

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น  
อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ระดับ 4

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

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

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น บุคคลในกลุ่มอาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น  
ซึ่งมีหน้าที่ปฏิบัติงานในการจัดการสถานที่ประกอบอาหาร บริการอาหารท้องถิ่น และประกอบอาหารท้องถิ่น ได้แก่  
ผู้ประกอบอาหารอยู่ในที่พักท้องถิ่น ผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหารหรือร้านกาแฟ  
ผู้ให้บริการขนมหวาน ของกิน และของฝาก เป็นต้น หมายเหตุ :  
ผู้ที่เข้ารับการประเมินต้องเป็นผู้ที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานประกอบการที่ระบุไว้ข้างต้นหรือที่เกี่ยวข้อง  
องกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับนักท่องเที่ยว โดยสถานประกอบการเหล่านั้นต้องตั้งอยู่ในท้องถิ่น

### หมายเหตุ

N/A

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

030102	THR-LTM-4-019ZB	จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น
030103	THR-LTM-4-020ZB	จัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น
030101	THR-LTM-4-021ZB	จัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

040101	THR-LTM-4-022ZB	เตรียมการด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี
040201	THR-LTM-4-023ZB	ให้บริการอาหารท้องถิ่นอย่างมีมิตรไมตรี
	THR-LTM-4-024ZB	
040202	THR-LTM-4-025ZB	จัดวางตกแต่งอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์
	THR-LTM-4-026ZB	
	THR-LTM-4-027ZB	

**องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล**