คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร
อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะในการจัดเตรียมการทดสอบการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร ได้แก่
การจัดเตรียมตัวอย่าง การจัดเสิร์ฟตัวอย่าง การจัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
การเตรียมผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
การรวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น
และสามารถประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องในการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
และประสานงานกับผู้บังคับบัญชา

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

วุฒิการศึกษาขั้นต่ำ มัธยมศึกษาระดับปีที่ 3 หรือมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรืออุตสาหกรรมอาหาร
ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม (7515)

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

3010	FPC-KJXD-542A	ดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
3011	FPC-GDHU-543A	ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล