



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร
สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์

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 นักออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวท้องถิ่น

และนักการตลาดท่องเที่ยวท้องถิ่น

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

1

(รายละเอียดของชุดฝึกอบรมที่ได้รับการรับรองตามการปรับปรุงในแต่ละครั้ง แสดงในตารางข้างล่าง ข้อมูลครั้งล่าสุดจะแสดงอยู่ในบรรทัดบนสุด)

ครั้งที่ (อื่น ๆ) :

ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้ วันที่ประกาศ

ข้อสังเกต :

การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ :

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
030101	จัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
030102	จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น
030103	จัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น
040101	เตรียมการด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกต้อง

040201	ให้บริการอาหารท้องถิ่นอย่างมีมิตรไมตรี
040202	จัดวางตกแต่งอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม กัตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ผู้มีความสามารถทางเทคนิคในการประยุกต์หลักการ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม กัตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น โดยปฏิบัติงานที่ครอบคลุมสมรรถนะ ชั้น 3 ตลอดจนสามารถปฏิบัติงานจัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาล ด้วยการดูแลสถานที่จัดเตรียมและประกอบอาหารให้มีความสะอาดเป็นส่วนสำคัญ จัดเก็บภาชนะและอุปกรณ์ประกอบอาหารอย่างเป็นระเบียบและถูกสุขลักษณะ รวมถึงดูแลสถานที่ในการรับประทานอาหารอย่างเป็นระเบียบ สะอาดและปลอดภัย อีกทั้งมีความสามารถในการจัดจานครบถ้วนอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์สะท้อนถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่น ด้วยการใช้อุปกรณ์ภาชนะบรรจุอาหารที่มีในท้องถิ่นและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นตามกรรมวิธีภูมิปัญญาดั้งเดิม ด้วยการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีตามฤดูกาลเพื่อนำเสนออัตลักษณ์ วิถีชีวิต ศิลปวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น และต้องคำนึงถึงการประกอบอาหารท้องถิ่นอย่างมีสุขอนามัยและปลอดภัย โดยสามารถควบคุมการใช้สารเคมี ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือสิ่งที่อาจปนเปื้อนในอาหารไม่ให้เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ตลอดจนควบคุมและดูแลอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วให้มีสดใหม่ สะอาด และปลอดภัย

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ชั้น 4 ได้ต้องผ่านเกณฑ์การประเมิน ที่ครอบคลุมหน่วยสมรรถนะ ดังนี้ ชั้น 3 จำนวน 5 หน่วยสมรรถนะ ชั้น 4 จำนวน 4 หน่วยสมรรถนะ รวม จำนวน 9 หน่วยสมรรถนะ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น บุคคลในกลุ่มอาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ซึ่งมีหน้าที่ปฏิบัติงานในการจัดการสถานที่ประกอบอาหาร บริการอาหารท้องถิ่น และประกอบอาหารท้องถิ่น ได้แก่ ผู้ที่ประกอบอาหารอยู่ในที่พักท้องถิ่น ผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหารหรือร้านกาแฟ ผู้ให้บริการขนมหวาน ของกิน และของฝาก เป็นต้น หมายเหตุ : ผู้ที่จะเข้ารับการประเมินต้องเป็นผู้ที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานประกอบการที่ระบุไว้ข้างต้นหรือที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับนักท่องเที่ยว โดยสถานประกอบการเหล่านั้นต้องตั้งอยู่ในท้องถิ่น

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

N/A N/A

N/A N/A

N/A N/A

030101 จัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

030102 จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น

030103 จัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น

040101 เตรียมการด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี

040201 ให้บริการอาหารท้องถิ่นอย่างมีมิตรไมตรี

040202 จัดวางตกแต่งอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

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
ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ และยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์ และวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน	03	จัดการสภาพแวดล้อมทางกายภาพของสถานที่ประ กอบอาหาร	0301	จัดการสถานที่ประกอบอาหารให้มีความสะอาดแล ะปลอดภัย
	04	จัดบริการอาหารท้องถิ่น	0401	จัดเตรียมด้านวัตถุดิบและกำหนดราคา
			0402	บริการอาหารท้องถิ่น

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 22/04/2564

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
0301	จัดการสถานที่ประกอบอาหารให้มีความสะอาดและปลอดภัย	030101	จัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	030101.1	ดูแลสถานที่เตรียมและประกอบอาหารให้มีความสะอาดเป็นสัดส่วน
				030101.2	ดูแลการจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ประกอบอาหารอย่างเป็นระเบียบและถูกสุขลักษณะ
				030101.3	ดูแลสถานที่รับประทานอาหารให้มีความเป็นระเบียบสะอาดและปลอดภัย
		030102	จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น	030102.1	จัดเก็บขยะมูลฝอยให้เป็นระเบียบและมิดชิดตามหลักสุขาภิบาล
				030102.2	ดูแลให้มีการกำจัดของเสียจากการประกอบอาหารอย่างถูกวิธีตามหลักสุขาภิบาล
				030102.3	ประหยัดน้ำพลังงานและใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสภาพแวดล้อม
		030103	จัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น	030103.1	ป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรคทุกชนิด
				030103.2	ควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย
				030103.3	ดูแลป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อนอาหาร
0401	จัดเตรียมด้านวัตถุดิบและกำหนดราคา	040101	เตรียมการด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี	040101.1	จัดเก็บวัตถุดิบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ผักผลไม้แยกตามประเภทเป็นสัดส่วน
				040101.2	จัดเก็บวัตถุดิบอาหารเพื่อรักษาคุณภาพวัตถุดิบ
				040101.3	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้สะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร
0402	บริการอาหารท้องถิ่น	040201	ให้บริการอาหารท้องถิ่นอย่างมีมิตรไมตรี	040201.1	ต้อนรับลูกค้าด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ดีงาม
				040201.2	ให้บริการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น
				040201.3	นำเสนออัตลักษณ์วัฒนธรรมท้องถิ่น
		040202	จัดวางตกแต่งอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์	040202.1	ใช้ภาชนะอุปกรณ์บรรจุอาหารที่มีในท้องถิ่นที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
				040202.2	ตกแต่งจานอาหารให้สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ030101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะจัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถในการดูแลสถานที่ทั้งการเตรียมวัตถุดิบ การประกอบอาหาร และสถานที่รับประทานอาหารให้มีความสะอาดและความปลอดภัย

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

ไม่ระบุ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
030101.1 ดูแลสถานที่เตรียมและประกอบอาหารให้มีความสะอาดเป็นส่วน	1.1 ดูแลพื้นที่สำหรับเตรียมและประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล 1.2 จัดวางเครื่องใช้สำหรับเตรียมประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล	การสัมภาษณ์
030101.2 ดูแลการจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ประกอบอาหารอย่างเป็นระเบียบและถูกสุขลักษณะ	2.1 ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์การประกอบอาหารหลังการใช้งานอย่างถูกสุขลักษณะ 2.2 จัดเก็บและดูแลรักษาความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ประกอบอาหารหลังการใช้งานอย่างถูกสุขลักษณะ	การสัมภาษณ์
030101.3 ดูแลสถานที่รับประทานอาหารให้มีความเป็นระเบียบสะอาดและปลอดภัย	3.1 ดูแลรักษาเครื่องใช้ในการรับประทานอาหารให้สะอาดและมีสภาพพร้อมใช้งาน 3.2 จัดสถานที่สำหรับรับประทานอาหารอย่างเป็นระเบียบ	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำความสะอาด การใช้น้ำยาต่าง ๆ 2. ทักษะการดูแลให้มีการจัดเก็บภาชนะ

อุปกรณ์ประกอบอาหารอย่างเป็นระเบียบและถูกสุขลักษณะ 3. ทักษะการบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้การประกอบอาหาร 4.

ทักษะการดูแลสถานที่รับประทานอาหารให้มีความเป็นระเบียบ 5. ทักษะการใช้อุปกรณ์ในการทำความสะอาด 6. ทักษะการใช้โต๊ะให้ถูกประเภท เช่น โต๊ะไม้ โต๊ะสแตนเลส

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร 2. ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยเบื้องต้นถึงขั้นสูง 3. ความรู้เกี่ยวกับโรคติดต่อ การป้องกัน และแก้ไข 4.

ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาด และการใช้น้ำยาทำความสะอาด 5. ความรู้เกี่ยวกับการจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ประกอบอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ 6.

ความรู้เกี่ยวกับการดูแลโต๊ะ เก้าอี้ โต๊ะสถานที่และการทำความสะอาด 7. ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดโต๊ะเก้าอี้รับประทานอาหารที่ถูกต้อง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence) ผลการสัมภาษณ์ (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence) 1. ผลการสัมภาษณ์ 2.

ใบรับรองหรือหลักฐานที่แสดงถึงความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง (ค) คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และ ภัตตาคาร (ง) วิธีการประเมิน สอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ N/A (ข) คำอธิบายรายละเอียด • สุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรืออาจกล่าวโดยสรุปได้ว่า “สุขาภิบาลอาหารคือ การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัย รับประทานแล้วไม่เกิดโรค” • ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการได้ใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติและจัดการร้านอาหารตามหลักสุขาภิบาล ด้วยการจัดการและควบคุมสถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียม บรรจุ ประกอบอาหารต้องมีความสะอาด เป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 030102
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น
3. ทบทวนครั้งที่ - / -
4. สร้างใหม่ ☒ ปรับปรุง ☐

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถจัดการ ดูแลสถานที่ให้มีการจัดการขยะ ของเสียตามหลักสุขาภิบาล ตลอดจนใช้ทรัพยากรน้ำอย่างประหยัดและใช้วัสดุที่มีส่วนช่วยในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

ไม่ระบุ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
030102.1 จัดเก็บขยะมูลฝอยให้เป็นระเบียบและมิดชิดตามหลักสุขาภิบาล	1.1 จัดเก็บขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยตามหลักสุขาภิบาล 1.2 เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บขยะที่เหมาะสม	การสัมภาษณ์
030102.2 ดูแลให้มีการกำจัดของเสียจากการประกอบอาหารอย่างถูกวิธีตามหลักสุขาภิบาล	2.1 ดูแลการกำจัดน้ำเสียอย่างถูกวิธี 2.2 ดูแลบริเวณพื้นที่ล้างภาชนะให้สะอาดตามหลักสุขาภิบาล	การสัมภาษณ์
030102.3 ประหยัดน้ำพลังงานและใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม	3.1 ระบุได้ถึงมาตรการ วิธีการควบคุมการใช้น้ำและไฟฟ้าในสถานประกอบการ 3.2 เลือกใช้วัสดุย่อยสลายง่ายและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในการบรรจุอาหารและเครื่องดื่ม	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เรื่องการกำจัดขยะ ของเสียจากการประกอบอาหารตามหลักสุขาภิบาล 2. ความรู้เรื่องประหยัดน้ำ พลังงาน และใช้วัสดุที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม 5. ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร 6. ความรู้เกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสีย 7. ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการครัว 8. ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และสภาพแวดล้อม 9. ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการสาธารณสุขภาค

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge) (ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence) ผลการสัมภาษณ์ (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence) 1. ผลการสอบสัมภาษณ์ 2. ใบรับรองหรือหลักฐานที่แสดงถึงความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง (ค) คำแนะนำในการประเมิน การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และ ภัตตาคาร (ง) วิธีการประเมิน สอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ N/A (ข) คำอธิบายรายละเอียด • จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น หมายถึง การจัดการและควบคุมให้มีการจัดเก็บ รวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมีขีดจำกัดของเสียจากการประกอบอาหารตามหลักสุขาภิบาล ด้วยการควบคุมให้มีการคัดกรองเศษอาหาร ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบาย และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ • การกำจัดของเสียจากการประกอบอาหารอย่างถูกวิธีตามหลักสุขาภิบาล อาจครอบคลุม - การเก็บ รวบรวม ขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยเป็นระเบียบและมีขีด - ใช้ถังขยะที่มีสภาพดี มีฝาปิดมิดชิด ไม่รั่วซึม - น้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดอย่างถูกวิธี - บริเวณที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ต้องมีรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตก ร้าว ไม่อุดตัน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ030103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะจัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น
3. ทบทวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถในการจัดการความปลอดภัยในการประกอบอาหารทั้งจากสัตว์ แมลงที่เป็นพาหะนำโรคทุกชนิด ตลอดจนการป้องกันอัคคีภัย และป้องกันไม่ให้มีสารก่อการแพ้ในอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

ไม่ระบุ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
030103.1 ป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรคทุกชนิด	1.1 จัดสถานที่เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงอย่างถูกวิธี 1.2 กำจัดแหล่งอาหารของสัตว์และแมลงพาหะนำโรค	การสัมภาษณ์
030103.2 ควบคุมป้องกันการเกิดอัคคีภัย	2.1 ใช้อุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยได้อย่างถูกวิธี 2.2 ใช้กาชทุ้มในการปรุงอาหารได้อย่างปลอดภัย 2.3 เลือกใช้เชื้อเพลิงชนิดต่าง ๆในการปรุงอาหารได้อย่างปลอดภัย 2.4 ปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้อย่างถูกวิธี 2.5 ประสานงานเพื่อขอความช่วยเหลือเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉินได้อย่าง ทันท่วงที	การสัมภาษณ์
030103.3 ดูแลป้องกันไม่ให้มีสารก่อการแพ้ในอาหาร	3.1 อธิบายได้ถึงการควบคุม ป้องกันไม่ให้มีสารก่อการแพ้ในอาหารในขั้นตอนการเตรียมการ และการประกอบอาหารในกรณีที่ได้รับการร้องขอสำหรับนัก ท่องเที่ยวที่มีอาการแพ้อาหาร 3.2 ตอบสนองต่อคำร้องขอและนำเสนอตัวเลือกเมนูอาหารที่ไม่ก่อ ให้เกิดการแพ้อาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการใช้อุปกรณ์เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค
2. ทักษะการกำจัดแหล่งอาหารของสัตว์และแมลงพาหะนำโรค
3. ทักษะการกำจัด ทำลาย ขยะมูลฝอยอย่างถูกวิธี
4. ทักษะการใช้ถังดับเพลิง
5. ทักษะการอพยพหนีไฟเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉิน
6. ทักษะการใช้ก๊าซหุงต้ม
7. ทักษะการใช้แอลกอฮอล์แข็ง
8. ทักษะการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
9. ทักษะการทำแผล
10. ทักษะในการประสานงานขอความช่วยเหลือจากผู้เกี่ยวข้อง
11. ทักษะการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารแต่ละชนิดให้ถูกกับผู้บริโภค
12. ทักษะการตอบสนองต่อคำร้องขอของลูกค้าและนำเสนอตัวเลือกเมนูอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดการแพ้อาหารแก่นักท่องเที่ยว

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ในการดูแลรักษาพื้นที่สถานประกอบการ
2. ความรู้ด้านการบริหารจัดการครัว
3. ความรู้ด้านการซ่อมแซมอุปกรณ์ที่ชำรุด
4. ความรู้ในการกำจัด ทำลาย ขยะมูลฝอย
5. ความรู้ในการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร (เช่น ก๊าซหุงต้ม แอลกอฮอล์แข็ง เป็นต้น)
6. ความรู้การใช้ถังดับเพลิงแต่ละชนิด
7. ความรู้และการอบรมการดับเพลิง
8. ความรู้ด้านการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
9. ความรู้เกี่ยวกับชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้น
10. ความรู้เกี่ยวกับความช่วยเหลือจากผู้เกี่ยวข้องเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉิน
11. ความรู้เกี่ยวกับการอพยพหนีไฟและเหตุฉุกเฉิน
12. ความรู้เรื่องการแพ้อาหารแต่ละชนิด
13. ความรู้ด้านสารก่อให้เกิดการแพ้
14. ความรู้ในการเลือกเมนูอาหารที่เหมาะสมแต่ละบุคคล
15. ความรู้เกี่ยวกับเมนูอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดการแพ้อาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge) (ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence) ผลการสัมภาษณ์ (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence) 1. ผลสอบข้อเขียน 2. ผลการสัมภาษณ์ 3. ใบรับรองหรือหลักฐานที่แสดงถึงความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง (ค) คำแนะนำในการประเมิน การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และ ภัตตาคาร ของการท่องเที่ยวในแต่ละท้องถิ่น (ง) วิธีการประเมิน 1. สอบข้อเขียน 2. สอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ N/A (ข) คำอธิบายรายละเอียด การควบคุมการเกิดอัคคีภัยในอาคาร ตาม กฎกระทรวงมหาดไทย ฉบับที่ 39 (พ.ศ.2522) ออกตาม พ.ร.บ.ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ได้กำหนดแบบและวิธีการติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัย ในอาคารกำหนดให้มีการติดตั้งถังดับเพลิงแบบมือถือจำนวนคูหาละ 1 เครื่อง ตามกฎกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ได้ประกาศข้อบังคับเพื่อเป็นแนวปฏิบัติสำหรับสถานที่ประกอบอาหาร และบุคคลทั่วไปต้องปฏิบัติในส่วนที่เกี่ยวข้อง การป้องกันการเกิดอัคคีภัยในการประกอบอาหาร ได้กำหนดข้อห้ามปฏิบัติดังนี้ 1) ไม่ใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงหรือปรุงอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร หรือที่รับประทานในสถานที่จำหน่ายอาหาร 2) ห้ามใช้เมทานอล หรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารวันแต่เป็นแอลกอฮอล์แข็ง

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ040101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะเตรียมการด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี
3. ทบทวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง เป็นการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ในการจัดเก็บวัตถุดิบอาหารแยกตามประเภทเป็นส่วนในอุณหภูมิที่เหมาะสม ตลอดจนการทำความสะอาดวัตถุดิบให้สะอาดก่อนการปรุงอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

ไม่ระบุ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
040101.1 จัดเก็บวัตถุดิบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ผักผลไม้แยกตามประเภทเป็นส่วน	1.1 จัดเก็บวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกวิธี ไม่ปะปนกัน 1.2 ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะอาหาร	การสัมภาษณ์
040101.2 จัดเก็บวัตถุดิบอาหารเพื่อรักษาคุณภาพวัตถุดิบ	2.1 จัดเก็บวัตถุดิบเพื่อรักษาคุณภาพวัตถุดิบได้อย่างถูกวิธี 2.2 ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะอาหาร	การสัมภาษณ์
040101.3 ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้สะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร	3.1 ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้สะอาดถูกสุขลักษณะอาหาร	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
1. ทักษะการเตรียมอาหารวัตถุดิบอย่างถูกวิธี 2. ทักษะทักษะการจัดเก็บอาหารประเภทเนื้อสัตว์อย่างถูกวิธี 3. ทักษะทักษะการเลือกเนื้อสัตว์ดิบที่นำมาประกอบอาหาร 4. ทักษะการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้สะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร 5. ทักษะปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
1. ความรู้ด้านการจัดเก็บประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผักสด ผลไม้ แยกตามประเภทเป็นส่วน 2. ความรู้ด้านการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้สะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร 3. ความรู้ด้านหลักสุขาภิบาลอาหาร 4. ความรู้ด้านคหกรรมอาหาร 5. ความรู้ด้านการบริหารจัดการครัว 6. ความรู้ด้านการสัมผัสอาหารตามหลักสาธารณสุขท้องถิ่น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge) (ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence) ผลการสัมภาษณ์ (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence) 1. ผลการสัมภาษณ์ 2. ใบรับรองหรือหลักฐานที่แสดงถึงความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง (ค) คำแนะนำในการประเมิน การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และ ภัตตาคาร (ง) วิธีการประเมิน 1. พิจารณาหลักฐานความรู้ 2. พิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ N/A (ข) คำอธิบายรายละเอียด • ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหารจัดเก็บอาหารสดแยกประเภทเก็บเป็นสัดส่วน ประกอบด้วยอาหารประเภทเนื้อดิบต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และควรแยกเก็บอาหารตามประเภท ดังนี้ 1) ผักสดก่อนล้างทำความสะอาด 2) ผักสดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว 3) ผลไม้สดก่อนล้าง 4) ผลไม้สดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว 4) เนื้อสัตว์ที่ไม่ใช่อาหารทะเล 5) เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล และ 6) อาหารที่พร้อมบริโภค • กฎหมายที่เกี่ยวข้อง ปฏิบัติตามแนวทางการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และแก้ไขเพิ่มเติม (หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร หมวด 2 สุขลักษณะของอาหารกรรมวิธีทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร)

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ040201
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะให้บริการอาหารท้องถิ่นอย่างมีมิตรไมตรี
3. ทบทวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถในการบริการอาหารท้องถิ่นแก่นักท่องเที่ยวด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่น ตั้งแต่การจัดการด้านกายภาพของสถานประกอบการให้มีบรรยากาศของความเป็นท้องถิ่นทั้งด้านดนตรีและการแต่งกายของพนักงาน ตลอดจนให้การต้อนรับด้วยการทักทาย และแนะนำรายการอาหารท้องถิ่นให้กับนักท่องเที่ยว

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

ไม่ระบุ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
040201.1 ต้อนรับลูกค้าด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ตีงาม	1.1 ต้อนรับลูกค้าอย่างมีมิตรไมตรี 1.2 แนะนำรายการอาหารท้องถิ่นให้แก่ลูกค้า	การสังเกตการปฏิบัติงาน
040201.2 ให้บริการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น	2.1 จัดรายการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น 2.2 ให้บริการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
040201.3 นำเสนออัตลักษณ์วัฒนธรรมท้องถิ่น	3.1 นำเสนออัตลักษณ์ วัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านรูปแบบการให้บริการอาหาร 3.2 นำเสนออัตลักษณ์ วัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านบุคลิภาพ	การสังเกตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

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. ทักษะการตกแต่งบรรยากาศแวดล้อมสถานประกอบการด้วยเสียงเพลงหรือเครื่องดนตรีท้องถิ่น
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) ผลการสอบปฏิบัติ (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence) ผลการสอบสัมภาษณ์

ใบรับรองหรือหลักฐานที่แสดงถึงความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง (ค) คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และ ภัตตาคาร (ง) วิธีการประเมิน 1. พิจารณาหลักฐานความรู้ 2. พิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ N/A (ข) คำอธิบายรายละเอียด ประเด็นการต้อนรับลูกค้าด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ดึงดูดใจ อาจครอบคลุม • การต้อนรับลูกค้าอย่างมีมิตรไมตรี • การยิ้มแย้มให้การต้อนรับ • การทักทายด้วยภาษาท้องถิ่น • การแนะนำอาหารท้องถิ่นให้แก่ลูกค้า • การให้บริการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น อาจครอบคลุม - การมีรายการอาหารที่มีเฉพาะท้องถิ่นให้บริการ - รูปแบบการให้บริการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น • การนำเสนอ อัตลักษณ์ วัฒนธรรมท้องถิ่น อาจครอบคลุม - การตกแต่งลักษณะทางกายภาพของสถานประกอบการ - การตกแต่งบรรยากาศแวดล้อมสถานประกอบการด้วยเสียงเพลง หรือเครื่องดนตรีท้องถิ่น - พนักงานแต่งกายด้วยชุดท้องถิ่น

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ040202
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะจัดวางตกแต่งอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์
3. ทบทวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถใช้ภาชนะ อุปกรณ์บรรจุอาหารที่แสดงความเป็นท้องถิ่น มีเอกลักษณ์แตกต่างจากทั่วไป
บรรจุอาหารท้องถิ่นในภาชนะธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น ตกแต่งจานอาหารให้มีความสวยงาม

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

สาขาวิชาชีพการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

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)
040202.1 ใช้ภาชนะอุปกรณ์บรรจุอาหารที่มีในท้องถิ่นที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	1.1 เลือกใช้ใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่แสดงความเป็นท้องถิ่นและมีเอกลักษณ์ 1.2 บรรจุอาหารในภาชนะหรือวัสดุธรรมชาติที่มีในท้องถิ่นได้เหมาะสมกับชนิดอาหาร	การสัมภาษณ์
040202.2 ตกแต่งจานอาหารให้สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น	2.1 ตกแต่งอาหารให้สวยงามและมีอัตลักษณ์ท้องถิ่น 2.2 เลือกใช้วัตถุดิบธรรมชาติที่มีในท้องถิ่นมาดัดแปลงเป็นภาชนะบรรจุ	การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการประดิษฐ์ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
2. ทักษะการเลือกใช้ภาชนะ/วัสดุธรรมชาติให้ตรงกับประเภทอาหาร
3. ทักษะด้านการออกแบบอาหารที่สะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่น
4. ทักษะการตกแต่งอาหารท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสมกับชนิดอาหารให้มีความสวยงาม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการใช้ภาชนะและอุปกรณ์ในการบรรจุอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น
3. ความรู้ด้านการใช้วัสดุบรรจุอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
4. ความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น เช่น ใบตอง ใบบอน เป็นต้น
5. ความรู้ด้านศิลปะการตกแต่งอาหาร
6. ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น
7. ความรู้เรื่องวัตถุดิบที่สามารถนำไปใช้ตกแต่งอาหารท้องถิ่น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ผลการสอบปฏิบัติ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการสัมภาษณ์
2. ใบรับรองหรือหลักฐานที่แสดงถึงความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และ ภัตตาคาร

(ง) วิธีการประเมิน

1. พิจารณาหลักฐานความรู้
2. พิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

ประเด็นการตกแต่งจานอาหารให้สะท้อนถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่น อาจครอบคลุม

- การตกแต่งอาหารให้สวยงามสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่น
- การประดิษฐ์ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- การตกแต่งอาหารท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสมกับชนิดอาหาร

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน