



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 5

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
020201	จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี
020202	ประกอบอาหารท้องถิ่นตามภูมิปัญญาดั้งเดิม
020203	ประกอบอาหารท้องถิ่นอย่างมีสุขอนามัยและปลอดภัย
020302	จัดจานอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์
020401	สื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณ คุณค่า ประวัติของอาหารท้องถิ่น
020402	จัดการมาตรฐานอาหารและความปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารท้องถิ่น

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ผู้มีสมรรถนะทางเทคนิคในการประยุกต์หลักการ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น โดยปฏิบัติงานที่ครอบคลุมสมรรถนะ ระดับ 3 และระดับ 4 ตลอดจนสามารถกำหนดราคาอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นธรรม

โดยสามารถคำนวณต้นทุนจากวัตถุดิบและคุณภาพอาหาร เพื่อกำหนดราคาขายอาหารอย่างเหมาะสมกับคุณภาพอาหาร และแสดงราคาให้ลูกค้าเห็นอย่างชัดเจน นอกจากนี้จะต้องสามารถพัฒนาบุคลากรทั้งด้านการบริการและทักษะการปรุงอาหารท้องถิ่นให้มีคุณภาพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- 1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า หรือ
- 2. เป็นผู้ไม่มีวุฒิการศึกษา แต่มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย 5 ปี ขึ้นไป

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น บุคคลในกลุ่มอาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ได้แก่ พ่อครัว แม่ครัว ร้านอาหารในชุมชนท้องถิ่น

หมายเหตุ :

ผู้ที่เข้ารับการประเมินต้องเป็นผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานประกอบการที่ระบุไว้ข้างต้นหรือที่เกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับนักท่องเที่ยว โดยสถานประกอบการเหล่านั้นต้องตั้งอยู่ในท้องถิ่น

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 020201 จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี
- 020202 ประกอบอาหารท้องถิ่นตามภูมิปัญญาดั้งเดิม
- 020203 ประกอบอาหารท้องถิ่นอย่างมีสุขอนามัยและปลอดภัย
- 020302 จัดจานอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์
- 020401 สื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณ คุณค่า ประวัติของอาหารท้องถิ่น
- 020402 จัดการมาตรฐานอาหารและความปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารท้องถิ่น

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	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
ยกระดับการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ และยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์ และวิถีไทยโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน	02	บริหารจัดการร้านอาหารท้องถิ่น	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
0202	ประกอบอาหารท้องถิ่น	020201	จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี	020201.1	จัดเก็บวัตถุดิบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ แยกตามประเภทเป็นสัดส่วน
				020201.2	จัดเก็บวัตถุดิบอาหารเพื่อรักษาคุณภาพวัตถุดิบ
				020201.3	ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบให้สะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร
		020202	ประกอบอาหารท้องถิ่นตามภูมิปัญญาดั้งเดิม	020202.1	ประกอบอาหารท้องถิ่นที่มีวัตถุดิบตามฤดูกาล
				020202.2	ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงประกอบอาหารตามภูมิปัญญาท้องถิ่น
				020202.3	นำเสนอ อัตลักษณ์ วิถีชีวิต ศิลปะ และวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น
		020203	ประกอบอาหารท้องถิ่นอย่างมีสุขอนามัยและปลอดภัย	020203.1	ควบคุมการใช้สารปรุงแต่งอาหารที่เป็นอันตรายต่ออาหาร
				020203.2	ดูแลอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วให้มีความสะอาด
				020203.3	ดูแลอุปกรณ์ ภาชนะ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารให้มีความสะอาดและปลอดภัย
0203	บริการอาหารท้องถิ่น	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
		020402	จัดการมาตรฐานอาหารและความปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารท้องถิ่น	020402.1	ฝึกอบรมให้พนักงานมีความรู้มาตรฐานอาหารและความปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารท้องถิ่น
				020402.2	ควบคุมคุณภาพพนักงานในการให้บริการอาหารท้องถิ่น

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ

020201
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ

จัดเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี
3. ทบทวนครั้งที่

2 / 2568
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถในการคัดเลือก จัดเก็บ และเตรียมวัตถุดิบที่มาจากท้องถิ่นให้สะอาด ปลอดภัย และคงคุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนการรักษาเอกลักษณ์ทางรสชาติและวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น 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 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร หมวด 2 สุขลักษณะของอาหารกรรมวิธีทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร)

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ020202
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะประกอบอาหารท้องถิ่นตามภูมิปัญญาดั้งเดิม
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2568
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถในการปรุงและประกอบอาหารท้องถิ่นโดยยึดถือวิธีการทำอาหารดั้งเดิมของชุมชน ทั้งในด้านการใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุง วิธีการปรุง และรูปแบบการนำเสนอ เพื่อคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์และรสชาติอันเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่น โดยยังคงรักษามาตรฐานด้านความสะอาด ความปลอดภัย และสุขาภิบาลอาหาร

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)
020202.1 ประกอบอาหารท้องถิ่นที่มีวัตถุดิบตามฤดูกาล	1. อธิบายภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหารท้องถิ่น 2. จัดรายการอาหารท้องถิ่นได้ตามฤดูกาล	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
020202.2 ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงประกอบอาหารตามภูมิปัญญาท้องถิ่น	1. ประกอบอาหารตามวิธีการและภูมิปัญญาดั้งเดิมของท้องถิ่น 2. ใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารตามแบบวิถีชีวิตของท้องถิ่น	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
020202.3 นำเสนอ อัตลักษณ์ วิถีชีวิต ศิลปะ และวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น	1. เข้าใจวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น 2. มีรายการอาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ 3. สร้างตำรับอาหารใหม่	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการประกอบอาหารตามวิธีการและภูมิปัญญาดั้งเดิมของท้องถิ่น
2. ทักษะการสร้างตำรับอาหารใหม่
3. ทักษะการนำเสนออัตลักษณ์ วิถีชีวิต ศิลปะและวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารตามวิธีการและภูมิปัญญาดั้งเดิมของท้องถิ่น
2. ความรู้เรื่องอัตลักษณ์ วิถีชีวิต ศิลปะและวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น
3. ความรู้เรื่องอาหารท้องถิ่นตามฤดูกาล

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ผลการสัมภาษณ์
2. ผลการสอบปฏิบัติ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลสอบข้อเขียน
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

การประกอบอาหารท้องถิ่นตามภูมิปัญญาดั้งเดิม เป็นการรักษาและสืบทอดอัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น

และสร้างสรรค์อาหารท้องถิ่นให้มีความน่าสนใจบนพื้นฐานคุณค่าของท้องถิ่นนั้น ๆ

เป็นประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์เมนูอาหารท้องถิ่นตามภูมิปัญญาดั้งเดิม รวมทั้ง

เป็นการประยุกต์และนำวัตถุดิบเครื่องปรุงที่มีอยู่ในเฉพาะท้องถิ่นมาประกอบอาหารสร้างสรรค์เมนูใหม่ ออกแบบรายการอาหารท้องถิ่นในโอกาสและเทศกาลต่าง ๆ

- การใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เช่น ผักพื้นบ้าน สมุนไพร ปลาในแม่น้ำ ข้าวพื้นถิ่น
- การปรุงอาหารตามภูมิปัญญาดั้งเดิม เช่น การหมักปลา การโขลกนํ้าพริก การห่อด้วยใบตอง การย่างด้วยฟืน
- การนำเสนออาหารในลักษณะดั้งเดิม เช่น การจัดสำหรับ การใช้ภาชนะพื้นบ้าน
- การรักษาสุขอนามัยและความปลอดภัยในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบจนถึงการเสิร์ฟ

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ020203
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะประกอบอาหารท้องถิ่นอย่างมีสุขอนามัยและปลอดภัย
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2568
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถในการประกอบอาหารโดยยึดหลักสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง ปลอดภัย และสะอาด ครอบคลุมตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงอาหาร การจัดเก็บ และการเสิร์ฟ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดจากเชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งแปลกปลอม ทั้งยังรักษาคุณค่าทางโภชนาการและเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่น

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)
020203.1 ควบคุมการใช้สารปรุงแต่งอาหารที่เป็นอันตรายต่ออาหาร	1. เลือกใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย 2. จัดเก็บสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่ออาหารอย่างถูกสุขลักษณะ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
020203.2 ดูแลอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วให้มีความสะอาด	1. จัดเก็บอาหารที่ปรุงแล้วในภาชนะอย่างถูกสุขลักษณะ 2. ดูแลจัดเก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วอย่างถูกสุขลักษณะ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
020203.3 ดูแลอุปกรณ์ ภาชนะ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารให้มีความสะอาดและปลอดภัย	1. ใช้อุปกรณ์ ภาชนะ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารที่ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม 2. ดูแลรักษาอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการรับประทานอาหารให้สะอาด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการใช้สารปรุงแต่งในปริมาณที่เหมาะสม
2. ทักษะการจัดบริเวณพื้นที่อย่างถูกสุขลักษณะ
3. ทักษะการถนอมและรักษาอาหารแต่ละประเภทอย่างถูกวิธี
4. ทักษะการถนอมและรักษาอาหารแต่ละประเภทอย่างถูกวิธี
5. ทักษะการใช้อุปกรณ์เก็บรักษาอาหารที่เหมาะสม
6. ทักษะการเลือกภาชนะที่ใช้อย่างเหมาะสมกับประเภทอาหาร
7. ทักษะการจัดวางและตั้งชั้น ส้อมถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
8. ทักษะการดูแลอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วให้มีความสะอาด

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับสารปรุงแต่งอาหารแต่ละชนิด
2. ความรู้ด้านสุขลักษณะในการประกอบอาหาร
3. ความรู้ในการเลือกใช้ภาชนะอย่างเหมาะสม
4. ความรู้เกี่ยวกับการรักษาอาหาร
5. ความรู้เกี่ยวกับการดูแลอุปกรณ์ ภาชนะ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร
6. ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารให้มีความสะอาดและปลอดภัยตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
7. ความรู้เกี่ยวกับแนวทางความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (Safety & Health Administration)(SHA)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ผลการสัมภาษณ์

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการสอบข้อเขียน
2. ผลการสัมภาษณ์
3. ใบรับรองหรือหลักฐานที่แสดงถึงความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และ ภัตตาคาร

(ง) วิธีการประเมิน

1. สอบข้อเขียน
2. สอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

ควบคุมการใช้สารปรุงแต่งอาหาร สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่ออาหาร ครอบคลุมถึง

- การเลือกใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย
- การจัดเก็บสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่ออาหารอย่างถูกสุขลักษณะ

แนวทางความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (Safety & Health Administration)(SHA) สำหรับผู้ประกอบการและผู้ให้บริการ

- ทำความสะอาดสิ่งของเครื่องใช้ เช่น โต๊ะอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร รวมถึงอุปกรณ์ทำความสะอาดอื่น ๆ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างน้อยวันละ 3 ครั้ง
- อาหารปรุงสำเร็จให้มีการปกปิดอาหารใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร เช่น ช้อน ที่คีบ ฯลฯ
- พนักงานต้องดูแลรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรือ Face Shield หมวกคลุมผม ถู่มือ ในขณะปฏิบัติงาน
- ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ
- หากมีอาการไข้ ไอจาม มีน้ำมูกหรือเหนื่อยหอบให้หยุดปฏิบัติงานและไปพบแพทย์ทันที

- เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 1 เมตร

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

- ปฏิบัติตามแนวทางการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 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)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ดูในคู่มือประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ020302
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะจัดจานอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์
3. ทบทวนครั้งที่2 / 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. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถในการอธิบาย ถ่ายทอด และนำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น ทั้งด้านสรรพคุณทางโภชนาการและสมุนไพร คุณค่าทางวัฒนธรรม และประวัติความเป็นมาอย่างถูกต้องและน่าสนใจ เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจ และความประทับใจให้แก่ลูกค้า โดยยังความถูกต้องทางวิชาการและสอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น 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. ระบุดัชนีพืช 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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ020402
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะจัดการมาตรฐานอาหารและความปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารท้องถิ่น
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2568
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้อธิบายถึง ความสามารถของผู้ปฏิบัติงานในการวางแผน กำกับดูแล และควบคุมการดำเนินงานด้านอาหารให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหารและมาตรฐานความปลอดภัยที่เหมาะสมกับบริบทของสถานประกอบการอาหารในชุมชน ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารพื้นบ้าน ร้านอาหารชุมชน ร้านค้าริมทาง หรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้านอาหาร โดยมีเป้าหมายเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้คุณภาพ และมีความน่าเชื่อถือ

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)
020402.1 ฝึกอบรมให้พนักงานมีความรู้มาตรฐานอาหารและความปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารท้องถิ่น	1. ถ่ายทอดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการปรุงอาหาร 2. ฝึกปฏิบัติและสร้างทัศนคติที่ดีต่อความปลอดภัยของอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
020402.2 ควบคุมคุณภาพพนักงานในการให้บริการอาหารท้องถิ่น	1. ตรวจสอบและประเมินผลการปฏิบัติงานด้านความสะอาดและความปลอดภัยอาหาร 2. ให้ข้อเสนอแนะและปรับปรุงการปฏิบัติงานเพื่อยกระดับคุณภาพบริการ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการถ่ายทอดความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการปรุงอาหาร
2. ทักษะการทัศนคติที่ดีต่อความปลอดภัยของอาหาร
3. ทักษะการพัฒนานุเคราะห์ด้านการปรุงอาหารท้องถิ่น

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เรื่องสุขอนามัยที่ดีของผู้สัมผัสอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยในการประกอบอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนานุเคราะห์ด้านคุณภาพการบริการอาหารท้องถิ่น
4. ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอน ลำดับการประกอบอาหารที่ถูกต้องตามหลักอนามัย
5. ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการปรุงอาหารท้องถิ่น
6. ความรู้เกี่ยวกับการจัดการการบริการ (Hospitality Management)
7. ความรู้ที่เกี่ยวกับการสร้างการบริการที่ประทับใจสะดวกและรวดเร็ว
8. ความรู้เรื่องมาตรฐานความปลอดภัย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ผลการสัมภาษณ์

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. ผลการสอบข้อเขียน
2. ผลการสัมภาษณ์
3. ใบรับรองหรือหลักฐานที่แสดงถึงความสามารถในการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การประเมินควรให้ความสำคัญกับบริบทเฉพาะของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การโรงแรม และ ภัตตาคาร

(ง) วิธีการประเมิน

1. สอบข้อเขียน
2. สอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

N/A

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

การจัดการมาตรฐานอาหารและความปลอดภัยในสถานประกอบการอาหารท้องถิ่น ประกอบด้วย

1. การจัดการความสะอาดส่วนบุคคลของพนักงาน

ควบคุมให้พนักงานรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลอย่างเหมาะสม เช่น การล้างมือที่ถูกต้อง สวมหมวกคลุมผม ผ่ากันเปื้อน ถุงมือ และอุปกรณ์ป้องกันอื่น ๆ เพื่อลดการปนเปื้อนในอาหาร

2. การจัดการวัตถุดิบอย่างปลอดภัย

ตรวจสอบคุณภาพ ความสดใหม่ แหล่งที่มาของวัตถุดิบ และการจัดเก็บวัตถุดิบให้เหมาะสมตามประเภท เช่น การแยกของดิบ-ของสุก การควบคุมอุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่เย็น

3. การควบคุมกระบวนการเตรียมและปรุงอาหาร

กำกับให้กระบวนการเตรียมและปรุงอาหารเป็นไปตามหลักสุขาภิบาล เช่น การล้างวัตถุดิบอย่างถูกวิธี การใช้เขียงและมีดแยกประเภท

การควบคุมอุณหภูมิในการปรุงให้เหมาะสม

4. การจัดการอุปกรณ์และภาชนะให้สะอาดและปลอดภัย

ดูแลให้ภาชนะ อุปกรณ์ครัว และพื้นผิวสัมผัสอาหารผ่านการล้าง ทำความสะอาด และฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ พร้อมทั้งจัดเก็บในที่สะอาดและปลอดภัย

5. การจัดการพื้นที่ประกอบอาหารตามหลักสุขาภิบาล

ควบคุมความสะอาดของครัว พื้น ผนัง โต๊ะทำงาน และบริเวณโดยรอบให้ถูกสุขลักษณะ มีการระบายอากาศดี และไม่แหล่งสะสมเชื้อโรคหรือสัตว์พาหะ

6. การป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

ป้องกันการปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ เช่น ฝุ่น เส้นผม สารเคมี หรือเชื้อโรค โดยกำหนดมาตรการควบคุมที่ชัดเจนในแต่ละขั้นตอน

7. การฝึกอบรมและพัฒนาความรู้พนักงานด้านความปลอดภัยอาหาร

จัดให้มีการอบรมและให้ความรู้แก่พนักงานอย่างต่อเนื่องเกี่ยวกับมาตรฐานอาหารและความปลอดภัย เพื่อสร้างความตระหนักและพฤติกรรมที่ถูกต้องในการปฏิบัติงาน

8. การตรวจสอบและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

มีการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานอย่างสม่ำเสมอ พร้อมทั้งนำผลการตรวจสอบมาใช้ในการปรับปรุงกระบวนการทำงานและยกระดับมาตรฐานอย่างต่อเนื่อง

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

กระบวนการและวิธีการประเมินให้ผู้ในคู่มือประเมิน