

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน และการออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบ
มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบการขนมอบ ระดับ ๑

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคสาม แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนา
ฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงกำหนดวิธีการทดสอบ
มาตรฐานฝีมือแรงงาน และการออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
สาขาอาชีพผู้ประกอบการขนมอบ ระดับ ๑ ไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบการขนมอบ
ระดับ ๑

๑.๑ การทดสอบความรู้

เป็นการทดสอบความรู้ และความสามารถที่จำเป็นจะต้องนำมาใช้ในการ
ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ ลักษณะข้อสอบเป็นข้อสอบแบบปรนัย ชนิด ๔ ตัวเลือก
จำนวน ๕๐ ข้อ ใช้เวลาในการทดสอบ ๑ ชั่วโมง คะแนนเต็ม ๓๐ คะแนน คิดเป็นร้อยละ ๓๐
ของคะแนนทั้งหมด

๑.๒ การทดสอบความสามารถ

เป็นการทดสอบความสามารถ ซึ่งเกิดจากการสะสมประสบการณ์เกิดความ
ชำนาญเพียงพอที่จะปฏิบัติงานได้อย่างมีคุณภาพตามข้อกำหนด ถูกขั้นตอน และเสร็จตามเวลา
ที่กำหนดลักษณะแบบทดสอบ เป็นการทดสอบทักษะฝีมือ โดยให้ผู้เข้ารับการทดสอบปฏิบัติงาน
ตามรูปแบบและกฎเกณฑ์ในวิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบการขนมอบ
ระดับ ๑ จำนวน ๓ แบบทดสอบ คือ

แบบทดสอบที่ ๑ เป็นการทำคุกกี้เนยสด (Butter Cookies) น้ำหนัก ๑/๒ กก.
ตกแต่ง ๒ รูปแบบ ทำเค้กเนยสด (Butter Cake) ๑ ชิ้น ขนาดพิมพ์มาตรฐาน ๓ ปอนด์ พร้อมตกแต่ง
ด้วยบัตเตอร์ครีม (ปาดเรียบ) เค้กเนื้อชิฟฟอน (Chiffon Cake) ขนาดพิมพ์มาตรฐาน (๑๑x๑๕x๑ นิ้ว)
กำหนดให้สอดไส้ด้วยบัตเตอร์ครีม ตัดเป็นชิ้นสามเหลี่ยมพร้อมห่อ

แบบทดสอบที่ ๒ เป็นการทำคุกกี้เนยสด (Butter Cookies) น้ำหนัก ๑/๒ ก.ก.
ตกแต่ง ๒ รูปแบบ ทำเค้กผลไม้ (Butter Fruit Cake) ๑ ชิ้น ขนาดพิมพ์ที่กำหนดไม่ตกแต่งพื้นฐาน
และให้หั่นเล็กชิ้นหนา ๑/๒ นิ้ว พร้อมห่อ ทำเค้กเนื้อสปองจ์ (Sponge Cake) ๑ ชิ้น ขนาดพิมพ์ที่กำหนด
ให้ตกแต่งพื้นฐานด้วยบัตเตอร์ครีม (ปาดเรียบ)

แบบทดสอบที่ ๓ เป็นการทำคุกกี้เนยสด (Butter Cookies) น้ำหนัก ๑/๒ ก.ก. ตกแต่ง ๒ รูปแบบ ทำเค้กเนื้อสปองจ์ (Sponge Cake) ๑ ชั้น ขนาดพิมพ์ที่กำหนดให้ ตกแต่ง พื้นฐานด้วยบัตเตอร์ครีม (ปาดเรียบ) ทำเค้กช็อกโกแลตเค้ก ๑ ชั้น ขนาดพิมพ์ที่กำหนด พร้อมเคลือบด้วยช็อกโกแลตสำเร็จรูป (Chocotatc Coating) โดยแบบทดสอบ ๑ ชุด จะมี ๓ ชิ้นงาน ใช้เวลาในการทดสอบรวม ๔ ชั่วโมง คะแนนเต็มภาคความสามารถ ๗๐ คะแนน คิดเป็นร้อยละ ๗๐ ของคะแนนทั้งหมด

๑.๓ รายละเอียดวิธีการทดสอบให้ปฏิบัติตามที่คณะกรรมการประกาศกำหนด

ข้อ ๒ การออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบขนมอบ ระดับ ๑ จะออกให้แก่ผู้ผ่านการทดสอบ โดยมีหลักเกณฑ์ดังนี้

ผู้เข้ารับการทดสอบจะต้องสอบทั้งการทดสอบความรู้ ความสามารถและทัศนคติโดยจะต้อง สอบได้คะแนนรวมทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละเจ็ดสิบของคะแนนทั้งหมด จึงถือว่าสอบผ่านมาตรฐาน ฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ประกอบขนมอบ ระดับ ๑

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๓

สมชาย ชุ่มรัตน์

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน