



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 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ

เนื้อหา

4010

ควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

4011

กำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะในการควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสให้เป็นไปตามแผนที่กำหนด ได้แก่ การปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน การควบคุมการดำเนินงาน การวิเคราะห์ผลทางสถิติ การเขียนรายงานผลการประเมิน การกำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การคัดเลือกผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส จัดทำทะเบียนผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การจัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานและติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้มีการศึกษาขั้นต่ำ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง*** หรือ
2. ผู้มีการศึกษาขั้นต่ำ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 2 ปี อย่างต่อเนื่อง*** หรือ
3. ผู้มีการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร** หรือ
4. ผู้ที่ผ่านการประเมินสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ชั้น 3
หมายเหตุ: - *ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหารหมายถึง สาขาวิชาดังต่อไปนี้ อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมอาหาร การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ ธุรกิจคหกรรม วิชาคหกรรมศาสตร์
- **ปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหารหมายถึงสาขาวิชาดังต่อไปนี้ อาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร โภชนาการอาหารและการกำหนดอาหาร โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร โภชนาการชุมชนสาขาโภชนาการและการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ การจัดการธุรกิจอาหาร ธุรกิจอาหารสาขาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประกอบอาหาร อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ และสาขาเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์
- ***ประสบการณ์ทำงานต่อเนื่อง หมายถึง การทำงานเป็นระยะเวลาติดต่อกัน (ยกเว้นกรณีการเปลี่ยนงาน ต้องไม่ขาดช่วงเกิน 3 เดือน)

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรืออุตสาหกรรมอาหาร

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

4010 ควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

4011 กำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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 สาขาวิชาซีพีการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม	4010	ควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	40101	ปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน
				40102	ควบคุมการดำเนินงาน
				40103	วิเคราะห์ผลทางสถิติ
				40104	เขียนรายงานผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
		4011	กำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	40111	กำกับดูแลผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				40112	กำกับดูแลผู้ดำเนินงานให้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและครบถ้วน

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 4010
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
3. ทบทวนครั้งที่ - / -
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้เกี่ยวกับการควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสให้เป็นไปตามแผนที่กำหนดได้แก่ การปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน การควบคุมการดำเนินงาน การวิเคราะห์ผลทางสถิติ การเขียนรายงานผลการประเมิน การกำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การคัดเลือกผู้ทดสอบ จัดทำทะเบียนผู้ทดสอบ การจัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานและติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะการควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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)
40101 ปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน	1. กำหนดเลขรหัสตัวอย่างและวิธีสุ่มลำดับการเสิร์ฟได้ถูกต้องตามวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสหรือตามแผนการทดลองทางสถิติ 2. จัดทำแบบประเมินที่ถูกต้องสอดคล้องวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสและประเภทผลิตภัณฑ์ 3. กำหนดแผนการปฐมนิเทศ(Orientation) ของผู้ประเมิน	
40102 ควบคุมการดำเนินงาน	1. ควบคุมสถานะที่เหมาะสม สถานที่เตรียมตัวอย่างและสถานที่ประเมิน 2. ควบคุมคุณภาพตัวอย่างให้อยู่ในสถานะที่เหมาะสมตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน 3. ควบคุมความสะอาดของสถานที่ อุปกรณ์และเครื่องมือในการประเมินพร้อมทั้งคำนึงถึงสภาพความปลอดภัย ให้พร้อมสำหรับการใช้งาน	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
40103 วิเคราะห์ผลทางสถิติ	1.วิเคราะห์ผลทางสถิติได้ถูกต้องตามวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 2.แปลผลทางสถิติของผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสให้สอดคล้องกับวิธีการทดสอบ 3.สรุปผลได้อย่างถูกต้อง แม่นยำ และครบถ้วน	
40104 เขียนรายงานผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1.เขียนรายงานผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสได้อย่างถูกต้องตามวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 2.นำเสนอผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการควบคุมสภาวะที่เหมาะสมของสถานที่ที่ใช้ในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
2. ทักษะในการควบคุมคุณภาพตัวอย่างที่ใช้ในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
3. ทักษะในการเขียนรายงานผล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดเลขรหัสตัวอย่าง และวิธีสุ่มลำดับการเสิร์ฟ
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำแบบทดสอบ
3. ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดแผนการปฐมนิเทศ (Orientation) ผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
4. ความรู้และเข้าใจพื้นฐานทางสถิติและจิตวิทยาของบุคคลที่จะมาเป็นผู้ประเมิน ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมสภาวะที่เหมาะสมของสถานที่ประเมิน
5. ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพของตัวอย่าง
6. ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมความสะอาดของสถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประเมิน
7. ความรู้เกี่ยวกับทฤษฎีการวิเคราะห์ผลทางสถิติเบื้องต้น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ไม่มี

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- รหัสตัวอย่าง หมายถึง การเขียนเลขรหัสตัวอย่างเป็นวิธีการที่นิยมใช้เพื่อลดอคติของผู้ทดสอบและเพื่อสะดวกในการเสิร์ฟตัวอย่าง นิยมใช้เลขรหัส 3 หลัก และการเขียนรหัสตัวอย่างควรเขียนบนสติ๊กเกอร์และติดบนภาชนะ ไม่ควรใช้มาร์เกอร์หรือปากกาเคมีที่มีกลิ่นรบกวนตัวอย่างขณะที่ทำการประเมิน
- วิธีสุ่มลำดับการเสิร์ฟ หมายถึง ลำดับในการเสิร์ฟจะส่งผลกระทบต่อความเข้าใจและมีผลทางด้านจิตวิทยาของผู้ทดสอบ เพื่อลดปัญหาดังกล่าวจึงมีการสุ่มตัวอย่างอย่างสมดุล โดยทุกตัวอย่างต้องได้รับโอกาสที่จะอยู่ในลำดับการเสิร์ฟต่างๆ ของการประเมินเท่ากัน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 4011
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
3. ทบทวนครั้งที่ - / -
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้เกี่ยวกับกำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การคัดเลือกผู้ประเมิน จัดทำทะเบียนผู้ประเมิน การจัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานและติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะการควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

กฎกระทรวง เรื่อง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 หมวดที่ 4 เรื่อง สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
40111 กำกับดูแลผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. รับสมัครและรวบรวมผู้ประเมินได้อย่างครบถ้วนและถูกต้องตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน 2. คัดเลือกผู้ประเมินกลุ่มเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ในแผนการดำเนินงาน 3. จัดทำทะเบียนผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสได้ถูกต้องและครบถ้วนตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน	
40112 กำกับดูแลผู้ดำเนินงานให้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและครบถ้วน	1. จัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานให้สามารถดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่อง 2. ติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนด	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการคัดเลือกผู้ประเมินกลุ่มเป้าหมาย
2. ทักษะในการจัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานให้เหมาะสม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกผู้ประเมินกลุ่มเป้าหมาย
2. ความรู้และเข้าใจพื้นฐานทางสรีรวิทยาและจิตวิทยาของบุคคลที่จะมาเป็นผู้ประเมิน
3. ความรู้เกี่ยวกับการทำทะเบียนรายชื่อผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาธสัมพันธ์
4. ความรู้เกี่ยวกับการประเมินการปฏิบัติงานด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาธสัมพันธ์

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 - การสัมภาษณ์ผู้ให้บริการประเมิน

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 - ทะเบียนรายชื่อผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาธสัมพันธ์ หมายถึง การจัดทำฐานข้อมูลผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาธสัมพันธ์ โดยแยกตามลักษณะทางประชากรศาสตร์ สถานที่พักอาศัย รายได้ต่อเดือน จำนวนสมาชิกในครอบครัว พฤติกรรมการซื้อสินค้า หรือ บริโภคอาหาร เพื่อคัดเลือกและสรรหาประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาธสัมพันธ์ ที่ตรงกับวัตถุประสงค์การประเมินมากที่สุด

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบสัมภาษณ์