



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 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
020101	จัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
020103	จัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น
020201	จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกต้อง
020301	บริการอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว
020302	จัดจานอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์
020401	สื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณ คุณค่า ประวัติของอาหารท้องถิ่น

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ผู้มีสมรรถนะทางเทคนิคในการประยุกต์หลักการ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น โดยปฏิบัติงานที่ครอบคลุมสมรรถนะ ระดับ 3 ตลอดจนสามารถปฏิบัติงานจัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาล ด้วยการดูแลสถานที่จัดเตรียมและประกอบอาหารให้มีความสะอาดเป็นสัดส่วน จัดเก็บภาชนะและอุปกรณ์ประกอบอาหารอย่างเป็นระเบียบและถูกสุขลักษณะ รวมถึงดูแลสถานที่ในการรับประทานอาหารอย่างเป็นระเบียบ สะอาดและปลอดภัย

อีกทั้งมีความสามารถในการจัดจําแนกแต่งอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์สะท้อนถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่น
ด้วยการใช้อุปกรณ์ภาชนะบรรจุอาหารที่มีในท้องถิ่นและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้สามารถประกอบอาหารท้องถิ่นตามกรรมวิธีภูมิปัญญาดั้งเดิม
ด้วยการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีตามฤดูกาลเพื่อนําเสนออัตลักษณ์ วิถีชีวิต ศิลปวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น
และต้องคำนึงถึงการประกอบอาหารท้องถิ่นอย่างมีสุขอนามัยและปลอดภัย โดยสามารถควบคุมการใช้สารเคมี ผลัดกันท์ทำความสะอาด
หรือสิ่งที่อาจปนเปื้อนในอาหารไม่ให้ปนเปื้อนต่อผู้บริโภค ตลอดจนควบคุมและดูแลอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วให้มีสดใหม่ สะอาด และปลอดภัย

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- 1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า หรือ
- 2. เป็นผู้ไม่มีวุฒิการศึกษา แต่มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย 2 ปี ขึ้นไป

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น บุคคลในกลุ่มอาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ได้แก่ ผู้ช่วยพ่อครัว แม่ครัว ร้านอาหารในชุมชนท้องถิ่น
หมายเหตุ :
ผู้ที่เข้ารับการประเมินต้องเป็นผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานประกอบการที่ระบุไว้ข้างต้นหรือที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับนักท่องเที่ยว โดยสถานประกอบการเหล่านั้นต้องตั้งอยู่ในท้องถิ่น

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 020101 จัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- 020103 จัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น
- 020201 จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี
- 020301 บริการอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว
- 020302 จัดจําแนกอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์
- 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
ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ และยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์ และวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน	02	บริหารจัดการร้านอาหารท้องถิ่น	0201	จัดการสถานที่ประกอบอาหารให้มีความสะอาดและปลอดภัย
			0202	ประกอบอาหารท้องถิ่น
			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	020101	จัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	020101.1	ดูแลสถานที่เตรียมและประกอบอาหารให้มีความสะอาดเป็นส่วน
				020101.2	ดูแลการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ประกอบอาหารอย่างเป็นระเบียบและถูกสุขลักษณะ
				020101.3	ดูแลสถานที่รับประทานอาหารให้มีความเป็นระเบียบสะอาด และปลอดภัย
		020103	จัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น	020103.1	ป้องกันสัตว์และแมลง พาหะนำโรคทุกชนิด
				020103.2	ควบคุม ป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ รวมถึงอัคคีภัยระหว่างประกอบอาหาร
				020103.3	ดูแลป้องกันไม่ให้มีวัตถุติดและสารก่อการแพ้ในอาหาร
0202	ประกอบอาหารท้องถิ่น	020201	จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี	020201.1	จัดเก็บวัตถุดิบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้แยกตามประเภทเป็นส่วน
				020201.2	จัดเก็บวัตถุดิบอาหารเพื่อรักษาคุณภาพวัตถุดิบ
				020201.3	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้สะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร
0203	บริการอาหารท้องถิ่น	020301	บริการอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว	020301.1	ต้อนรับลูกค้าด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ดีงาม
				020301.2	ให้บริการอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น
				020301.3	นำเสนออัตลักษณ์ วัฒนธรรมท้องถิ่น
		020302	จัดจานอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์	020302.1	ใช้ภาชนะ อุปกรณ์บรรจุอาหารที่มีในท้องถิ่นที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
				020302.2	ตกแต่งจานอาหารให้สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น
				020302.3	ตกแต่งจานอาหารที่ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่าและลดขยะอาหาร
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 020101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568
4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (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)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
020101.1 ดูแลสถานที่เตรียมและประกอบอาหารให้มีความสะอาดเป็นส่วน	1. ดูแลพื้นที่สำหรับเตรียมและประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล 2. จัดวางเครื่องใช้สำหรับเตรียมประกอบอาหารให้ถูกหลักสุขาภิบาล	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
020101.2 ดูแลการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ประกอบอาหารอย่างเป็นระเบียบและถูกสุขลักษณะ	1. ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์การประกอบอาหารหลังการใช้งานอย่างถูกสุขลักษณะ 2. จัดเก็บและดูแลรักษาความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ประกอบอาหารหลังการใช้งานอย่างถูกสุขลักษณะ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
020101.3 ดูแลสถานที่รับประทานอาหารให้มีความเป็นระเบียบ สะอาด และปลอดภัย	1. ดูแลรักษาเครื่องใช้ในการรับประทานอาหารให้สะอาดและมีสภาพพร้อมใช้งาน 2. จัดสถานที่สำหรับรับประทานอาหารอย่างเป็นระเบียบ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการใช้อุปกรณ์ต่างๆ 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)

1. ผลการสัมภาษณ์
2. ผลการปฏิบัติ

(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

สุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคพยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ

ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์

หรืออาจกล่าวโดยสรุปได้ว่า “สุขาภิบาลอาหารคือ การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัย รับประทานแล้วไม่เกิดโรค”

ครอบคลุม ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข

ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการได้ใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติและจัดการร้านอาหารตามหลักสุขาภิบาล ด้วยการจัดการและควบคุมสถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหารต้องมีความสะอาด เป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 020103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น
3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568
4. สร้างใหม่ ☐ ปรับปรุง ☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถในการควบคุม ดูแล และดำเนินการประกอบอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และมีคุณภาพ ควบคุม ป้องกันไม่ให้มีสารก่อการแพ้ในอาหาร รวมถึงการลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ โดยยังคงเอกลักษณ์และรสชาติอาหารท้องถิ่น

ผู้ปฏิบัติงานจำเป็นต้องเข้าใจและปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านสุขาภิบาลอาหาร วิธีป้องกันอันตรายจากวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการปรุงอาหาร ตลอดจนการจัดการพื้นที่ครัว การเก็บรักษา และการเสิร์ฟอาหารให้สอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัย

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)
020103.1 ป้องกันสัตว์และแมลง พาหะนำโรคทุกชนิด	1. จัดสถานที่เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงอย่างถูกวิธี 2. กำจัดแหล่งอาหารของสัตว์และแมลงพาหะนำโรค	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน
020103.2 ควบคุม ป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ รวมถึงอัคคีภัย ระหว่างประกอบอาหาร	1. ใช้อุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยได้อย่างถูกวิธี 2. ใช้กาชHungต้มในการปรุงอาหารได้อย่างปลอดภัย 3. เลือกใช้เชื้อเพลิงชนิดต่าง ๆ ในการปรุงอาหารได้อย่างปลอดภัย 4. ปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้อย่างถูกวิธี 5. ประสานงานเพื่อขอความช่วยเหลือเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉินได้อย่างทันท่วงที	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
020103.3 ดูแลป้องกันไม่ให้มีวัตถุติดและสารก่อการแพ้ในอาหาร	1. อธิบายได้ถึงการควบคุม ป้องกันไม่ให้มีวัตถุติดและสารก่อการแพ้ในอาหารในขั้นตอนการเตรียมการและการประกอบอาหารในกรณีที่ได้รับการร้องขอสำหรับนักท่องเที่ยวที่มีอาการแพ้อาหาร 2. ตอบสนองต่อคำร้องขอและนำเสนอตัวเลือกเมนูอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดการแพ้อาหาร	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

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. ทักษะการทำแผน
10. ทักษะในการประสานงานขอความช่วยเหลือจากผู้เกี่ยวข้อง
11. ทักษะการเลือกใช้อุปกรณ์ในการปรุงอาหารแต่ละชนิดให้ถูกต้องกับอุปกรณ์
12. ทักษะการตอบสนองต่อคำร้องขอของลูกค้าและนำเสนอตัวเลือกเมนูอาหารที่ไม่ก่อให้เกิดการแพ้อาหารแก่นักท่องเที่ยว

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ในการดูแลรักษาพื้นที่สถานประกอบการ
2. ความรู้ด้านการบริหารจัดการครัว ความรู้ด้านการซ่อมแซมอุปกรณ์ที่ชำรุด
3. ความรู้ในการกำจัด ทำลาย ขยะมูลฝอย
4. ความรู้ด้านสุขาภิบาล
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 พรบ.ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522

ได้กำหนดแบบและวิธีการติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัย ในอาคารกำหนดให้มีการติดตั้งถังดับเพลิงแบบมือถือจำนวนคูหาละ 1 เครื่อง

ตามกฎหมายกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ได้ประกาศข้อบังคับเพื่อเป็นแนวปฏิบัติสำหรับสถานที่ประกอบอาหาร และบุคคลทั่วไปต้องปฏิบัติในส่วนที่เกี่ยวข้อง การป้องกันการเกิดอัคคีภัยในการประกอบอาหาร ได้กำหนดข้อห้ามปฏิบัติดังนี้

- 1) ไม่ใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงหรือปรุงอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร หรือที่รับประทานในสถานที่จำหน่ายอาหาร
- 2) ห้ามใช้เมทานอล หรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารแม้แต่เป็นแอลกอฮอล์แข็ง

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ผู้ในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ020201
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี
3. ทบพวนครั้งที่2 / 2568
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถในการคัดเลือก จัดเก็บ และเตรียมวัตถุดิบที่มาจากท้องถิ่นให้สะอาด ปลอดภัย และคงคุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนการรักษาเอกลักษณ์ทางรสชาติและวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น โดยเน้นความถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

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)
020201.1 จัดเก็บวัตถุดิบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ แยกตามประเภทเป็นส่วน	1. จัดเก็บวัตถุดิบประเภทต่าง ๆ ได้อย่างถูกวิธี ไม่ปะปนกัน 2. ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
020201.2 จัดเก็บวัตถุดิบอาหารเพื่อรักษาคุณภาพวัตถุดิบ	1. จัดเก็บวัตถุดิบเพื่อรักษาคุณภาพวัตถุดิบได้อย่างถูกวิธี 2. ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะอาหาร	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน
020201.3 ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้สะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร	1. ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้สะอาดถูกสุขลักษณะอาหาร 2. ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการเตรียมอาหารวัตถุดิบอย่างถูกวิธี
2. ทักษะทักษะการจัดเก็บอาหารประเภทเนื้อสัตว์อย่างถูกวิธี
3. ทักษะทักษะการเลือกเนื้อสัตว์ดิบที่นำมาประกอบอาหาร
4. ทักษะการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้สะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร
5. ทักษะปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ด้านการจัดเก็บประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผักสด ผลไม้ แยกตามประเภทเป็นสัดส่วน
2. ความรู้ด้านการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้สะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร
3. ความรู้ด้านหลักสุขาภิบาลอาหาร
4. ความรู้ด้านคหกรรมอาหาร
5. ความรู้ด้านการบริหารจัดการครัว
6. ความรู้ด้านการสัมผัสอาหารตามหลักสาธารณสุขท้องถิ่น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(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

ข้อกำหนดตามหลักสุขาภิบาลอาหารจัดเก็บอาหารสดแยกประเภทเก็บเป็นสัดส่วน ประกอบด้วย อาหารประเภทเนื้อดิบต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และควรแยกเก็บอาหารตามประเภท ดังนี้

- 1) ผักสดก่อนล้างทำความสะอาด
- 2) ผักสดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว
- 3) ผลไม้สดก่อนล้าง
- 4) ผลไม้สดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว
- 5) เนื้อสัตว์ที่ไม่ใช่อาหารทะเล
- 6) เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล และ
- 7) อาหารที่พร้อมบริโภค

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ปฏิบัติตามแนวทางการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. 2535 และแก้ไขเพิ่มเติม (หมวด 1 สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร หมวด 2 สัญลักษณ์ของอาหารกรรมวิธีทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร หมวด 3 สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ หมวด 4 สัญลักษณ์ส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร)

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ020301
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะบริการอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2568
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถในการต้อนรับและให้บริการลูกค้า นักท่องเที่ยวด้วยท่าทีที่สุภาพ อ่อนโยน 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

ประเด็นการต้อนรับลูกค้าด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ดึงดูดใจ อาจครอบคลุม

- การต้อนรับลูกค้าอย่างมีมิตรไมตรี
- การยิ้มแย้มให้การต้อนรับ
- การทักทายด้วยภาษาท้องถิ่น
- การแนะนำอาหารท้องถิ่นให้แก่ลูกค้า

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

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ

020302
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ

จัดจานอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์
3. ทบทวนครั้งที่

2 / 2568
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ามสามารถในการนำเสนออาหารท้องถิ่นให้น่าสนใจและมีคุณค่า ผ่านการจัดวาง ตกแต่ง และเลือกใช้ภาชนะหรือวัสดุที่สะท้อนอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยยังคงรักษามาตรฐานความสะอาด ความปลอดภัย และคำนึงถึงความสวยงาม ประณีต และการสร้างประสบการณ์ที่ดีแก่ผู้บริโภค

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)
020302.1 ใช้ภาชนะ อุปกรณ์บรรจุอาหารที่มีในท้องถิ่นที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	1. เลือกภาชนะและอุปกรณ์ที่ผลิตจากวัสดุท้องถิ่นและสามารถย่อยสลายได้ 2. ตรวจสอบความสะอาดและความปลอดภัยของภาชนะก่อนใช้งานทุกครั้ง 3. นำเสนออาหารโดยใช้ภาชนะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน
020302.2 ตกแต่งจานอาหารให้สะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น	1. เลือกองค์ประกอบในการตกแต่งที่สะท้อนภูมิปัญญาและวัฒนธรรมของท้องถิ่น 2. จัดวางอาหารและองค์ประกอบตกแต่งให้สมดุลและสวยงาม 3. นำเสนออาหารในรูปแบบที่ผู้บริโภครับรู้ถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นได้ชัดเจน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
020302.3 ตกแต่งจานอาหารที่ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่าและลดขยะอาหาร	1. เลือกใช้วัตถุดิบทุกส่วนในการตกแต่งจานอาหารให้เกิดประโยชน์สูงสุด 2. นำส่วนเกินหรือเศษวัตถุดิบมาประยุกต์ใช้เพื่อลดการสูญเสียอาหาร 3. จัดวางและตกแต่งอาหารให้สวยงามโดยไม่สร้างของเสียเกินจำเป็น	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ 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 ใบอ้น เป็นต้น
5. ความรู้ด้านศิลปะการตกแต่งอาหาร
6. ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น
7. ความรู้เรื่องวัตถุดิบที่สามารถนำไปใช้ตกแต่งอาหารท้องถิ่น

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

ประเด็นการตกแต่งจานอาหารให้สะท้อนถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่น อาจครอบคลุม

- การตกแต่งอาหารให้สวยงามสะท้อนวัฒนธรรมท้องถิ่น
- การประดิษฐ์ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- การตกแต่งอาหารท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสมกับชนิดอาหาร

การใช้วัสดุท้องถิ่น เช่น ใบตอง ใบจาก กะลามะพร้าว ไม้ไผ่ ภาชนะเครื่องปั้นดินเผา หรือวัสดุธรรมชาติอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม

การใช้เศษผัก สมุนไพร หรือเปลือกผลไม้ในการตกแต่งอย่างปลอดภัย การใช้ภาชนะขนาดเหมาะสมเพื่อลดอาหารเหลือ

และการนำเสนออาหารที่สะท้อนแนวคิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

การตกแต่งอาหารโดยใช้วัตถุดิบหรือสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม เช่น ผักพื้นบ้าน ดอกไม้ สมุนไพรท้องถิ่น เครื่องจักสาน หรือรูปแบบสำหรับอาหารดั้งเดิม

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ020401
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะสื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณ คุณค่า ประวัติของอาหารท้องถิ่น
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2568
4. สร้างใหม่ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง วามสามารถในการอธิบาย ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ทั้งด้านสรรพคุณทางโภชนาการและสมุนไพร คุณค่าทางวัฒนธรรม และประวัติความเป็นมาอย่างถูกต้องและน่าสนใจ เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจ และความประทับใจให้แก่ลูกค้า โดยยังคงความถูกต้องทางวิชาการและสอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งการให้คำแนะนำดำรับอาหารท้องถิ่นแก่ลูกค้าทั่วไป 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. ระบุดีถึงพืช 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/เคล็ดท้องถิ่นเกี่ยวกับวัตถุดิบท้องถิ่น
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