

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น
อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ชั้น 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ผู้มีสมรรถนะทางเทคนิคในการประยุกต์หลักการ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม
ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น โดยปฏิบัติงานที่ครอบคลุมสมรรถนะ ชั้น 3
นั้นคือสามารถจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น
ด้วยการดูแลให้มีการจัดเก็บขยะมูลฝอยและกำจัดของเสียจากการประกอบอาหารอย่างถูกวิธีตามหลักสุขาภิบาล
ประหยัดน้ำ พลังงาน และใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
นอกจากนี้จะต้องมีความสามารถในการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธีและจัดการด้านความปลอดภัยใน
การประกอบอาหารท้องถิ่น
ตลอดจนให้การต้อนรับลูกค้าด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ดีงามและบริการอาหารท้องถิ่นแก่ลูกค้าอย่างมีมิตรไมตรี
รวมทั้งสื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณ คุณค่า ประวัติของอาหารท้องถิ่น

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

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

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินต้องเป็นผู้ที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานประกอบการที่ระบุไว้ข้างต้นหรือที่เกี่ยวข้อง
กับการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับนักท่องเที่ยว โดยสถานประกอบการเหล่านั้นต้องตั้งอยู่ในท้องถิ่น

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

030102	THR-LTM-3-009ZA	จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น
030103	THR-LTM-3-010ZA	จัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น
040101	THR-LTM-3-011ZA	เตรียมการด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี
040201	THR-LTM-3-013ZA	ให้บริการอาหารท้องถิ่นอย่างมีมิตรไมตรี
040302	THR-LTM-3-016ZA	สื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณคุณค่าประวัติของอาหารท้องถิ่น

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล