



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

จัดทำโดย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ร่วมกับ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

ทบทวนครั้งที่ 2 / พ.ศ. 2568

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

อุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยถือเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง ทั้งในด้านเศรษฐกิจ การจ้างงาน และการพัฒนาประเทศของเรา โดยอุตสาหกรรมอาหารของไทยมีมูลค่าการผลิตรวมกว่า 3 ล้านล้านบาท หรือประมาณ 12% ของผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ (GDP) และยังเป็นส่วนที่สำคัญในแผนนโยบายต่างๆ ของภาครัฐ ไม่ว่าจะเป็นแผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ที่มุ่งเน้นการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหาร นโยบาย Thailand 4.0 ซึ่งสนับสนุนการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในกระบวนการผลิต ตลอดจน แผนพัฒนาการเกษตร เพื่อให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการผลิตอาหารคุณภาพระดับโลก การประเมินด้านประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation) เป็นหนึ่งกระบวนการสำคัญในการพัฒนาและปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินด้านประสาทสัมผัสใช้เพื่อวัดการตอบสนองของผู้บริโภคต่อลักษณะต่างๆ ของอาหาร เช่น รสชาติ กลิ่น สี และเนื้อสัมผัส ซึ่งจะช่วยให้อุตสาหกรรมอาหารสามารถปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภค

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) จึงร่วมมือกับสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย ในการทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส เป็นบุคคลสำคัญในการประเมินคุณภาพของอาหาร เพื่อให้ได้ผลการประเมินที่ถูกต้อง แม่นยำ และเป็นปัจจุบัน การปรับปรุงความรู้และทักษะจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง เพื่อให้สอดคล้องต่อการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือประเมินใหม่ ความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลง และความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ส่งผลให้มาตรการและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับอาหารเกิดการเปลี่ยนแปลง

ผู้ประกอบการอาชีพจึงจำเป็นต้องฝึกฝนและทดสอบทักษะและความรู้ให้ทันสมัย เพื่อให้มีความสามารถในการแข่งขันในตลาดแรงงานและการจ้างงานในปัจจุบัน)

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

ทบทวนครั้งที่ 2 / พ.ศ. 2568

6. ครั้งที่

ครั้งที่ 1	2566
ครั้งที่ (อื่น ๆ)	N/A
ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้	N/A
วันที่ประกาศ	N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 3

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

9. หน่วยสมรรถนะทั้งหมดในมาตรฐานอาชีพ (List of All Units of Competence within this Occupational Standards)

รหัสหน่วยสมรรถนะ

เนื้อหา

3010

ดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

3011

ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะในการจัดเตรียมการทดสอบการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร ได้แก่ การจัดเตรียมตัวอย่าง การจัดเสิร์ฟตัวอย่าง การจัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การเตรียมผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การรวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น และสามารถประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องในการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส และประสานงานกับผู้บังคับบัญชา

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้มีการศึกษาขั้นต่ำ มัธยมศึกษาาระดับปีที่ 3 หรือมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

-

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานเกี่ยวกับการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรืออุตสาหกรรมอาหาร

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 3010 ดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
- 3011 ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 21/08/2568

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
พัฒนาศักยภาพของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหารให้มีสมรรถนะเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย	30	จัดเตรียมและดำเนินการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร	301	จัดเตรียมการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 21/08/2568

ตาราง 2 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY FUNCTION , UNIT OF COMPETENCE , ELEMENT OF COMPETENCE

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
301	จัดเตรียมการประเมินคุณภาพอาหารด้านป ระสาทสัมผัส	3010	ดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้ านประสาทสัมผัส	30101	จัดเตรียมตัวอย่าง
				30102	จัดเสิร์ฟตัวอย่าง
				30103	จัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านป ระสาทสัมผัส
				30104	เตรียมผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				30105	รวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินคุณภาพอาหารด้ านประสาทสัมผัสเบื้องต้น
		3011	ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภ าอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น	30111	ประสานงานกับผู้ทดสอบในการดำเนินการประเมิน คุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				30112	ประสานงานกับผู้บังคับบัญชา

คำอธิบาย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ (ต่อ) เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานหลังจากได้หน้าที่หลัก (Key Function) เพื่อให้ได้ หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และหน่วยสมรรถนะย่อย (Element of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ3010
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2568
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

ISCO 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการจัดเตรียมการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร ได้แก่ การเตรียมตัวอย่างและการเสิร์ฟตัวอย่าง การจัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การเตรียมผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การรวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะการจัดเตรียมและดำเนินการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

กฎกระทรวง เรื่อง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 หมวดที่ 4 เรื่อง สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30101 จัดเตรียมตัวอย่าง	1. เลือกและจัดหาภาชนะและอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับตัวอย่างและวิธีการประเมินตามใบบันทึกงาน (Work Sheet) 2. เตรียมตัวอย่างตามใบบันทึกงาน (Work Sheet) ได้อย่างถูกต้องตามวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 3. เขียนเลขรหัสลงในแบบประเมินได้ครบถ้วน ชัดเจนและถูกต้องตามขั้นตอนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 4. เตรียมตัวอย่างในปริมาณและขนาดให้ตรงกับชนิดของผลิตภัณฑ์และวิธีประเมิน 5. ควบคุมสภาวะการเตรียมของตัวอย่างให้สอดคล้องกับประเภทอาหาร 6. ทำความสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินให้พร้อมใช้งาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30102 จัดเสิร์ฟตัวอย่าง	1. ควบคุมสภาวะการเสิร์ฟของตัวอย่างให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร 2. จัดแบบประเมิน และตัวอย่างสำหรับเสิร์ฟได้ถูกต้องตามใบงาน 3. จัดเสิร์ฟให้ถูกต้องตามใบงาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
30103 จัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. เลือกและจัดหาภาชนะและอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับตัวอย่างและวิธีการประเมิน 2. ควบคุมอุณหภูมิห้อง แสงสว่างและสีหลอดไฟในบริเวณสถานที่ประเมินให้ถูกต้องตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
30104 เตรียมผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. นัดหมายและติดตามผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 2. คัดกรองเพื่อแยกคุณสมบัติที่ส่งผลต่อการประเมินและซักประวัติการแพ้อาหารของผู้ทดสอบตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน 3. ตรวจสอบจำนวนผู้ทดสอบให้ครบถ้วนตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน	การสัมภาษณ์
30105 รวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น	1. ตรวจสอบการกรอกข้อมูลให้ครบถ้วนและถูกต้องในแบบประเมินตามที่กำหนด 2. บันทึกผลการประเมินตามใบงานได้ถูกต้อง 3. ส่งผลการประเมินครบถ้วนทันเวลาตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการเตรียมตัวอย่างและเสิร์ฟตัวอย่าง
2. ทักษะการใช้อุปกรณ์ในการเตรียมตัวอย่าง
3. ทักษะการติดต่อ สื่อสาร และประสานงาน
4. ทักษะการบันทึกผลการประเมินตามใบงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดเลขรหัส สุ่มลำดับการเสิร์ฟในใบงาน
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียมตัวอย่าง และสภาวะที่เหมาะสมกับวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
3. ความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับตัวอย่างและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
4. ความรู้เกี่ยวกับการตรวจผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสตามใบงาน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

-การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน

-สาธิตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงานในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

-คุณสมบัติของผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ได้แก่

1.สุขภาพแข็งแรง

2.มีความสนใจและกระตือรือร้น

3.มีเวลาเพื่อเข้าร่วมกิจกรรม

4.ความสามารถในการสื่อสาร

5.ทัศนคติที่ดี

6.ความซื่อสัตย์

7.ปัจจัยอื่นๆ เช่น อาชีพ เชื้อชาติ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ทำงาน ประสบการณ์ด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พฤติกรรมการบริโภคอาหาร และการสูบบุหรี่

-อุปกรณ์ หมายถึง คูหาประเมินเพื่อให้ผู้ทดสอบแต่ละคนประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส หลอดไฟที่ให้ความสว่างและบังสีตัวอย่าง ระบบการถ่ายเทอากาศ ระบบปรับอากาศและความชื้น สัญญาณในการสื่อสารเพื่อให้ผู้ทดสอบสามารถติดต่อกับเจ้าหน้าที่ได้โดยไม่ต้องใช้เสียง อุปกรณ์การชั่งและตวงถ้วยตัวอย่าง กระบอกน้ำร้อน ถาดเสิร์ฟ อาหารพาหะ ดินสอ แบบทดสอบแบบกระดาษ/แบบคอมพิวเตอร์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุง หรือเตรียมตัวอย่าง

-ใบบันทึกงาน (Work sheet) คือ เอกสารที่แสดงถึงการเตรียมการทดสอบที่ระบุลำดับผู้ทดสอบ รูปแบบการทดสอบ รหัสตัวอย่าง และลำดับการเสิร์ฟตัวอย่าง

-ใบรายงานผล คือ เอกสารที่แสดงรายละเอียดการทดสอบ ได้แก่ วิธีการทดสอบ (ความชอบ ความแตกต่าง) ชนิดของตัวอย่าง รหัสตัวอย่าง คำแนะนำการทดสอบ คำอธิบายเกณฑ์การทดสอบ และการใช้สเกล

-เลขรหัสในการประเมิน หมายถึง เลขรหัส 3 หลัก ที่ใช้เป็นตัวแทนของตัวอย่างเมื่อทำการเสิร์ฟ

-การควบคุมอุณหภูมิ หมายถึง ห้องปฏิบัติการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสควรเป็นห้องที่มีเครื่องปรับอากาศ สามารถควบคุมอุณหภูมิห้องได้ในช่วงประมาณ 22-25 องศาเซลเซียส โดยมีความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 45-55%

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน
- สถิติการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ3011
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2568
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

ISCO 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น การประสานงานกับผู้ทดสอบในการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสและประสานงานกับผู้บังคับบัญชา

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีความรู้และทักษะการจัดเตรียมและดำเนินการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

กฎกระทรวง เรื่อง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 หมวดที่ 4 เรื่อง สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
30111 ประสานงานกับผู้ทดสอบในการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. ดำเนินการปฐมนิเทศ (Orientation) ของผู้ทดสอบได้อย่างถูกต้องและครบถ้วนตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน 2. อธิบายวิธีการตอบแบบประเมิน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
30112 ประสานงานกับผู้บังคับบัญชา	1. ปฏิบัติงานตามคำสั่งที่ได้รับมอบหมาย 2. สรุปการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสให้ชัดเจน	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- 1.ทักษะการสื่อสาร
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
- 1.ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการประเมินตัวอย่างและวิธีการประเมินตัวอย่าง
- 2.ความรู้และเข้าใจพื้นฐานทางสรีรวิทยาและจิตวิทยาของบุคคลที่จะมาเป็นผู้ทดสอบ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

N/A

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

-การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน

-สาคิตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่องาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. ชุดสาหรกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

-การสัมภาษณ์ผู้ขอรับการประเมิน

-สาคิตการปฏิบัติงาน