มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

ไม่ระบุ

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

ไม่ระบุ

4. ข้อมูลเบื้องต้น

มาตรฐานอาชีพสาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร และอาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) มีแผนภาพหน้าที่งาน ประกอบด้วย 1 ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose) 3 บทบาทหลัก (Key Role) 6 หน้าที่หลัก (Key Function) 16 หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และ 51 สมรรถนะย่อย (Element of Competence)

จัดทำหน่วยสมรรถนะ ที่มีรายละเอียดตามองค์ประกอบจำนวน 16 หน่วยสมรรถนะ แต่ละหน่วยสมรรถนะ ประกอบด้วยองค์ประกอบหลัก ได้แก่ สมรรถนะย่อย (Element of Competence) เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) ขอบเขต (Range Statement) หลักฐานที่ต้องการทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ (Evidence Requirements) แนวทางการประเมิน (Assessment Guidance)

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

ไม่ระบุ

6. ครั้งที่

1

(รายละเอียดของชุดฝึกอบรมที่ได้รับการรับรองตามการปรับปรุงในแต่ละครั้ง แสดงในตารางข้างล่าง ข้อมูลครั้งล่าสุดจะแสดงอยู่ในบรรทัดบนสุด)

ครั้งที่ (อื่น ๆ) :

ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้ วันที่ประกาศ

ข้อสังเกต :

การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ :

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 2

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
2010	ประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารด้านประสาทสัมผัส
2011	ปฏิบัติตนตามคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะในการประเมินความแตกต่างของคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถอธิบายลักษณะพื้นฐานของอาหาร ด้านลักษณะปรากฏ กลิ่น กลิ่นรสและรสชาติพื้นฐานของอาหาร สามารถใช้อุปกรณ์และแบบประเมินที่เกี่ยวข้องกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสได้อย่างถูกวิธี และสามารถปฏิบัติตนตามคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ประเมิน เพื่อเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

วุฒิการศึกษาขั้นต่ำ มัธยมศึกษาชั้นปีที่ 3 หรือมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรืออุตสาหกรรมอาหาร

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

2010 ประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารด้านประสาทสัมผัส

2011 ปฏิบัติตนตามคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 15/06/2564

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	

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 15/06/2564

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**
01	Key Function สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม	2010	ประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารด้านประสาทสัมผัส	20101	ดำเนินงานตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน
				20102	แยกความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหาร
		2011	ปฏิบัติตนตามคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	20111	เตรียมความพร้อมของตนเองก่อนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				20112	ปฏิบัติตนตามคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 2010

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารด้านประสาทสัมผัส

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มไม่ระบุ

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการประเมินความแตกต่างของคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถอธิบายลักษณะพื้นฐานของอาหาร ด้านลักษณะปรากฏ กลิ่น
กลิ่นรสและรสชาติพื้นฐานของอาหารสามารถใช้อุปกรณ์และแบบทดสอบที่เกี่ยวข้องกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสได้อย่างถูกวิธี หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะการปฏิบัติงานด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสตามมาตรฐาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

กฎกระทรวง เรื่อง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 หมวดที่ 4 เรื่อง สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20101 ดำเนินงานตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน	1.ปฏิบัติตามคำแนะนำและกรอกข้อมูลในแบบประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ได้อย่างครบถ้วนทุกขั้นตอน 2. ดำเนินงานตามขั้นตอนการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการประเมินได้ถูกต้องตามมาตรฐาน/วิธีการที่กำหนด	
20102 แยกความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหาร	1.อธิบายลักษณะพื้นฐานของอาหาร 2. ระบุรสชาติพื้นฐานของอาหาร 3. แยกความแตกต่างลักษณะพื้นฐานของอาหาร 4. ใช้อุปกรณ์และแบบประเมินได้อย่างเหมาะสมตามรูปแบบและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบประสาทสัมผัสทั้ง 5 ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการใช้อุปกรณ์และแบบทดสอบในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

2. ทักษะในการแยกแยะความแตกต่างของคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารได้

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติตนตามคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

2. ความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และแบบประเมิน ที่ใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

3. ความรู้เกี่ยวกับลักษณะพื้นฐานของอาหาร ด้านลักษณะปรากฏ กลิ่น กลิ่นรส รสชาติพื้นฐาน และเนื้อสัมผัสของอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ไม่มี

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
- สอบปฏิบัติ

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง (ก) คำแนะนำ หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- คุณลักษณะพื้นฐานของอาหาร หมายถึง ลักษณะปรากฏ กลิ่น กลิ่นรส รสชาติ เนื้อสัมผัสของอาหาร

- รสชาติพื้นฐานของอาหาร หมายถึง รสเปรี้ยว รสเค็ม รสหวาน รสขม และรสอูมามิ

- อุปกรณ์ หมายถึง กระบอกน้ำร้อน ถาดเสิร์ฟ อาหารพาหะ ดินสอ แบบทดสอบ และ ถ้วยบ้วนตัวอย่าง คูหาประเมินเพื่อให้ผู้ทดสอบแต่ละคนประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส หลอดไฟที่ให้ความสว่างและบังสีตัวอย่าง สัญญาณในการสื่อสารเพื่อที่ผู้ทดสอบสามารถติดต่อกับเจ้าหน้าที่ได้โดยไม่ต้องใช้เสียง

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การใช้ข้อสอบสัมภาษณ์
2. การสาธิตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 2011

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติตนตามคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการปฏิบัติตนตามคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ทดสอบ เพื่อเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะการปฏิบัติงานด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสตามมาตรฐาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

กฎกระทรวง เรื่อง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 หมวดที่ 4 เรื่อง สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารไม่ระบุ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
20111 เตรียมความพร้อมของตนเองก่อนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1.สภาพร่างกายและจิตใจก่อนเข้าสู่การประเมิน 2. มาตรงตามเวลาที่ได้นัดหมาย	
20112 ปฏิบัติตนตามคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1.อธิบายคุณสมบัติของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 2. ตรวจสอบตัวอย่างให้ถูกต้องตามแบบประเมิน	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบประสาทสัมผัสทั้ง 5 ในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

2. ทักษะในการปฏิบัติตนตามคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

2. ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ไม่มี

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- การเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส หมายถึง การปฏิบัติตนของผู้ประเมิน ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ดังนี้

1.ทำความสะอาดร่างกายให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสม และสวมเสื้อคลุมที่สะอาด

2.ถอดเครื่องประดับก่อนการปฏิบัติงาน

3.ล้างมือให้สะอาดก่อนเริ่มปฏิบัติงาน

4.ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะเพื่อจับอาหาร

5.สวมหมวกหรือผ้าคลุมผม

6.สวมรองเท้าที่สะอาด

7.ไม่ใส่ของที่ร่วงหล่นง่ายลงในกระเป๋าเสื้อ

8.ไม่เก็บเสื้อผ้าเครื่องใช้ส่วนตัว เครื่องดื่ม และอาหารในบริเวณที่ปฏิบัติงาน

9.ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ เคี้ยวหมาก บ้วนน้ำลาย ในระหว่างที่ปฏิบัติงาน

10.ผู้ปฏิบัติงานที่เป็นหวัด ไอ จาม น้ำมูกไหล ท้องเสีย ควรละเว้นการปฏิบัติงานชั่วคราว

- คุณสมบัติของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ได้แก่

1. สุขภาพแข็งแรง

2. มีความสนใจและกระตือรือร้น

3.มีเวลาเพื่อเข้าร่วมกิจกรรม

4. ความสามารถในการสื่อสาร

5. ทัศนคติที่ดี

6. ความซื่อสัตย์

7. ปัจจัยอื่นๆ เช่น อาชีพ เชื้อชาติ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ทำงาน ประสบการณ์ด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พฤติกรรมการบริโภคอาหารและการสูบบุหรี่

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบสัมภาษณ์