

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ประเภทขนมไทย ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะทางความคิด และปฏิบัติที่หลากหลาย หาข้อสรุป และ
ตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและ เทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง เพื่อวิเคราะห์
การบริหารจัดการระดับต้นมาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม มีส่วนร่วมในการพัฒนา และ ริเริ่มสิ่งใหม่
มีส่วนร่วมในการวางแผน ประสานงาน และประเมินผล สามารถ ฟัง อ่าน พูดเขียน ภาษาไทยระดับสูง และ
มีสมรรถนะในระดับที่ 4 และต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีก ได้แก่ คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย ขนมเครื่องใช้ (ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง)
ขนมอบ/ผิง (ขนมผิง กลีบลำดวน โสมนัส หน้านวล บำปิ่น)

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นหรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือเทียบเท่า
ในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยหรือขนมไทย และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย
ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- เป็นผู้ที่ไม่วุฒิมัธยมศึกษา แต่ต้องมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 5 ปี หรือ
- ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยไม่น้อยกว่า 90 ชั่วโมงจากหน่วยงานของภาครัฐและเอกชน
และมีประสบการณ์ในการทำงานอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

พ่อครัวหรือแม่ครัว ในโรงแรม ร้านอาหารขนาดใหญ่ ขนาดกลาง ขนาดเล็ก หรือร้านขนมไทย
ที่มีความถนัดเฉพาะด้านในการประกอบขนมไทย

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10901	THR-JZAM-1071A	ทำขนมหวานประเภทต้ม
10902	THR-HUCF-1072A	ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง
10903	THR-LQLW-1073A	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/ แช่อิ่ม
10904	THR-JCXS-1074A	ทำขนมหวานประเภททอด
10905	THR-RMJS-1075A	ทำขนมหวานประเภทฉาบ
10906	THR-BLHC-1076A	ทำขนมเครื่องใช้
10907	THR-KZGO-1077A	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
10908	THR-BVQI-1078A	ทำขนมหวานประเภทกวน
10909	THR-GDII-1079A	ทำขนมหวานประเภทจี
10910	THR-RILO-1080A	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป

20101	THR-KG XO-1081A	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย
20102	THR-ICNQ-1082A	คัดเลือกบุคลากรเพื่อปฏิบัติงานครัว อาหารไทย
20103	THR-UEKX-1083A	ประเมินประสิทธิภาพของ บุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20104	THR-IGZV-1084A	ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรที่ ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20201	THR-SJWZ-1085A	ควบคุมความปลอดภัยในอาหาร ไทย
20202	THR-FLVX-1086A	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20301	THR-MQQR-1087A	ออกแบบรายการ อาหารไทย
20302	THR-KRVH-1088A	พัฒนาตำรับอาหาร ไทยใหม่
20401	THR-PYZB-1089A	จัดซื้อวัตถุดิบ
20402	THR-FEPU-1090A	ตรวจรับวัตถุดิบ
20403	THR-DIEI-1091A	เก็บวัตถุดิบอาหาร ไทย
20404	THR-MKAF-1092A	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20501	THR-APRI-1093A	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์ สำหรับการประกอบอาหารไทย
20502	THR-YWDF-1094A	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและ อุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20601	THR-RGVK-1095A	วางแผนงบประมาณในการ ผลิตอาหารไทย
20602	THR-CQSC-1096A	คำนวณราคาขาย อาหารไทย
20701	THR-DMBG-1097A	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการ ติดต่อสื่อสาร
20801	THR-PKFC-1098A	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20802	THR-OREE-1099A	สื่อสารภาษาอังกฤษ ระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัว อาหารไทย
20901	THR-IFYM-1101A	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20902	THR-GCUI-1102A	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20903	THR-KUPS-1103A	สื่อสารภาษาไทย ระดับสูงเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล