

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพพ่อครัวขนมปังอบ ชั้น 2

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพพ่อครัวขนมปังอบ ชั้น 2 เป็นบุคคลที่มีทักษะฝีมือในการปฏิบัติงานที่ถูกกำหนดไว้แล้ว สามารถปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ ปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย ดูแลรักษาการบริการลูกค้าให้ได้มาตรฐาน เก็บรักษาฐานข้อมูลในรูปแบบเอกสารและการนำมาใช้ สามารถสนทนาภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไป นำมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้ สามารถเขียนข้อความสั้นๆเป็นภาษาอังกฤษ สามารถทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย จัดเตรียมและจัดแสดงขนมอบ/ขนมหวานชิ้นเล็ก จัดเตรียมและผลิต ผลิตภัณฑ์จากช็อกโกแลต จัดเตรียมและผลิตเค้กและขนมอบประเภทต่าง ๆ จัดเตรียมและผลิตผลิตภัณฑ์จากยีสต์

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่จบผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพพ่อครัวขนมปังอบ ชั้น 2 ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพ ชั้น 1 จำนวน 9 หน่วย และ ชั้น 2 จำนวน 11 หน่วย รวมทั้งหมด 20 หน่วยสมรรถนะ

### กลุ่มบุคคลในอาชีพ

#### หมายเหตุ

(ข้อเสนอแนะเฉพาะสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพนี้) ไม่มี

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 5.01.017 ปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย
- 5.05.073 ดูแลรักษาการบริการลูกค้าให้ได้มาตรฐาน
- 5.06.078 เก็บรักษาฐานข้อมูลในรูปแบบเอกสารและการนำมาใช้
- 5.10.109 สนทนาภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไป
- 5.11.002 นำมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้
- 5.12.021 ดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย
- 5.14.049 จัดเตรียมและผลิต ผลิตภัณฑ์จาก ช็อกโกแลต
- 5.14.052 จัดเตรียมและผลิตเค้กและขนมอบประเภทต่าง ๆ
- 5.14.053 จัดเตรียมและผลิตผลิตภัณฑ์จากยีสต์
- 5.01.016 ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ
- 5.14.046 จัดเตรียมและจัดแสดงขนมอบ/ขนมหวานชิ้นเล็ก

### องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล