

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพพ่อครัวขนมปังอบ ชั้น 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพพ่อครัวขนมปังอบ ชั้น 4 เป็นบุคคลที่มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย สามารถศึกษาและพัฒนาความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น นำระเบียบปฏิบัติด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยไปใช้ ศึกษาหาความรู้ในด้านอุตสาหกรรมบริการ จัดให้มีการรักษาความปลอดภัยในที่ทำงาน จัดทำและนำเสนอรายงาน จัดทำเอกสาร รายงาน และใบงานโดยคอมพิวเตอร์ รวบรวมและนำเสนอข้อมูลของ พัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้ ออกแบบ จัดทำ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่างๆ ทำตามคำสั่งที่เป็นภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ สามารถอ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่างๆ จัดเตรียมและจัดแสดงงานที่ทำจากน้ำตาล จัดเตรียมและออกแบบงานปั้นน้ำตาล (Marzipan) สามารถพัฒนาและควบคุมแนวทางการปฏิบัติงาน รวมทั้งเป็นผู้นำและบริหารคน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพพ่อครัวขนมปังอบ ชั้น 4 ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพ ชั้น 1 จำนวน 9 หน่วย ชั้น 2 จำนวน 11 หน่วย ชั้น 3 จำนวน 12 หน่วย และชั้น 4 จำนวน 14 หน่วย รวมทั้งหมด 46 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ

หมายเหตุ

(ข้อแนะนำเฉพาะสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพนี้) ไม่มี

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 5.01.007 นำระเบียบปฏิบัติด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยไปใช้
- 5.04.139 จัดให้มีการรักษาความปลอดภัยในที่ทำงาน
- 5.06.076 จัดทำเอกสาร รายงาน และใบงานโดยคอมพิวเตอร์
- 5.06.077 รวบรวมและนำเสนอข้อมูลของสินค้า
- 5.06.086 พัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้
- 5.06.240 ออกแบบ จัดทำ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่างๆ
- 5.10.110 ทำตามคำสั่งที่เป็นภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ
- 5.10.116 อ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่างๆ
- 5.14.047 จัดเตรียมและจัดแสดงงานที่ทำจากน้ำตาล
- 5.14.048 จัดเตรียมและออกแบบงานปั้นน้ำตาล (Marzipan)
- 5.16.098 พัฒนาและควบคุมแนวทางการปฏิบัติงาน
- 5.16.099 เป็นผู้นำและบริหารคน
- 5.01.006 ศึกษาและพัฒนาความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น
- 5.01.008 ศึกษาหาความรู้ในด้านอุตสาหกรรมบริการ

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล