุดิบ
20403	THR-DIEI-1091A	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20404	THR-MKAF-1092A	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20501	THR-APRI-1093A	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20502	THR-YWDF-1094A	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและ อุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20601	THR-RGVK-1095A	วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย
20602	THR-CQSC-1096A	คำนวณราคาขายอาหารไทย
20701	THR-DMBG-1097A	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
20801	THR-PKFC-1098A	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20802	THR-OREE-1099A	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20901	THR-IFYM-1101A	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20902	THR-GCUI-1102A	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล