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 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 การกำกับดูแลผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส จัดทำทะเบียนผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
การกำกับดูแลผู้ดำเนินงานให้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและครบถ้วน และติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1.วุฒิการศึกษาขั้นต่ำ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***
หรือ
2.วุฒิการศึกษาขั้นต่ำ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 2 ปี อย่างต่อเนื่อง***
หรือ
3.วุฒิการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร*หรือ
4.
ผู้ที่ผ่านการประเมินสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 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

-

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรืออุตสาหกรรมอาหาร

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

4010 ควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
4011 กำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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	40	ควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร	401	ควบคุมและกำกับติดตามการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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**
401	ควบคุม และกำกับติดตามการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	4010	ควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	40101	ปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน
				40102	ควบคุมการดำเนินงาน
				40103	วิเคราะห์ผลทางสถิติ
				40104	เขียนรายงานผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
		4011	กำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	40111	กำกับดูแลผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				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 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

ISCO 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้เกี่ยวกับการควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสให้เป็นไปตามแผนที่กำหนด ได้แก่
การปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน การควบคุมการดำเนินงาน การวิเคราะห์ผลทางสถิติ การเขียนรายงานผลการประเมิน
การกำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การคัดเลือกผู้ทดสอบ จัดทำทะเบียนผู้ทดสอบ
การจัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานและติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
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)
40101 ปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน	1. กำหนดเลขรหัสตัวอย่างและวิธีสุ่มลำดับการเสิร์ฟได้ถูกต้องตามวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสหรือตามแผนการทดลองทางสถิติ 2. จัดทำแบบประเมินที่ถูกต้องสอดคล้องวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสและประเภทผลิตภัณฑ์ 3. กำหนดแผนการปฐมนิเทศ (Orientation) ของผู้ทดสอบ	ข้อสอบข้อเขียน
40102 ควบคุมการดำเนินงาน	1. ควบคุมสภาวะที่เหมาะสม สถานที่เตรียมตัวอย่างและสถานที่ประเมิน 2. ควบคุมคุณภาพตัวอย่างให้อยู่ในสภาวะที่เหมาะสม ตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน 3. ควบคุมความสะอาดของสถานที่ อุปกรณ์และเครื่องมือในการประเมิน พร้อมทั้งคำนึงถึงสภาพความปลอดภัย ให้พร้อมสำหรับการใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน

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

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1.ทักษะในการควบคุมสภาวะที่เหมาะสมของสถานที่ที่ใช้ในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

2.ทักษะในการควบคุมคุณภาพตัวอย่างที่ใช้ในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3.ทักษะในการเขียนรายงานผล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1.ความรู้วามรู้เกี่ยวกับการกำหนดเลขรหัสตัวอย่าง และวิธีสุ่มลำดับการเสิร์ฟ

2.ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำแบบทดสอบ

3.ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดแผนการปฐมนิเทศผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

4.ความรู้และเข้าใจพื้นฐานทางสรีรวิทยาและจิตวิทยาของบุคคลที่จะมาเป็นผู้ทดสอบ ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมสภาวะที่เหมาะสมของสถานที่ประเมิน

5.ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพของตัวอย่าง

6.ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมความสะอาดของสถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประเมิน

7.ความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ผลทางสถิติเบื้องต้น

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

-การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

38

(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. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

-การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 4011

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

ISCO 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้เกี่ยวกับกำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การคัดเลือกผู้ทดสอบ จัดทำทะเบียนผู้ทดสอบ การจัดจำนวนผู้ปฏิบัติงาน ติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
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)
40111 กำกับดูแลผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. รับสมัครและรวบรวมผู้ทดสอบได้อย่างครบถ้วนและถูกต้อง ตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์และหลักเกณฑ์ของแผนการดำเนินงาน 2. คัดเลือกผู้ทดสอบกลุ่มเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ในแผนการดำเนินงาน 3. จัดทำทะเบียนผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ได้ถูกต้อง ครบถ้วน และเป็นปัจจุบัน ตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน	การสัมภาษณ์
40112 กำกับดูแลผู้ดำเนินงานให้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและครบถ้วน	1. จัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานให้สามารถดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่อง 2. ติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนด	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1.ทักษะในในการคัดเลือกผู้ทดสอบตามกลุ่มเป้าหมาย

2.ทักษะในการจัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานให้เหมาะสม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1.ความรู้วามรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกผู้ทดสอบตามกลุ่มเป้าหมาย

2.ความรู้และเข้าใจพื้นฐานทางสรีรวิทยาและจิตวิทยาของบุคคลที่จะมาเป็นผู้ทดสอบ

3.ความรู้เกี่ยวกับการทำทะเบียนรายชื่อผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

4.ความรู้เกี่ยวกับการประเมินการปฏิบัติงานด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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

-การสอบสัมภาษณ์

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

-ทะเบียนรายชื่อผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส หมายถึง การจัดทำฐานข้อมูลผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส โดยแยกตามลักษณะทางประชากรศาสตร์ สถานที่พักอาศัย รายได้ต่อเดือน จำนวนสมาชิกในครอบครัว พฤติกรรมการซื้อสินค้า หรือ บริโภคอาหาร เพื่อคัดเลือกและสรรหาประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ที่ตรงกับวัตถุประสงค์การประเมินมากที่สุด รวมไปถึงประวัติการแพ้อาหารของผู้ทดสอบ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

-การใช้ข้อสอบสัมภาษณ์