

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร
อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะในการควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสให้เป็นไปตามแผนที่กำหนดได้แก่ การปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน การควบคุมการดำเนินงาน การวิเคราะห์ผลทางสถิติ การเขียนรายงานผลการประเมิน การกำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การกำกับดูแลผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส จัดทำทะเบียนผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การกำกับดูแลผู้ดำเนินงานให้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและครบถ้วน และติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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 ระดับ 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
ผู้ซื้อและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม (7515)

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒिवิชาชีพนี)

4010	FPC-KJYS-544A	ควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
4011	FPC-FZYV-545A	กำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล