

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร
อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีทักษะและความรู้ในการบริหารจัดการการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส สามารถออกแบบกระบวนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสได้อย่างเหมาะสม บริหารจัดการทรัพยากรด้านบุคคล ตัวอย่างสำหรับการทดสอบ และงบประมาณ สามารถสื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำ ปริญญาตรีในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารหรือด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ไม่น้อยกว่า 2 ปีอย่างต่อเนื่อง**

หรือ

2. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำ ปริญญาตรีในสาขาที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารหรือด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ไม่น้อยกว่า 3 ปีอย่างต่อเนื่อง**

หรือ

3. ผู้ที่ผ่านการประเมินสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านอาหารขั้น 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)

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรืออุตสาหกรรมอาหาร

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒिवิชาชีพนี)

5010	FPC-FID-5-048ZB	ออกแบบกระบวนการ ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
5011	FPC-FID-5-049ZB	บริหารทรัพยากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
5012	FPC-FID-5-050ZB	สื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล