มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร
สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น
บทบาทครอบคลุมขอบเขตอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเฉพาะในท้องถิ่นเป็นหลักเท่านั้น โดยประกอบด้วย 6 อาชีพ ได้แก่ ผู้ประกอบการที่พักท้องถิ่น ผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ผู้ประกอบการของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น นักเล่าเรื่องท้องถิ่น นักออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยวท้องถิ่น และนักการตลาดท่องเที่ยวท้องถิ่น

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

2/2568

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ระดับ 3

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

9. หน่วยสมรรถนะทั้งหมดในมาตรฐานอาชีพ (List of All Units of Competence within this Occupational Standards)

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
020102	จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น
020301	บริการอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว
020401	สื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณ คุณค่า ประวัติของอาหารท้องถิ่น

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ผู้มีสมรรถนะทางเทคนิคในการประยุกต์หลักการ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น โดยปฏิบัติงานที่ครอบคลุมสมรรถนะ ระดับ 3 นั่นคือสามารถจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น ด้วยการดูแลให้มีการจัดเก็บขยะมูลฝอยและกำจัดของเสียจากการประกอบอาหารอย่างถูกวิธีตามหลักสุขาภิบาล ประหยัดน้ำ พลังงาน และใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
นอกจากนี้จะต้องมีความสามารถในการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธีและจัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น ตลอดจนให้การต้อนรับลูกค้าด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ดีงามและบริการอาหารท้องถิ่นแก่ลูกค้าอย่างมีมิตรไมตรี รวมทั้งสื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณ คุณค่า ประวัติของอาหารท้องถิ่น

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. เป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าหรือ
2. เป็นผู้ไม่มีวุฒิการศึกษา แต่มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย 2 ปี ขึ้นไป

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น บุคคลในกลุ่มอาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ได้แก่ พนักงานต้อนรับ พนักงานเสิร์ฟ ร้านอาหารในชุมชนท้องถิ่น
หมายเหตุ :
ผู้ที่จะเข้ารับการประเมินต้องเป็นผู้ที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานประกอบการที่ระบุไว้ข้างต้นหรือที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับนักท่องเที่ยว โดยสถานประกอบการเหล่านั้นต้องตั้งอยู่ในท้องถิ่น

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

020102 จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น
020301 บริการอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว
020401 สื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณ คุณค่า ประวัติของอาหารท้องถิ่น

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีคุณภาพและยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์และวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน	02	บริหารจัดการร้านอาหารท้องถิ่น	0201	จัดการสถานที่ประกอบอาหารให้มีความสะอาดและปลอดภัย
			0203	บริการอาหารท้องถิ่น
			0204	พัฒนาบุคลากรด้านงานอาหารท้องถิ่น

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ

ตาราง 2 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY FUNCTION , UNIT OF COMPETENCE , ELEMENT OF COMPETENCE

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
0201	จัดการสถานที่ประกอบอาหารให้มีความสะอาดและปลอดภัย	020102	จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น	020102.1	จัดเก็บขยะมูลฝอยให้เป็นระเบียบและมิดชิด
				020102.2	ดูแลการกำจัดของเสียจากการประกอบอาหารอย่างถูกวิธีตามหลักสุขาภิบาล
				020102.3	ประหยัดน้ำ พลังงาน และใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม
0203	บริการอาหารท้องถิ่น	020301	บริการอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว	020301.1	ต้อนรับลูกค้าด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ดีงาม
				020301.2	ให้บริการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น
				020301.3	นำเสนออัตลักษณ์ วัฒนธรรมท้องถิ่น
0204	พัฒนาบุคลากรด้านงานอาหารท้องถิ่น	020401	สื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณ คุณค่า ประวัติของอาหารท้องถิ่น	020401.1	เล่าเรื่องอาหารท้องถิ่น
				020401.2	แนะนำรายการอาหารท้องถิ่นให้ลูกค้าตามความต้องการ
				020401.3	แนะนำข้อควรระวังสำหรับผู้แพ้อาหาร

คำอธิบาย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ (ต่อ) เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานหลังจากได้หน้าที่หลัก (Key Function) เพื่อให้ได้ หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และหน่วยสมรรถนะย่อย (Element of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 020102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง วามสามารถในการวางแผน จัดระบบ
และควบคุมการดำเนินงานของสถานประกอบการอาหารให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลและมาตรการด้านสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสม
เพื่อลดผลกระทบเชิงลบต่อชุมชนและธรรมชาติ สร้างความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และรักษามาตรฐานความสะอาดที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมการกินอยู่ในท้องถิ่น
ผู้ปฏิบัติงานจำเป็นต้องสามารถใช้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร การจัดการของเสีย น้ำเสีย และพลังงาน ตลอดจนการส่งเสริมการใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
เพื่อให้สถานที่ประกอบการอาหารมีการดำเนินงานที่ปลอดภัย โปร่งใส ยั่งยืน และสอดคล้องกับแนวทางการท่องเที่ยวโดยชุมชน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
020102.1 จัดเก็บขยะมูลฝอยให้เป็นระเบียบและมิดชิด	1. จัดเก็บขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยตามหลักสุขาภิบาล 2. เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บขยะที่เหมาะสม 3. แยกขยะให้ถูกประเภท	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน
020102.2 ดูแลการกำจัดของเสียจากการประกอบอาหารอย่างถูกวิธีตามหลักสุขาภิบาล	1. ดูแลการกำจัดน้ำเสียอย่างถูกวิธี 2. ดูแลบริเวณพื้นที่ล้างภาชนะให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาล	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน
020102.3 ประหยัดน้ำ พลังงาน และใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม	1. ระบุได้ถึงมาตรการ วิธีการควบคุมการใช้น้ำและไฟฟ้าในสถานประกอบการ 2. เลือกใช้วัสดุย่อยสลายง่ายและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในการบรรจุอาหารและเครื่องดื่ม	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการกำหนดมาตรการ วิธีการควบคุมการประหยัดน้ำและพลังงาน
2. ทักษะการกำจัดขยะ ของเสียจากการประกอบอาหารตามหลักสุขาภิบาล
3. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาด
4. ทักษะการเลือกใช้วัสดุท้องถิ่น

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เรื่องการกำจัดขยะ ของเสียจากการประกอบอาหารตามหลักสุขาภิบาล
2. ความรู้เรื่องประหยัดน้ำ พลังงาน และใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม
3. ความรู้เรื่องการแยกขยะแต่ละประเภท
4. ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร
5. ความรู้เกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสีย
6. ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการครัว
7. ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และสภาพแวดล้อม
8. ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการสาธารณูปโภค

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ผลการสอบปฏิบัติ
2. ผลการสัมภาษณ์

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการสอบข้อเขียน
2. ผลการสอบสัมภาษณ์
3. ใบรับรองหรือหลักฐานที่แสดงถึงความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และ ภัตตาคาร

(ง) วิธีการประเมิน

1. สอบข้อเขียน
2. สอบสัมภาษณ์
3. สอบปฏิบัติ

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น หมายถึง การจัดการและควบคุมให้มีการจัดเก็บ รวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด
กำจัดของเสียจากการประกอบอาหารตามหลักสุขาภิบาล ด้วยการควบคุมให้มีการดักกรองเศษอาหาร ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบาย
และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ

การกำจัดของเสียจากการประกอบอาหารอย่างถูกวิธีตามหลักสุขาภิบาล อาจครอบคลุม

- การเก็บ รวบรวม ขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยเป็นระเบียบและมิดชิด
- ใช้ถังขยะที่มีสภาพดี มีฝาปิดมิดชิด ไม่รั่วซึม
- น้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดกำจัดอย่างถูกวิธี
- บริเวณที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ต้องมีรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่อุดตัน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 020301

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บริการอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถในการต้อนรับและให้บริการลูกค้า นักท่องเที่ยวด้วยท่าทีที่สุภาพ อัธยาศัยดี และเป็นมิตร พร้อมทั้งนำเสนออาหารท้องถิ่นที่สะอาด ปลอดภัย และคงเอกลักษณ์ของพื้นที่ เพื่อสร้างความประทับใจและประสบการณ์ที่ดีแก่ผู้บริโภค ส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของสถานประกอบการและชุมชน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
020301.1 ต้อนรับลูกค้าด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ดีงาม	1. ต้อนรับลูกค้าอย่างมีมิตรไมตรี 2. แนะนำรายการอาหารท้องถิ่นให้แก่ลูกค้า	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
020301.2 ให้บริการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น	1. จัดรายการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น 2. ให้บริการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
020301.3 นำเสนออัตลักษณ์ วัฒนธรรมท้องถิ่น	1. นำเสนออัตลักษณ์ วัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านรูปแบบการให้บริการอาหาร 2. นำเสนออัตลักษณ์ วัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านบุคลิกภาพ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะด้านการบริการอาหาร
2. ทักษะการออกแบบรายการอาหาร
3. ทักษะในการแนะนำรายการอาหารและศิลปะในการเล่าเรื่อง
4. ทักษะการให้บริการอาหารที่มีความเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น
5. ทักษะการนำเสนออัตลักษณ์วัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านการออกแบบบริการอาหาร
6. ทักษะการใช้ภาษาถิ่น
7. ทักษะการให้การต้อนรับ
8. ทักษะการแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นให้แก่นักท่องเที่ยว
9. ทักษะการตกแต่งบรรยากาศแวดล้อมสถานประกอบการด้วยเสียงเพลง หรือเครื่องดนตรีท้องถิ่น
10. ทักษะการใช้ภาษาท้องถิ่น
11. ทักษะการใช้ภาษาต่างประเทศ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ด้านบริการ
2. ความรู้ด้านอาหารท้องถิ่น
3. ความรู้ด้านวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารท้องถิ่น
4. ความรู้ด้านรสชาติอาหารท้องถิ่น
5. ความรู้ด้านการออกแบบรายการอาหาร
6. ความรู้ด้านเมนูอาหารท้องถิ่น
7. ความรู้ด้านราคาอาหารท้องถิ่น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ผลการสอบปฏิบัติ
2. ผลการสอบสัมภาษณ์

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการสอบข้อเขียน
2. ผลการสอบสัมภาษณ์
3. ใบรับรองหรือหลักฐานที่แสดงถึงความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และ ภัตตาคาร

(ง) วิธีการประเมิน

1. สอบข้อเขียน
2. สอบสัมภาษณ์
3. สอบปฏิบัติ

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

ประเด็นการต้อนรับลูกค้าด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ดีงาม อาจครอบคลุม

- การต้อนรับลูกค้าอย่างมีมิตรไมตรี
- การยิ้มแย้มให้การต้อนรับ
- การทักทายด้วยภาษาท้องถิ่น
- การแนะนำอาหารท้องถิ่นให้แก่ลูกค้า

- การให้บริการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น อาจครอบคลุม
  - การมีรายการอาหารที่มีเฉพาะท้องถิ่นให้บริการ
  - รูปแบบการให้บริการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น
- การนำเสนอ อัตลักษณ์ วัฒนธรรมท้องถิ่น อาจครอบคลุม
  - การตกแต่งลักษณะทางกายภาพของสถานประกอบการ
  - การตกแต่งบรรยากาศแวดล้อมสถานประกอบการด้วยเสียงเพลง หรือเครื่องดนตรีท้องถิ่น
  - พนักงานแต่งกายด้วยชุดท้องถิ่น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 020401

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณ คุณค่า ประวัติของอาหารท้องถิ่น

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง วามสามารถในการอธิบาย ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ทั้งด้านสรรพคุณทางโภชนาการและสมุนไพร คุณค่าทางวัฒนธรรม และประวัติความเป็นมาอย่างถูกต้องและน่าสนใจ เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจ และความประทับใจให้แก่ลูกค้า โดยยังคงความถูกต้องทางวิชาการและสอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการให้คำแนะนำตำรับอาหารท้องถิ่นแก่ลูกค้าทั่วไป และลูกค้าที่มีการแพ้อาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
020401.1 เล่าเรื่องอาหารท้องถิ่น	1. บอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น 2. อธิบายได้ถึงกรรมวิธีการปรุงอาหารท้องถิ่น การเลือกวัตถุดิบ อัตราส่วนผสม และวิธีการทำโดยละเอียด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
020401.2 แนะนำรายการอาหารท้องถิ่นให้ลูกค้าตามความต้องการ	1. อธิบายได้ถึงสรรพคุณและคุณค่าของอาหารท้องถิ่น 2. แนะนำรายการอาหารท้องถิ่นที่ตรงกับความต้องการของลูกค้า	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
020401.3 แนะนำข้อควรระวังสำหรับผู้แพ้อาหาร	1. ระบุได้ถึงพืช ผัก และอาหารที่มีโทษกับผู้แพ้อาหาร 2. แนะนำเมนูอาหารท้องถิ่นที่มีคุณค่าต่อสุขภาพแก่ลูกค้า	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการบอกเล่าสร้างความประทับใจผ่านอาหารท้องถิ่น
2. ทักษะการเล่าเรื่องเกี่ยวกับกรรมวิธีการปรุงอาหารพื้นถิ่น การเลือกวัตถุดิบ
3. ทักษะการประกอบอาหารพื้นถิ่น
4. ทักษะในทำวัตถุดิบที่มีลักษณะเฉพาะให้สามารถนำมารับประทานได้อย่างปลอดภัยและอร่อย
5. ทักษะการแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นที่ตรงต่อความต้องการของลูกค้า
6. ทักษะในการให้คำแนะนำเกี่ยวกับข้อควรระวังเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นบางประเภทที่อาจส่งผลต่อสุขภาพสำหรับผู้แพ้อาหาร
7. ทักษะการแนะนำเมนูอาหารท้องถิ่นที่มีคุณค่าต่อสุขภาพแก่นักท่องเที่ยว

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้/เกล็ดท้องถิ่นเกี่ยวกับวัตถุดิบท้องถิ่น
2. ความรู้เรื่องพืช สมุนไพร และวัตถุดิบในท้องถิ่น
3. ความรู้เกี่ยวกับประวัติของอาหาร
4. ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการปรุงอาหารพื้นถิ่น
5. ความรู้เกี่ยวกับสูตรอาหารพื้นถิ่น
6. ความรู้เคล็ดลับการปรุงอาหารวัตถุดิบท้องถิ่นในแบบฉบับท้องถิ่น
7. ความรู้เรื่องกรรมวิธีการปรุงอาหารท้องถิ่น
8. ความรู้เรื่องการเลือกวัตถุดิบ
9. ความรู้เรื่องพืช ผัก และอาหารที่มีโทษกับผู้แพ้อาหาร
10. ความรู้เรื่องสรรพคุณและคุณค่าของอาหารท้องถิ่น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ผลการสัมภาษณ์
2. ผลการสอบปฏิบัติ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการสอบข้อเขียน
2. ผลการสัมภาษณ์
3. ใบรับรองหรือหลักฐานที่แสดงถึงความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และ ภัตตาคาร

(ง) วิธีการประเมิน

1. สอบข้อเขียน
2. สอบสัมภาษณ์
3. สอบปฏิบัติ

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

เนื้อหาครอบคลุม ประเด็นดังต่อไปนี้

- สรรพคุณทางอาหารและสมุนไพร อธิบายคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ และคุณค่าทางโภชนาการ
- คุณค่าทางวัฒนธรรม ถ่ายทอดความหมายของอาหารกับวิถีชีวิต ประเพณี และอัตลักษณ์ท้องถิ่น
- ประวัติความเป็นมา เล่าเรื่องราวความดั้งเดิม ตำนาน หรือความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับอาหารนั้น
- การสื่อสารเชิงสร้างสรรค์ ใช้ภาษาที่เข้าใจง่าย เหมาะสมกับลูกค้าหลากหลายกลุ่ม รวมถึงนักท่องเที่ยวต่างชาติ
- การสนับสนุนการตลาดอาหารท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มและความแตกต่างของอาหารผ่านการเล่าเรื่อง (Storytelling)

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน