มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

จัดทำโดย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ร่วมกับ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

ทบทวนครั้งที่ 2 / พ.ศ. 2568

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

อุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยถือเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง ทั้งในด้านเศรษฐกิจ การจ้างงาน และการพัฒนาประเทศของเรา โดยอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีมูลค่าการผลิตรวมกว่า 3 ล้านล้านบาท หรือประมาณ 12% ของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ (GDP) และยังเป็นส่วนที่สำคัญในแผนนโยบายต่างๆ ของภาครัฐ ไม่ว่าจะเป็นแผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ที่มุ่งเน้นการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหาร นโยบาย Thailand 4.0 ซึ่งสนับสนุนการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในกระบวนการผลิต ตลอดจน แผนพัฒนาการเกษตร เพื่อให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารคุณภาพระดับโลก การประเมินด้านประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation)เป็นหนึ่งกระบวนการสำคัญในการพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินด้านประสาทสัมผัสใช้เพื่อวัดการตอบสนองของผู้บริโภคต่อลักษณะต่างๆ ของอาหาร เช่น รสชาติ กลิ่น สี และเนื้อสัมผัส ซึ่งจะช่วยให้อุตสาหกรรมอาหารสามารถปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภค

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) จึงร่วมมือกับสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย ในการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส เป็นบุคคลสำคัญในการประเมินคุณภาพของอาหาร เพื่อให้ได้ผลการประเมินที่ถูกต้อง แม่นยำ และเป็นปัจจุบัน การปรับปรุงความรู้และทักษะจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง เพื่อให้สอดคล้องต่อการใช้วิธีประเมินและเครื่องมือประเมินใหม่ ความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป และความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ส่งผลให้มาตรการและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับอาหารเกิดการเปลี่ยนแปลง ผู้ประกอบอาชีพจึงจำเป็นต้องฝึกฝนและทดสอบทักษะและความรู้ให้ทันสมัย เพื่อให้มีความสามารถในการแข่งขันในตลาดแรงงานและการจ้างงานในปัจจุบัน)

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

ทบทวนครั้งที่ 2 / พ.ศ. 2568

6. ครั้งที่

ครั้งที่ 1	2566
ครั้งที่ (อื่น ๆ)	N/A
ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้	N/A
วันที่ประกาศ	N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 3

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)

มีความรู้และทักษะในการจัดเตรียมการทดสอบการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร ได้แก่ การจัดเตรียมตัวอย่าง การจัดเสิร์ฟตัวอย่าง การจัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การเตรียมผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การรวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น และสามารถประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องในการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส และประสานงานกับผู้บังคับบัญชา

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

วุฒิการศึกษาขั้นต่ำ มัธยมศึกษาระดับปีที่ 3 หรือมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

-

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรืออุตสาหกรรมอาหาร

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

3010 ดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3011 ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 21/08/2568

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
พัฒนาศักยภาพของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหารให้มีสมรรถนะเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย	30	จัดเตรียมและดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร	301	จัดเตรียมการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 21/08/2568

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**
301	จัดเตรียมการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	3010	ดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	30101	จัดเตรียมตัวอย่าง
				30102	จัดเสิร์ฟตัวอย่าง
				30103	จัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				30104	เตรียมผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				30105	รวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น
		3011	ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น	30111	ประสานงานกับผู้ทดสอบในการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				30112	ประสานงานกับผู้บังคับบัญชา

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3010

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

ISCO 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการจัดเตรียมการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร ได้แก่ การเตรียมตัวอย่างและการเสิร์ฟตัวอย่าง
การจัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การเตรียมผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
การรวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะการจัดเตรียมและดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร

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)
30101 จัดเตรียมตัวอย่าง	1. เลือกและจัดหาภาชนะ และอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับตัวอย่างและวิธีการประเมินตาม ใบบันทึกงาน (Work Sheet) 2. เตรียมตัวอย่างตามใบบันทึกงาน (Work Sheet) ได้อย่างถูกต้องตามวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสา ทสัมผัส 3. เขียนเลขรหัสลงในแบบประเมินได้ครบถ้วน ชัดเจนและถูกต้องตามขั้นตอนการประเมินคุณภาพอาหาร ด้านประสาทสัมผัส 4. เตรียมตัวอย่างในปริมาณและขนาดให้ตรงกับชนิดของผ ลิตภัณฑ์และวิธีประเมิน 5. ควบคุมสภาวะการเตรียมของตัวอย่างให้สอดคล้องกับปร ะเภทอาหาร 6. ทำความสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินให้พร้อมใช้งาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30102 จัดเสิร์ฟตัวอย่าง	1. ควบคุมสภาวะการเสิร์ฟของตัวอย่างให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร 2. จัดแบบประเมิน และตัวอย่างสำหรับเสิร์ฟได้ถูกต้องตามใบงาน 3. จัดเสิร์ฟให้ถูกต้องตามใบงาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
30103 จัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. เลือกและจัดหาภาชนะและอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับตัวอย่างและวิธีการประเมิน 2. ควบคุมอุณหภูมิห้อง เสียง แสงสว่างและสีหลอดไฟในบริเวณสถานที่ประเมินให้ถูกต้องตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
30104 เตรียมผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. นัดหมายและติดตามผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 2. คัดกรองเพื่อแยกคุณสมบัติที่ส่งผลต่อการประเมินและซักประวัติการแพ้อาหารของผู้ทดสอบตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน 3. ตรวจสอบจำนวนผู้ทดสอบให้ครบถ้วนตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน	การสัมภาษณ์
30105 รวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น	1. ตรวจสอบการกรอกข้อมูลให้ครบถ้วนและถูกต้องในแบบประเมินตามที่กำหนด 2. บันทึกผลการประเมินตามใบงานได้ถูกต้อง 3. ส่งผลการประเมินครบถ้วนทันเวลาตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

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 และสภาวะที่เหมาะสมกับวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3.ความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับตัวอย่างและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

4.ความรู้เกี่ยวกับการตรวจผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสตามใบงาน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

-การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน

-สาธิตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น 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 สัญญาณในการสื่อสารเพื่อที่ผู้ทดสอบสามารถติดต่อกับเจ้าหน้าที่ได้โดยไม่ต้องใช้เสียง อุปกรณ์การชั่งและตวงถ้วยบ้วนตัวอย่าง กระบอกน้ำร้อน ถาดเสิร์ฟ อาหารพาหะ ดินสอ แบบทดสอบแบบกระดาษ/แบบคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง หรือเตรียมตัวอย่าง

-ใบบันทึกงาน (Work sheet) คือ เอกสารที่แสดงถึงการเตรียมการทดสอบที่ระบุลำดับผู้ทดสอบ รูปแบบการทดสอบ รหัสตัวอย่าง และลำดับการเสิร์ฟตัวอย่าง

-ใบรายงานผล คือ เอกสารที่แสดงรายละเอียดการทดสอบ ได้แก่ วิธีการทดสอบ (ความชอบ ความแตกต่าง) ชนิดของตัวอย่าง รหัสตัวอย่าง คำแนะนำการทดสอบ คำอธิบายเกณฑ์การทดสอบ และการใช้สเกล

-เลขรหัสในการประเมิน หมายถึง เลขรหัส 3 หลัก ที่ใช้เป็นตัวแทนของตัวอย่างเมื่อทำการเสิร์ฟ

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

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

-การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
-สาธิตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 3011

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

ISCO 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น
การประสานงานกับผู้ทดสอบในการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสและประสานงานกับผู้บังคับบัญชา
หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะการจัดเตรียมและดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร

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)
30111 ประสานงานกับผู้ทดสอบในการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. ดำเนินการปฐมนิเทศ (Orientation) ของผู้ทดสอบได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน ตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน 2. อธิบายวิธีการตอบแบบประเมิน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
30112 ประสานงานกับผู้บังคับบัญชา	1. ปฏิบัติงานตามคำสั่งที่ได้รับมอบหมาย 2. สรุปการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสให้ชัดเจน	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
1.ทักษะการสื่อสาร
(ข) ความต้องการด้านความรู้
1.ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการประเมินตัวอย่างและวิธีการประเมินตัวอย่าง
2.ความรู้และเข้าใจพื้นฐานทางสรีรวิทยาและจิตวิทยาของบุคคลที่จะมาเป็นผู้ทดสอบ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

-การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน

-สาธิตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

-การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน

-สาธิตการปฏิบัติงาน