

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร  
อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 2

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะในการประเมินความแตกต่างของคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถอธิบายลักษณะพื้นฐานของอาหาร ด้านลักษณะปรากฏ กลิ่น กลิ่นรสและรสชาติพื้นฐานของอาหาร สามารถใช้อุปกรณ์และแบบประเมินที่เกี่ยวข้องกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสได้อย่างถูกต้อง และสามารถปฏิบัติตามคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ประเมิน เพื่อเตรียมความพร้อมของตนเองก่อนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

วุฒិการศึกษาขั้นต่ำ มัธยมศึกษาชั้นปีที่ 3 หรือมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี

### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรืออุตสาหกรรมอาหาร

### หมายเหตุ

N/A

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

2010	FPC-FID-2-042ZB	ประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารด้านประสาทสัมผัส
2011	FPC-FID-2-043ZB	ปฏิบัติตามคุณสมบัติเบื้องต้นของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล