

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น
อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ชั้น 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ผู้มีความรู้ทางเทคนิคในการประยุกต์หลักการ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม
ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น โดยปฏิบัติงานที่ครอบคลุมสมรรถนะ ชั้น 3
ตลอดจนสามารถปฏิบัติงานจัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาล
ด้วยการดูแลสถานที่จัดเตรียมและประกอบอาหารให้มีความสะอาดเป็นส่วน
จัดเก็บภาชนะและอุปกรณ์ประกอบอาหารอย่างเป็นระเบียบและถูกสุขลักษณะ
รวมถึงดูแลสถานที่ในการรับประทานอาหารอย่างเป็นระเบียบ สะอาดและปลอดภัย
 อีกทั้งยังมีความสามารถในการจัดจําแนกแต่งอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์สะท้อนถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่น
ด้วยการใช้อุปกรณ์ภาชนะบรรจุอาหารที่มีในท้องถิ่นและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
 นอกจากนี้สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นตามกรรมวิธีภูมิปัญญาดั้งเดิม
 ด้วยการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีตามฤดูกาลเพื่อนำเสนออัตลักษณ์ วิถีชีวิต ศิลปวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น
 และต้องคำนึงถึงการประกอบอาหารท้องถิ่นอย่างมีสุขอนามัยและปลอดภัย โดยสามารถควบคุมการใช้สารเคมี
 ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือสิ่งที่อาจปนเปื้อนในอาหารไม่ให้ปนเปื้อนต่อผู้บริโภค
 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

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินต้องเป็นผู้ที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานประกอบการที่ระบุไว้ข้างต้นหรือที่เกี่ยวข้อง
 กับการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับนักท่องเที่ยว โดยสถานประกอบการเหล่านั้นต้องตั้งอยู่ในท้องถิ่น

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

030102	THR-LTM-4-009ZA	จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น
030103	THR-LTM-4-010ZA	จัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น
030101	THR-LTM-4-008ZA	จัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
040101	THR-LTM-4-011ZA	เตรียมการด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี
040201	THR-LTM-4-013ZA	ให้บริการอาหารท้องถิ่นอย่างมีมิตรไมตรี
040302	THR-LTM-4-016ZA	สื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณคุณค่าประวัติของอาหารท้องถิ่น
040202	THR-LTM-4-014ZA	จัดวางตกแต่งอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์
050101	THR-LTM-4-017ZA	ปฏิบัติงานประกอบอาหารท้องถิ่นตามภูมิปัญญาดั้งเดิม

050102 THR-LTM-4-018ZA ปฏิบัติงานประกอบอาหารท้องถิ่นอย่างมีสุขอนามัยและปลอดภัย

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล