



ที่ ฌช ๐๐๑๙/ว ๕๐๙๓

ศาลากลางจังหวัดฉะเชิงเทรา
ถนนเรืองวุฒิ ฌช ๒๔๐๐๐

๑๖ ตุลาคม ๒๕๖๓

เรื่อง การประชาสัมพันธ์ข้อมูลเพื่อใช้ในการสนับสนุนการอบรมพัฒนาศักยภาพของชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี
เรียน นายอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย สรุปรมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้รับแจ้งจากกรมการพัฒนาชุมชนว่าสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ได้จัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาการจัดการท่องเที่ยวในท้องถิ่น โดยมีสถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ (NIDA) เป็นที่ปรึกษาโครงการในการจัดทำมาตรฐานอาชีพ ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมจากผู้เชี่ยวชาญในอาชีพ ตัวแทนชุมชน ภาคเอกชน และหน่วยงานภาครัฐ วัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้บุคลากรในชุมชนท้องถิ่นได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐานอาชีพ ซึ่งประกอบด้วยความรู้และทักษะที่จำเป็นสำหรับกลุ่มอาชีพ บุคลากรการท่องเที่ยวชุมชน และผู้ประกอบการ ชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในท้องถิ่น สามารถนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาความรู้ และทักษะ ของชุมชนท่องเที่ยวในท้องถิ่น

เพื่อเป็นประโยชน์ในการพัฒนาศักยภาพของชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถีอย่างต่อเนื่อง จังหวัดฉะเชิงเทรา จึงขอประชาสัมพันธ์ข้อมูลมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาการจัดการ การท่องเที่ยวในท้องถิ่น เพื่อเป็นข้อมูลสนับสนุนการอบรมพัฒนาความรู้และทักษะของชุมชนท่องเที่ยว ในท้องถิ่น ทั้งนี้ สามารถสืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <http://tpqi-net.tpqi.go.th/home/Occ/group/SERVICE>

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวฉัตรประอร นิยม)

พัฒนาการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดฉะเชิงเทรา

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา

กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาชุมชน

โทร./โทรสาร ๐ ๓๘๕๕ ๑๒๓๙

เศรษฐกิจฐานรากมั่นคงและชุมชนพึ่งตนเองได้
ภายในปี ๒๕๖๕



Change for Good



สิ่งที่ส่งมาด้วย

สรุปรมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

อาชีพ	กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)	หน่วยสมรรถนะ (ความรู้ ทักษะ ความสามารถ)	เป้าหมายการพัฒนาอาชีพ
1. ผู้ประกอบการที่พักท้องถิ่น	บุคคลในกลุ่มอาชีพผู้ประกอบการที่พักท้องถิ่น ซึ่งมีหน้าที่ปฏิบัติงานในการบริหารจัดการงาน และการบริการที่พักในท้องถิ่น ได้แก่ ผู้ที่ให้บริการบ้านพักในหมู่บ้าน โฮมสเตย์ บังกะโล ที่ตั้งแคมป์หรือเตนท์ ที่พักลอยน้ำ บ้านรับรอง โรงแรม เกสต์เฮาส์ รีสอร์ท เป็นต้น	<ul style="list-style-type: none"> • ประยุกต์แนวความคิดการออกแบบอารยสถาปัตย์ในการจัดการสภาพแวดล้อมที่ที่พักท้องถิ่น • จัดการที่พักให้มีความสะอาดและปลอดภัย • จัดการที่พักให้เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม • ปฏิบัติตามขั้นตอนงานบริการในที่ที่พักท้องถิ่น • ออกแบบตกแต่งสิ่งแวดล้อมที่ที่พักให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น • จัดการที่พักให้มีความสะอาดถูกสุขอนามัย • พัฒนาคอนโซลต์คล่องกับระบบบริการที่สะท้อนความเป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น 	พัฒนาผู้ประกอบการธุรกิจที่พักโฮมสเตย์ สร้างมาตรฐานการบริการ ถูกสุขอนามัย ปลอดภัย เพื่อรองรับความต้องการนักท่องเที่ยว ให้บริการต้อนรับนักท่องเที่ยวและอำนวยความสะดวกโดยไม่สูญเสียอัตลักษณ์ท้องถิ่น
2. ผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น	บุคคลในกลุ่มอาชีพผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่น ซึ่งมีหน้าที่ปฏิบัติงานในการจัดการสถานที่ประกอบอาหาร บริการอาหารท้องถิ่น และประกอบอาหารท้องถิ่น ได้แก่ ผู้ที่ประกอบอาหารในที่ที่พักท้องถิ่น ผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหารหรือร้านกาแฟ ผู้ให้บริการขนมหวาน ของกิน และของฝาก ชมรม/กลุ่มแม่บ้าน แม่ค้า/แม่ครัวอาหารพื้นถิ่น เป็นต้น	<ul style="list-style-type: none"> • จัดการสิ่งแวดล้อมในสถานที่ประกอบการอาหารท้องถิ่น • จัดการด้านความปลอดภัยในการประกอบอาหารท้องถิ่น • จัดการสถานที่ประกอบอาหารท้องถิ่นตามหลักสุขาภิบาลอาหาร • เตรียมการด้านวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นอย่างถูกวิธี • ให้บริการอาหารท้องถิ่นอย่างมีมิตรไมตรี • สื่อสารให้ข้อมูลลูกค้าถึงสรรพคุณคุณค่าประวัติของอาหารท้องถิ่น 	<ul style="list-style-type: none"> - พัฒนาเทคนิคฝีมือ การเลือกใช้วัตถุดิบท้องถิ่น การสร้างสรรค์เมนูอาหาร ยกกระดับครัวท้องถิ่น รักษาคุณค่าของอาหารถิ่นที่คงเอกลักษณ์วัฒนธรรมพื้นถิ่น สร้างเสน่ห์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น และถูกสุขอนามัย ปลอดภัยต่อผู้บริโภค - เพิ่มทักษะการบริหารจัดการร้านอาหาร การบริการ การวางแผนวัตถุดิบ การนำเสนอรายการอาหาร

อาชีพ	กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)	หน่วยสมรรถนะ (ความรู้ ทักษะ ความสามารถ)	เป้าหมายการพัฒนาอาชีพ
		<ul style="list-style-type: none"> ● จัดวางตกแต่งอาหารท้องถิ่นอย่างมีเอกลักษณ์ ● กำหนดราคาอาหารท้องถิ่นอย่างเป็นธรรม ● พัฒนาบุคลากรด้านคุณภาพการบริการอาหารท้องถิ่น ● ปฏิบัติงานประกอบอาหารท้องถิ่นตามภูมิปัญญาดั้งเดิม ● ปฏิบัติงานประกอบอาหารท้องถิ่นอย่างมีสุขอนามัยและปลอดภัย 	<p>ที่มีเอกลักษณ์ เพิ่มมูลค่าและคุณค่าอาหารพื้นถิ่น</p>
<p>3. ผู้ประกอบการของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น</p>	<p>บุคคลในกลุ่มอาชีพผู้ประกอบการของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ซึ่งมีหน้าที่ปฏิบัติงานในการออกแบบและพัฒนาของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ได้แก่ ผู้ที่ขายของกินและของฝาก ผู้ให้บริการกิจกรรมการท่องเที่ยวที่จัดทำผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ผู้ขายของที่ระลึก ผู้ออกแบบหรือผลิตสินค้าท้องถิ่น ผู้ทำงานฝีมือ กลุ่ม OTOP เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ออกแบบของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นบนฐานอัตลักษณ์ภูมิปัญญาไทยท้องถิ่น ● ออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าและคุณค่าของที่ระลึก และผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ● ศึกษาความต้องการตลาดของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ● ควบคุมกระบวนการผลิตของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ให้ได้มาตรฐาน ● กำหนดกลยุทธ์การตลาดของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ● กำหนดราคาขายของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ● สร้างแบรนด์ของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ● เจาะตลาดกลุ่มใหม่ขยายกลุ่มตลาดเก่า 	<ul style="list-style-type: none"> - พัฒนาทักษะความรู้ ยกระดับการออกแบบผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และส่งเสริมคุณภาพงานฝีมือท้องถิ่นสู่ตลาดนักท่องเที่ยว - เพิ่มคุณภาพสินค้าของชุมชนผู้ประกอบการ ให้ตรงกับตลาด เพิ่มมูลค่าจากการสร้างสรรค์ กำหนดราคาคุ้มค่าและเป็นธรรม

อาชีพ	กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)	หน่วยสมรรถนะ (ความรู้ ทักษะ ความสามารถ)	เป้าหมายการพัฒนาอาชีพ
		<ul style="list-style-type: none"> พัฒนาของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นเอกลักษณ์และตรงกับความต้องการของตลาดที่เปลี่ยนแปลง 	
4. นักเล่าเรื่องท้องถิ่น	<p>บุคคลในอาชีพนักเล่าเรื่อง ซึ่งมีหน้าที่ปฏิบัติงานในการเล่าเรื่องของท้องถิ่น ได้แก่ ประชาชน/ชาวบ้าน สื่อสารเรื่องเล่าของชุมชน นักสื่อความหมายท้องถิ่น นักเล่านิทานท้องถิ่น ไกด์ชุมชน ผู้นำชุมชน คนนำเที่ยวในชุมชน เจ้าของแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่ เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> พัฒนาบุคลิกภาพนักเล่าเรื่องท้องถิ่น สื่อสารเพื่อสร้างความตระหนักรู้แก่นักท่องเที่ยว พัฒนาคุณสมบัตินักเล่าเรื่องท้องถิ่น สนับสนุนการจัดกิจกรรมเรียนรู้ให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วม จัดการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมระหว่างชุมชนและนักท่องเที่ยว ออกแบบเทคนิคการเล่าเรื่องท้องถิ่นอย่างมีสาระและอรรถรส เล่าเรื่องเพื่อการจดจำ 	<ul style="list-style-type: none"> - นำเสนอ Story ของพื้นที่ แก่ นักท่องเที่ยว เพื่อสืบสานมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าจากทุนวัฒนธรรม สื่อสารแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมแก่นักท่องเที่ยว - พัฒนาความสามารถในการเป็น “เจ้าบ้านที่ดี” เพื่อให้การดูแลต้อนรับนักท่องเที่ยว นำเที่ยวได้อย่างปลอดภัย น่าเชื่อถือ
5. นักออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวในท้องถิ่น	<p>บุคคลมีหน้าที่ปฏิบัติงานในการทำการตลาดและออกแบบรายการนำเที่ยว รวมถึงเส้นทางการท่องเที่ยวท้องถิ่น ได้แก่ ผู้ที่ออกแบบการเดินทางและสร้างเส้นทางท่องเที่ยว ผู้จัดทำรายการนำเที่ยว ผู้ที่พัฒนากิจกรรมเสริมสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยว ผู้นำเที่ยวท้องถิ่น ผู้จัดกิจกรรมการท่องเที่ยวในท้องถิ่น เป็นต้น</p>	<ul style="list-style-type: none"> เข้าใจพฤติกรรมนักท่องเที่ยวและระบุนักท่องเที่ยวเป้าหมาย เข้าใจเงื่อนไขข้อจำกัดของพื้นที่ในการสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยวท้องถิ่น จัดการประสบการณ์นำเที่ยวบนวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น ออกแบบประสบการณ์นำเที่ยวท้องถิ่นตามความสนใจของนักท่องเที่ยว 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวที่ส่งมอบประสบการณ์ที่ประทับใจแก่นักท่องเที่ยว สนุกสนาน และกลับมาเที่ยวซ้ำ การสร้างสรรค์กิจกรรมการท่องเที่ยวจากวัฒนธรรมท้องถิ่น ธรรมชาติในท้องถิ่น - จัดการแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

อาชีพ	กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)	หน่วยสมรรถนะ (ความรู้ ทักษะ ความสามารถ)	เป้าหมายการพัฒนาอาชีพ
		<ul style="list-style-type: none"> ทดสอบรายการนำเที่ยวตามกิจกรรมที่ออกแบบประสบการณ์ท่องเที่ยวท้องถิ่น พัฒนากิจกรรมแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมระหว่างนักท่องเที่ยวและคนท้องถิ่น กำหนดแนวคิดหลักและกระบวนการออกแบบประสบการณ์นำเที่ยวท้องถิ่นที่สามารถสร้างประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยวได้ 	<ul style="list-style-type: none"> จัดรูปแบบการท่องเที่ยวให้เหมาะสมกับความต้องการของนักท่องเที่ยวหลากหลายกลุ่มได้
6. นักการตลาดท่องเที่ยวท้องถิ่น	บุคคลในกลุ่มอาชีพนักการตลาดท่องเที่ยวท้องถิ่น ซึ่งมีหน้าที่ปฏิบัติงานในการทำการตลาดท่องเที่ยวให้แก่ท้องถิ่นทั้งแบบออนไลน์และออฟไลน์ ได้แก่ ผู้ทำการตลาดให้กับท้องถิ่น ผู้ที่ดูแลออนไลน์แพลตฟอร์ม (เช่น เฟสบุ๊ก เว็บไซต์ อินสตราแกรม ฯลฯ) ผู้ที่สร้างคอนเทนต์ออนไลน์ ผู้ที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการประชาสัมพันธ์ข่าวสารของชุมชนทั้งภายในและภายนอก ผู้ที่รื้อฟื้นการท่องเที่ยวในท้องถิ่น เป็นต้น ทั้งบนสื่อ online และ offline	<ul style="list-style-type: none"> เข้าใจพื้นฐานแนวโน้มการท่องเที่ยวและวางกลยุทธ์การตลาดท่องเที่ยวท้องถิ่น วางกลยุทธ์สินค้าราคาช่องทางการจัดจำหน่ายและการสื่อสารการตลาด วางแผนกลยุทธ์การตลาดสมัยใหม่สำหรับการท่องเที่ยวท้องถิ่น บริหารเครื่องมือการตลาดอย่างครบวงจร 	<ul style="list-style-type: none"> สื่อสารคุณค่าของแหล่งท่องเที่ยว วัฒนธรรมท้องถิ่น สร้างตลาด ดึงดูดนักท่องเที่ยวสู่ท้องถิ่น วิเคราะห์ตลาดนักท่องเที่ยวเพื่อกำหนดกลยุทธ์การตลาดส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ สร้างช่องทางสื่อสารให้นักท่องเที่ยวเข้าถึงท้องถิ่นได้

หมายเหตุ: สืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <http://tpqi-net.tpqi.go.th/home/Occ/group/SERVICE>

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการจัดการการท่องเที่ยวในท้องถิ่น



ติดต่อสอบถามได้ที่: นางสาวเรืองระวี สุวรรณปราโมทย์ (Project Manager)

โทรศัพท์: 081 754 6808 E-mail: ruangrawee@tpqi.go.th

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)