



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

N/A

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ

เนื้อหา

3010

ดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3011

ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะในการจัดเตรียมการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร ได้แก่ การเตรียมตัวอย่างและเสิร์ฟตัวอย่าง การจัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การเตรียมผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การรวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินเบื้องต้น และสามารถประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น การดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสกับผู้ทดสอบ และประสานงานกับผู้บังคับบัญชา

การเลือกระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. วุฒิมัธยมศึกษาตอนต้น มัธยมศึกษาชั้นปีที่ 3 และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 2 ปี

หรือ

2. ผู้ที่ผ่านการประเมินสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านอาหารชั้น 2

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรืออุตสาหกรรมอาหาร

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิชีพนี้)

3010 ดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3011 ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น

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	3010	ดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	30101	จัดเตรียมตัวอย่าง
				30102	จัดเสิร์ฟตัวอย่าง
				30103	จัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				30104	เตรียมผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				30105	รวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินเบื้องต้น
		3011	ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น	30111	ดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสกับผู้ทดสอบ
				30112	ประสานงานกับผู้บังคับบัญชา

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ3010
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
3. ทบทวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการจัดเตรียมการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร ได้แก่ การเตรียมตัวอย่างและเสิร์ฟตัวอย่าง การจัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การเตรียมผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การรวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินเบื้องต้น หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะการจัดเตรียมและดำเนินการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร

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 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30101 จัดเตรียมตัวอย่าง	1. เตรียมตัวอย่างตามใบงาน(Work Sheet)ได้อย่างถูกต้องตามรูปแบบการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 2. เขียนเลขรหัสลงในแบบประเมินได้ครบถ้วนชัดเจนและถูกต้องตามขั้นตอนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 3. เตรียมตัวอย่างในปริมาณและขนาดที่ตรงกับชนิดของผลิตภัณฑ์และวิธีประเมิน 4. ควบคุมสภาวะการเตรียมของตัวอย่างให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร 5. ทำความสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินให้พร้อมใช้งาน	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30102 จัดเสิร์ฟตัวอย่าง	1.ควบคุมสถานะการเสิร์ฟของตัวอย่างให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร 2. จัดแบบประเมิน และตัวอย่างสำหรับเสิร์ฟได้ถูกต้องตามใบงาน 3. จัดเสิร์ฟให้ถูกต้องตามใบงาน	
30103 จัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1.เลือกและจัดหาภาชนะและอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับตัวอย่างและวิธีการประเมิน 2. เตรียมภาชนะและอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับตัวอย่างและวิธีการประเมิน 3. ควบคุมอุณหภูมิห้องเสียงแสงสว่างและสีหลอดไฟในบริเวณสถานที่ประเมินให้ถูกต้องตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน	
30104 เตรียมผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1.นัดหมายและติดตามผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 2.คัดกรองคุณสมบัติของผู้ประเมินตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน 3.ตรวจสอบจำนวนผู้ประเมินให้ครบถ้วนตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน	
30105 รวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินเบื้องต้น	1.ตรวจสอบข้อมูลให้ครบถ้วนและถูกต้องในแบบประเมินตามที่กำหนด 2. ตรวจสอบและบันทึกผลการประเมินตามใบงานได้ถูกต้อง 3.ส่งผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสครบถ้วนทันเวลาตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการเตรียมตัวอย่างและเสิร์ฟตัวอย่าง
2. ทักษะการใช้อุปกรณ์ในการเตรียมตัวอย่าง
3. ทักษะการติดต่อ สื่อสาร และประสานงาน
4. ทักษะการบันทึกผลการประเมินตามใบงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดเลขรหัส สุ่มลำดับการเสิร์ฟในใบงาน
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียมตัวอย่าง และสถานะที่เหมาะสมกับวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
3. ความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับตัวอย่างและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
4. ความรู้เกี่ยวกับการตรวจผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสตามใบงาน

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

- การสังเกตการปฏิบัติงาน

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

- คุณสมบัติของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ได้แก่

1. สุขภาพแข็งแรง

2. มีความสนใจและกระตือรือร้น

3. มีเวลาเพื่อเข้าร่วมกิจกรรม

4. ความสามารถในการสื่อสาร

5. ทัศนคติที่ดี

6. ความซื่อสัตย์

7. ปัจจัยอื่นๆ เช่น อาชีพ เชื้อชาติ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ทำงาน ประสบการณ์ด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พฤติกรรมการบริโภคอาหาร และการสูบบุหรี่

- อุปกรณ์ หมายถึง คูหาประเมินเพื่อให้ผู้ทดสอบแต่ละคนประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส หลอดไฟที่ให้ความสว่างและบังสีตัวอย่าง ระบบการถ่ายเทอากาศ ระบบปรับอุณหภูมิและความชื้น สัญญาณในการสื่อสารเพื่อให้ผู้ทดสอบสามารถติดต่อกับเจ้าหน้าที่ได้โดยไม่ต้องใช้เสียง อุปกรณ์การชั่งและตวงถ้วยชามตัวอย่าง กระบอกน้ำร้อน ถาดเสิร์ฟ อาหารพาหะ ดินสอ แบบทดสอบแบบกระดาษ/แบบคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง หรือเตรียมตัวอย่าง

- ใบงาน (Work sheet) หมายถึง เอกสารที่แสดงถึงลำดับผู้ทดสอบ เลขรหัสที่ใช้แทนตัวอย่าง รูปแบบการเสิร์ฟตัวอย่าง ลำดับการเสิร์ฟตัวอย่าง

- เลขรหัสในการประเมิน หมายถึง เลขรหัส 3 หลัก ที่ใช้เป็นตัวแทนของตัวอย่างเมื่อทำการเสิร์ฟ

- การควบคุมอุณหภูมิ หมายถึง ห้องปฏิบัติการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสควรเป็นห้องที่มีเครื่องปรับอากาศ สามารถควบคุมอุณหภูมิห้องได้ในช่วงประมาณ 22-25 องศาเซลเซียส โดยมีความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 45-55%

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
2. การสาธิตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ3011
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น
3. ทบทวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น การดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสกับผู้ทดสอบ และประสานงานกับผู้บังคับบัญชา หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะการจัดเตรียมและดำเนินการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร

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 สุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 หมวดที่ 4 เรื่อง สุลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30111 ดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสกับผู้ทดสอบ	1.ดำเนินการปฐมนิเทศ (Orientation)ของผู้ประเมินได้อย่างถูกต้องและครบถ้วนตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน 2. อธิบายวิธีการตอบแบบประเมิน	
30112 ประสานงานกับผู้บังคับบัญชา	1.ปฏิบัติงานตามคำสั่งที่ได้รับมอบหมาย 2. อธิบายวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสให้ชัดเจน	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- ทักษะการสื่อสาร
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
1. ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการประเมินตัวอย่างและวิธีการประเมินตัวอย่าง 2. ความรู้และเข้าใจพื้นฐานทางสรีรวิทยาและจิตวิทยาของบุคคลที่จะมาเป็นผู้ประเมิน

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
- การสังเกตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ (ข) คำอธิบายรายละเอียด

ไม่มี

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. ชุดสาขารวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. การใช้ข้อสอบสัมภาษณ์
2. การสังเกตการปฏิบัติงาน