

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารหวาน ชั้น 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงาน มีการวางแผน และประเมินผลงานเบื้องต้น มีความคิดริเริ่ม สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคควบคู่กับการใช้คู่มือ และข้อมูลที่เกี่ยวข้องภายใต้การแนะนำของผู้บังคับบัญชา สามารถ ฟัง อ่าน พูด เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง มีสมรรถนะในระดับที่ 1-2 และต้องมีสมรรถนะเพิ่มอีกได้แก่ ปุยฝ้าย ขนมชั้น ขนมขี้หนู มัน/เผือกเชื่อม กล้วยเชื่อม พักทองเชื่อม มะม่วงเชื่อม มะยมเชื่อม มะดันเชื่อม มะขามเชื่อม มะเขือเทศเชื่อม ขนมทอด (ดอกจอก ขนมไข่นกกระทา ขนมผักบัว กล้วยแขก ข้าวเม้าทอด ขนมกง) กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ พักทองฉาบ ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ขนมฝิง กลีบลำดวน โสมนัส หน้านวล บ้าปิ่น กะละแม กระจ่างสารท ขนมเบื้อง ขนมครก แป้งจี๊ ลูกชุบ ข้าวเหนียวมูน เม็ดขนุน ละอองลำเจียก ไข่หงส์ จ้ำมงกุฏ ขนมกง ขนมเทียน ลอดช่อง ขนมหม้อแกง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ชั้น 3 มีประสบการณ์ การทำงานในตำแหน่งผู้ประกอบอาหารไทย อย่างน้อย 5 ปี ขึ้นไป

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

20501	THR-TCF-3-187ZA	จัดซื้อเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย
20902	THR-TCF-3-196ZA	สื่อสารภาษาไทยระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20401	THR-TCF-3-183ZA	จัดซื้อวัตถุดิบ
20302	THR-TCF-3-182ZA	พัฒนาตำรับอาหารไทยใหม่
20602	THR-TCF-3-190ZA	คำนวณราคาขายอาหารไทย
20103	THR-TCF-3-177ZA	ประเมินประสิทธิภาพของบุคลากรที่ปฏิบัติงานในครัวอาหารไทย
20101	THR-TCF-3-175ZA	บริหารจัดการทรัพยากรบุคคลในครัวอาหารไทย
20802	THR-TCF-3-193ZA	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับกลางเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20601	THR-TCF-3-189ZA	วางแผนงบประมาณในการผลิตอาหารไทย
20901	THR-TCF-3-195ZA	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20801	THR-TCF-3-192ZA	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติในครัวอาหารไทย
20701	THR-TCF-3-191ZA	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร
20502	THR-TCF-3-188ZA	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย

20404	THR-TCF-3-186ZA	เบิกจ่ายวัตถุดิบ
20403	THR-TCF-3-185ZA	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย
20402	THR-TCF-3-184ZA	ตรวจรับวัตถุดิบ
20202	THR-TCF-3-180ZA	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย
20201	THR-TCF-3-179ZA	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย
10910	THR-TCF-3-171ZA	ทำขนมหวานที่ใช้ 3 วิธีขึ้นไป
10909	THR-TCF-3-170ZA	ทำขนมหวานประเภทจี
10907	THR-TCF-3-168ZA	ทำขนมหวานประเภทอบ/ผิง
10906	THR-TCF-3-167ZA	ทำขนมเครื่องใช้
10905	THR-TCF-3-166ZA	ทำขนมหวานประเภทฉาบ
10904	THR-TCF-3-165ZA	ทำขนมหวานประเภททอด
10903	THR-TCF-3-164ZA	ทำขนมหวานประเภทเชื่อม/แช่อิ่ม
10908	THR-TCF-3-169ZA	ทำขนมหวานประเภทกวน
10902	THR-TCF-3-163ZA	ทำขนมหวานประเภทนึ่ง
10901	THR-TCF-3-162ZA	ทำขนมหวานประเภทต้ม

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล