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 5

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
5010	ออกแบบกระบวนการ ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
5011	บริหารจัดการทรัพยากรในการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
5012	สื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะและความรู้ในการบริหารจัดการการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส สามารถออกแบบกระบวนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส บริหารจัดการทรัพยากรบุคคล บริหารตัวอย่างสำหรับการประเมินคุณภาพ และงบประมาณ
สามารถสื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1.วุฒิการศึกษาขั้นต่ำ ปริญญาตรีในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารหรือด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ไม่น้อยกว่า 2 ปี อย่างต่อเนื่อง**
หรือ
2.วุฒิการศึกษาขั้นต่ำ ปริญญาตรีในสาขาที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารหรือด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ไม่น้อยกว่า 3 ปี อย่างต่อเนื่อง**
หรือ
3.ผู้ที่ผ่านการประเมินสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านอาหารระดับ 4
หมายเหตุ: - **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)

5010 ออกแบบกระบวนการ ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
5011 บริหารจัดการทรัพยากรในการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
5012 สื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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	50	บริหารจัดการการดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร	501	บริหารการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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**
501	บริหารการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	5010	ออกแบบกระบวนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	50101	เลือกประเภทและวิธีในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				50102	กำหนดลักษณะทางประสาทสัมผัส (Sensory Characteristic) ของอาหารให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ในการประเมิน
				50103	กำหนดขั้นตอนการดำเนินงาน
				50104	กำหนดวิธีการประเมินผลทางสถิติ
		5011	บริหารจัดการทรัพยากรในการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	50111	บริหารทรัพยากรบุคคล
				50112	บริหารตัวอย่างสำหรับการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				50113	บริหารงบประมาณสำหรับการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
		5012	สื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	50121	นำเสนอผลการดำเนินงาน
				50122	กำหนดมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 5010

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ออกแบบกระบวนการ ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

ISCO 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องบริหารจัดการการดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร
สามารถออกแบบกระบวนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสได้อย่างเหมาะสม บริหารจัดการทรัพยากรด้านบุคคล ตัวอย่างสำหรับการประเมิน และงบประมาณ
สามารถสื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ
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)
50101 เลือกประเภทและวิธีในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. เลือกประเภทในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่กำหนดในแผนการดำเนินงาน 2. เลือกวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่กำหนดตามแผนการดำเนินงาน	ข้อสอบข้อเขียน
50102 กำหนดลักษณะทางประสาทสัมผัส (Sensory Characteristic) ของอาหารให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ในการประเมิน	1. อธิบายลักษณะของอาหารได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์ที่ทำการประเมินในแผนการดำเนินงาน 2. กำหนดลักษณะทางประสาทสัมผัสที่ต้องการประเมินได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์ที่ทำการประเมินในแผนการดำเนินงาน	ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
50103 กำหนดขั้นตอนการดำเนินงาน	1. วางแผนและเขียนแผนการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์ที่ทำการประเมิน 2. มอบหมาย (assign) แผนการดำเนินงานสู่การปฏิบัติและให้คำปรึกษา/แนะนำผู้ปฏิบัติงาน ได้ครบถ้วนตรงตามแผน 3. ติดตามผลการดำเนินงานได้อย่างครบถ้วนตามวัตถุประสงค์การดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	ข้อสอบข้อเขียน
50104 กำหนดวิธีการประเมินผลทางสถิติ	1. กำหนดวิธีการประเมินและแปลผลทางสถิติให้ถูกต้องตามวิธีการประเมินและวัตถุประสงค์ที่กำหนดตามแผนการดำเนินงาน 2. เลือกใช้วิธีการประเมินผลทางสถิติที่สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนดไว้ 3. ตรวจสอบความถูกต้องของผลการประเมินผลทางสถิติ	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1.ทักษะในการเลือกประเภทการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

2.ทักษะในการเลือกวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3.ทักษะในการวางแผนการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

4.ทักษะในการมอบหมายแผนการดำเนินงานสู่การปฏิบัติ

5.ทักษะในการให้คำปรึกษาแนะนำแก่ผู้อื่น

6.ทักษะในการสรุปผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

7.ทักษะในการนำเสนอผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1.ความรู้และเข้าใจพื้นฐานทางสรีรวิทยาและจิตวิทยาของบุคคลที่จะมาเป็นผู้ทดสอบ

2.ความรู้เกี่ยวกับประเภทการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3.ความรู้เกี่ยวกับวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

4.ความรู้เกี่ยวกับการวางแผนและเขียนแผนการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

5.ความรู้เกี่ยวกับการอ่านผลและแปลผลทางสถิติของคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

-ประเภทของการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1.Analytical Tests โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ วิธีการประเมินความแตกต่างของผลิตภัณฑ์และวิธีการวิเคราะห์ลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เชิงพรรณนา

2.Affective Tests ได้แก่ วิธีการประเมินความชอบและการยอมรับผลิตภัณฑ์ หมายถึง การประเมินความรู้สึกของผู้ทดสอบว่าชอบผลิตภัณฑ์หนึ่งมากกว่าอีกผลิตภัณฑ์หนึ่ง วิธีการประเมินความชอบ ได้แก่ วิธีการเปรียบเทียบตัวอย่างคู่เพื่อหาความชอบ (Paired Preference test) และวิธีการเรียงลำดับความชอบ (Preference Ranking test) และ วิธีการทดสอบการยอมรับที่นิยมใช้ในการประเมินได้แก่ วิธีคะแนนความชอบ (Hedonic Scaling) และวิธีการวัดความพอดี (Just About Right Scale - JAR)

- การแบ่งตามประเภทความแตกต่างเป็นการแบ่งความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ที่ผู้ทดสอบสามารถรับรู้ได้โดยแบ่งเป็น

■ ความแตกต่างโดยรวมของผลิตภัณฑ์ซึ่งไม่มีลักษณะเฉพาะที่ชี้ชัดตัวอย่างวิธีการประเมินเช่นวิธีการเลือกตัวอย่างคี่จากสามตัวอย่าง (Triangle test) วิธีการเปรียบเทียบตัวอย่างคู่กับตัวอย่างอ้างอิง (Duo-Trio test) และวิธีการเลือกสองตัวอย่างจากห้าตัวอย่าง (Two out of Five test) เป็นต้นดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 1

■ ความแตกต่างตามลักษณะทางประสาทสัมผัสซึ่งจะประเมินความแตกต่างในลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ตัวอย่างวิธีการประเมินเช่นวิธีการเปรียบเทียบตัวอย่างคู่แบบมีทิศทาง (2-AFC) และวิธีการเปรียบเทียบความแตกต่างจากตัวอย่างควบคุม (Difference from Control test) เป็นต้นดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 วิธีการประเมินความแตกต่าง

วิธีการ	ประเภทความแตกต่าง	จำนวนผลิตภัณฑ์	การประเมินของผู้ทดสอบ
วิธีการเลือกตัวอย่างที่จากสามตัวอย่าง	ความแตกต่างโดยรวม	2	ให้อิสระในการตัดสินใจ
วิธีการเปรียบเทียบตัวอย่างคู่กับตัวอย่างอ้างอิง	ความแตกต่างโดยรวม	2	ให้อิสระในการตัดสินใจ
วิธีการเลือกสองตัวอย่างจากห้าตัวอย่าง	ความแตกต่างโดยรวม	2	ให้อิสระในการตัดสินใจ
วิธีการประเมินแบบ "A"ไม่ใช่ "A"	ความแตกต่างโดยรวม	2	ให้อิสระในการตัดสินใจ
วิธีการเปรียบเทียบ ตัวอย่างคู่อย่างง่าย	ความแตกต่างโดยรวม	2	ให้อิสระในการตัดสินใจ
วิธีการเปรียบเทียบ ตัวอย่างคู่แบบมีทิศทาง	ความแตกต่างตามลักษณะที่กำหนด	2	ให้อิสระในการตัดสินใจ
วิธีการเปรียบเทียบ ความแตกต่างจากตัวอย่างควบคุม	ความแตกต่างตามลักษณะที่กำหนด	2 หรือ มากกว่า	บังคับให้ตัดสินใจ
วิธีการเรียงลำดับความเข้มของลักษณะที่กำหนด	ความแตกต่างตามลักษณะที่กำหนด	2 หรือ มากกว่า	บังคับให้ตัดสินใจ
วิธีการให้คะแนนตามความเข้มของลักษณะที่กำหนด	ความแตกต่างตามลักษณะที่กำหนด	2 หรือ มากกว่า	บังคับให้ตัดสินใจ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 5011

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บริหารจัดการทรัพยากรในการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

ISCO 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องการบริหารจัดการทรัพยากร ได้แก่ บริหารจัดการทรัพยากรด้านบุคคล ตัวอย่างสำหรับการทดสอบ และงบประมาณ 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)
50111 บริหารทรัพยากรบุคคล	1. วางแผนจำนวนและคุณสมบัติของผู้ปฏิบัติงานให้สามารถดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่อง 2. วางแผนจำนวนและคุณสมบัติของผู้ทดสอบให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่กำหนดตามแผนการดำเนินงาน 3. ติดตามและประเมินผลการดำเนินงานของผู้ปฏิบัติงานให้เป็นไปตามแผนที่กำหนดให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่กำหนดตามแผนการดำเนินงาน	การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
50112 บริหารตัวอย่างสำหรับการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. กำหนดวิธีการเตรียมตัวอย่างที่จะดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่กำหนดตามแผนการดำเนินงาน 2. กำหนดอาหารตัวพา (Carrier) ที่จะดำเนินการประเมินให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่กำหนดตามแผนการดำเนินงาน 3. กำหนดปริมาณตัวอย่างที่ใช้ในการทดสอบให้เพียงพอกับจำนวนผู้ทดสอบและสอดคล้องกับวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 4. กำหนดสภาวะการเตรียมตัวอย่างได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 5. กำหนดสภาวะการเสิร์ฟตัวอย่างได้อย่างถูกต้องและเหมาะสมกับวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 6. ติดตามผลการดำเนินงานได้อย่างครบถ้วนตามวัตถุประสงค์การดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	ข้อสอบข้อเขียน
50113 บริหารงบประมาณสำหรับการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. กำหนดงบประมาณสำหรับการดำเนินงานได้อย่างถูกต้องตามวัตถุประสงค์การดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 2. ติดตามผลและรายงานผลการดำเนินงานได้อย่างครบถ้วนตามวัตถุประสงค์การดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1.ทักษะในการจัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานให้สามารถดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่อง

2.ทักษะในการจัดจำนวนผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่กำหนด

3.ทักษะในการติดตามและประเมินผลการดำเนินงานด้านบุคลากร

4.ทักษะในการติดตามผลและรายงานผลการดำเนินงาน

5.ทักษะในการเลือกตัวอย่างและอาหารตัวพา

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1.ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดจำนวนและคุณสมบัติของผู้ปฏิบัติงาน

2.ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดจำนวนและคุณสมบัติของผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่กำหนด

3.ความรู้และเข้าใจพื้นฐานทางสรีรวิทยาและจิตวิทยาของบุคคลที่จะมาเป็นผู้ทดสอบ

4.ความรู้เกี่ยวกับการเลือกตัวอย่างและอาหารตัวพา

5.ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดปริมาณตัวอย่างที่ใช้ในการประเมิน

6.ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดสภาวะการเตรียมตัวอย่าง

7.ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดงบประมาณ

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
(ก) คำแนะนำ
หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ
(ข) คำอธิบายรายละเอียด
-คุณสมบัติของผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัส หมายถึง ผู้ที่มีสุขภาพแข็งแรง ไม่มีโรค หรืออาการเจ็บป่วยบ่อยๆ
ไม่ควรใส่ฟันปลอมเพราะอาจมีผลต่อการประเมินค่าด้านกลิ่นรสและเนื้อสัมผัส ไม่ควรเป็นผู้ตาบอดสี เป็นผู้ที่มีความกระตือรือร้น มีเวลาเข้าร่วมกิจกรรม
มีความสามารถในการสื่อสาร อธิบายคุณลักษณะต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ได้ มีทัศนคติที่ดี และมีความซื่อสัตย์
-เลือกตัวอย่างและอาหารตัวพา หมายถึง
วัตถุประสงค์ของการประเมินและคุณสมบัติของตัวอย่างที่ประเมินเป็นปัจจัยสำคัญที่จะตัดสินว่ามีความจำเป็นต้องใช้อาหารตัวพาหรือไม่โดยทั่วไปการใช้อาหารตัวพามีวัตถุประสงค์เพื่อให้การประเมินตัวอย่างนั้นๆ มีลักษณะเลียนแบบการบริโภคปกติ นอกจากนี้ตัวอย่างบางชนิดมีความจำเป็นต้องใช้อาหารตัวพาเนื่องจากไม่สามารถประเมินเดี่ยวๆ ได้ เช่น ซอสถั่วเหลืองซึ่งต้องประเมินร่วมกับข้าวหุงสุก เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์มีกลิ่นรสแรงมาก ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดซึ่งต้องประเมินร่วมกับผักสลัด เป็นต้น
-อาหารตัวพาที่นิยมรับประทานควบคู่กับตัวอย่างที่ประเมิน เช่น การใช้เนื้อไก่เป็นอาหารตัวพาในการประเมินซอสบาร์บีคิว การใช้ข้าวเกรียบในการประเมินซอสพริกเป็นต้น
อาหารตัวพาที่ใช้ควรมีคุณภาพที่สม่ำเสมอตลอดการประเมิน ไม่ว่าจะเป็นกลิ่น กลิ่นรส เนื้อสัมผัส และลักษณะปรากฏ
มิฉะนั้นจะทำเกิดอคติในการประเมินได้รวมถึงต้องควบคุมปริมาณอาหารตัวพา ที่ใช้สำหรับแต่ละตัวอย่างให้มีขนาดและปริมาณที่สม่ำเสมอด้วยกรณีที่ตัวอย่างในการประเมินนิยมบริโภคควบคู่กับอาหารอื่นอยู่แล้ว ควรเลือกใช้อาหารชนิดนั้นเป็นตัวพา เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารเช้าจากธัญพืชควรใช้ร่วมกับนม หรือแพนเค้กรับประทานกับน้ำเชื่อม เป็นต้น
-สภาวะการเตรียมตัวอย่าง หมายถึง
อุณหภูมิของอาหารมีผลโดยตรงต่อการรับรู้ลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์บางชนิดเช่นเนื้อสัมผัสของไอศกรีมซึ่งจะมีความแตกต่างกันที่อุณหภูมิต่างกันนอกจากนี้ยังเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อความน่ารับประทานของผลิตภัณฑ์จำพวกโจ๊ก บะหมี่ ซุป พิซซ่า เครื่องดื่มร้อน
และเครื่องดื่มเย็นอุณหภูมิของตัวอย่างที่ใช้เสิร์ฟมีผลต่อการประเมินทางประสาทสัมผัส
หากไม่มีการควบคุมให้ดีอาจทำให้ผลการประเมินคลาดเคลื่อนได้ควบคุมและลดความคลาดเคลื่อนที่จะเกิดขึ้นจากปัจจัยดังกล่าว
ดังนั้นจะต้องมีการวางแผนการประเมินล่วงหน้าโดยกำหนดอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ที่จะเสิร์ฟวางแผนการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ที่ช่วยในการควบคุมอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์เช่นถาดอุ่นร้อนภาชนะบรรจุที่มีฉนวนหรือกระติกน้ำร้อนจัดทำตารางเวลาในการประเมินให้เหมาะสมกับจำนวนผู้ทดสอบและปริมาณผลิตภัณฑ์ตัวอย่างมีเตรียมเสิร์ฟเพื่อให้การประเมินดำเนินไปอย่างต่อเนื่องและเมื่อถึงเวลาเสิร์ฟตัวอย่างจะต้องควบคุมให้ผู้ทดสอบแต่ละคนได้รับตัวอย่างที่มีอุณหภูมิเดียวกันและทำการประเมินผลทันทีที่เสิร์ฟผลิตภัณฑ์

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

-การใช้ข้อสอบข้อเขียน
-การใช้ข้อสอบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 5012

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3. ทบทวนครั้งที่ 2 / 2568

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

ISCO 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในเรื่องการมีสื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องได้อย่างมีประสิทธิภาพ 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)
50121 นำเสนอผลการดำเนินงาน	1. นำเสนอผลการปฏิบัติงานในการบริหารได้อย่างครบถ้วนตามวัตถุประสงค์การดำเนินงานให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง 2. รายงานผลการดำเนินงานรวมถึงแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการดำเนินงานของผู้ปฏิบัติงานด้านต่างๆ ได้อย่างครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง 3. ทบทวนแผนการดำเนินงานเพื่อวางแผนในการปฏิบัติงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสต่อไป	การสัมภาษณ์
50122 กำหนดมาตรฐานขั้นตอนการปฏิบัติงาน	1. เขียนมาตรฐาน ขั้นตอนการปฏิบัติงานเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 2. วางแผนประเมิน เพื่อพัฒนาและรักษาเสถียรภาพของสมรรถนะของ ผู้ทดสอบ ให้สอดคล้องกับการดำเนินงาน	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1.ทักษะในการนำเสนอ

2.ทักษะในการรายงานผลการดำเนินงาน

3.ทักษะในการปรับปรุงกระบวนการดำเนินงาน

4.ทักษะในการเขียนขั้นตอนการปฏิบัติงาน

5.ทักษะในการวางแผน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1.ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการปฏิบัติงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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

-การสอบข้อเขียน

-การใช้ข้อสอบสัมภาษณ์

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

-การวางแผนการคงอยู่ของสมรรถนะของผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัส หมายถึง การวางแผนการฝึกอบรมให้กับผู้ทดสอบ การทบทวนความรู้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

-การใช้ข้อสอบข้อเขียน

-การใช้ข้อสอบสัมภาษณ์