

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร
อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะในการควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสให้เป็นไปตามแผนที่กำหนด ได้แก่ การปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน การควบคุมการดำเนินงาน การวิเคราะห์ผลทางสถิติ การเขียนรายงานผลการประเมิน การกำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การคัดเลือกผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส จัดทำทะเบียนผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การจัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานและติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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 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)

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรืออุตสาหกรรมอาหาร

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิมหาวิทยาลัย)

4010	FPC-FID-4-046ZB	ควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
4011	FPC-FID-4-047ZB	กำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล