



แบบรายงานการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน
หน่วยงานวิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

๑. ข้อมูลส่วนบุคคล

ชื่อ-สกุล ศิริเพ็ญ เยี่ยมจรรยา ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาการจัดการท่องเที่ยว

กลุ่มบุคลากร สายวิชาการ สายสนับสนุนวิชาการ

๒. หลักฐานหรือเรื่องที่เกี่ยวข้องประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร

- สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ชั้น 1
- สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ชั้น 2

๓. วิทยากรในการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

อาจารย์ พวงเพ็ชร นิธยานนท์ (รักษาการผู้อำนวยการศูนย์รับรองคุณวุฒิวิชาชีพด้านอาหาร TPQI)

๔. สถาบันหรือหน่วยงานที่จัดประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ร่วมกับ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

๕. ระยะเวลาที่เข้ารับการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

27 พฤศจิกายน 2562

๖. งบประมาณที่ใช้ในการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

-ไม่มีค่าใช้จ่าย-

๗. วัตถุประสงค์ของการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

เพื่อ สอบเป็นเจ้าหน้าที่สอบสำหรับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ชั้น 1-2

๘. สรุปเนื้อหาสาระของการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

(๑) สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ชั้น 1

• คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ชั้น 1

• คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

- มีความรู้และทักษะเบื้องต้นในการปฏิบัติงานปรุงอาหารและบริการอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย สามารถจัดการสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานไม่ให้เกิดความรำคาญต่อสิ่งแวดล้อมโดยรอบ เพื่อเป็นจุดเริ่มต้นสำหรับการทำงานในสายงานการให้บริการอาหารริมบาทวิถี สามารถแก้ไขปัญหาพื้นฐานในการปฏิบัติได้อย่างจำกัด ต้องอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล
- การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)
 - บุคคลทั่วไปที่เป็นผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี
- กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)
 - ลูกจ้างหรือผู้ปฏิบัติงานที่ขายอาหารหรือปรุงอาหารริมบาทวิถี กิจการอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) และกิจการรถเข็นอาหาร
- หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)
 - ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างปลอดภัย
 - ปฏิบัติงานปรุงอาหารอย่างมีสุขอนามัย
 - ปฏิบัติงานบริการอย่างถูกต้อง
 - จัดการของเสีย
 - ทำความสะอาด

(๒) สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี ชั้น 2

- คุณวุฒิวิชาชีพ
 - สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี ชั้น 2
- คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)
 - มีความรู้และทักษะในการบริหารจัดการอาหารริมบาทวิถี ธุรกิจอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) หรือธุรกิจรถเข็นอาหาร แก้ไขปัญหาที่พบเป็นประจำได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถประยุกต์ใช้ข้อมูลพื้นฐาน และอุปกรณ์เครื่องมือในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)
 - บุคคลทั่วไปที่ประกอบกิจการอาหารริมบาทวิถี
- กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)
 - เจ้าของกิจการที่ขายอาหารหรือปรุงอาหารริมบาทวิถี กิจการอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) และกิจการรถเข็นอาหาร
- หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)
 - บริหารจัดการและควบคุมการปฏิบัติงานปรุงอาหาร
 - บริหารจัดการงานบริการอย่างมีประสิทธิภาพ

๙. ปัญหาอุปสรรคในการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

- ไม่มี -

๑๐. ประโยชน์ที่ได้รับจากการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

- ต่อตนเอง ได้ตำแหน่งเป็นเจ้าหน้าที่สอบสำหรับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี ชั้น 1-2

- ต่อหน่วยงาน/มหาวิทยาลัย ทำให้หน่วยงานได้สนับสนุนภาครัฐ ในการยกมาตรฐานอาชีพผู้ประกอบอาหารริมบาทวิถี

๑๑. เอกสารหรืออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องที่ได้รับจากการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

เอกสารการเข้าอบรม

๑๒. สำเนาประกาศนียบัตร/วุฒิบัตรฯ ที่ได้รับจากการประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

ภาพถ่ายรวมเจ้าหน้าที่สอบ และได้บัตรเจ้าหน้าที่ภายหลัง

๑๓. ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ อื่น ๆ

ผู้รายงาน

ศิริเพ็ญ เข็มจรรยา

(ศิริเพ็ญ เข็มจรรยา)

วันที่ ๓ ธันวาคม ๒๕๖๒

ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาชั้นต้น

.....

.....

(ลงชื่อ).....

(.)

วันที่

