

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น
อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ผู้มีสมรรถนะทางเทคนิคในการประยุกต์หลักการ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น โดยปฏิบัติงานที่ครอบคลุมสมรรถนะ ระดับ 3 นั้นคือสามารถจัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น ด้วยการดูแลให้มีการจัดเก็บขยะมูลฝอยและกำจัดของเสียจากการประกอบอาหารอย่างถูกวิธีตามหลักสุขาภิบาล ประหยัดน้ำ พลังงาน และใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้จะต้องมีความสามารถในการจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธีและจัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น ตลอดจนให้การต้อนรับลูกค้าด้วยวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ดีงามและบริการอาหารท้องถิ่นแก่ลูกค้าอย่างมีมิตรไมตรี รวมทั้งสื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณ คุณค่า ประวัติของอาหารท้องถิ่น

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. เป็นผู้สำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าหรือ
2. เป็นผู้ไม่มีวุฒิมัธยมศึกษา แต่มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง อย่างน้อย 2 ปี ขึ้นไป

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

อาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น บุคคลในกลุ่มอาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ได้แก่ พนักงานต้อนรับ พนักงานเสิร์ฟ ร้านอาหารในชุมชนท้องถิ่น

หมายเหตุ :

ผู้ที่เข้ารับการประเมินต้องเป็นผู้ที่ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในสถานประกอบการที่ระบุไว้ข้างต้นหรือที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารและเครื่องดื่มให้กับนักท่องเที่ยว โดยสถานประกอบการเหล่านั้นต้องตั้งอยู่ในท้องถิ่น

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

020102	THR-ALDU-1220A	จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น
020301	THR-ZNAB-1225A	บริการอาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยว
020401	THR-DRCQ-1227A	สื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณ คุณค่า ประวัติของอาหารท้องถิ่น

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล