



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 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
4010	ควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
4011	กำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะในการควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสให้เป็นไปตามแผนที่กำหนด ได้แก่ การปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน การควบคุมการดำเนินงาน การวิเคราะห์ผลทางสถิติ การเขียนรายงานผลการประเมิน การกำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การกำกับดูแลผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส จัดทำทะเบียนผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การกำกับดูแลผู้ดำเนินงานให้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและครบถ้วน และติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้มีการศึกษาขั้นต่ำ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง*** หรือ
2. ผู้มีการศึกษาขั้นต่ำ ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 2 ปี อย่างต่อเนื่อง*** หรือ
3. ผู้มีการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ไม่มีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร* หรือ

4. ผู้ที่ผ่านการประเมินสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 3

หมายเหตุ: - *ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหารหมายถึง สาขาดังต่อไปนี้

อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมอาหาร การบริหารงานคหกรรมศาสตร์ ธุรกิจคหกรรม

วิชาคหกรรมศาสตร์

- **ปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหารหมายถึงสาขาดังต่อไปนี้ อาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ

โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร โภชนาการอาหารและการกำหนดอาหาร โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร

โภชนาการชุมชนสาขาโภชนาการและการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ

เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ การจัดการธุรกิจอาหาร ธุรกิจอาหารสาขาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประกอบอาหาร อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ และสาขาเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์

- ***ประสบการณ์ทำงานต่อเนื่อง หมายถึง การทำงานเป็นระยะเวลาดำเนินการ (ยกเว้นกรณีการเปลี่ยนงาน ต้องไม่ขาดช่วงเกิน 3 เดือน)

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

-

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานเกี่ยวกับการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรืออุตสาหกรรมอาหาร

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

4010 ควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

4011 กำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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	
คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
พัฒนาศักยภาพของบุคลากรผู้ปฏิบัติงานด้านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหารให้มีสมรรถนะเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย	40	ควบคุมการดำเนินงานการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร	401	ควบคุมและกำกับติดตามการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (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
401	ควบคุม และกำกับติดตามการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	4010	ควบคุมการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	40101	ปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน
				40102	ควบคุมการดำเนินงาน
				40103	วิเคราะห์ผลทางสถิติ
				40104	เขียนรายงานผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
		4011	กำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	40111	กำกับดูแลผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
				40112	กำกับดูแลผู้ดำเนินงานให้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและครบถ้วน

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ4010
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะควบคุมการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2568
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

ISCO 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้เกี่ยวกับการควบคุมการดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสให้เป็นไปตามแผนที่กำหนด ได้แก่ การปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน การควบคุมการดำเนินงาน การวิเคราะห์ผลทางสถิติ การเขียนรายงานผลการประเมิน การกำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การคัดเลือกผู้ทดสอบ จัดทำทะเบียนผู้ทดสอบ การจัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานและติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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)
40101 ปฏิบัติตามขั้นตอนการดำเนินงาน	1. กำหนดเลขรหัสตัวอย่างและวิธีสุ่มลำดับการเสิร์ฟได้ถูกต้องตามวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสหรือตามแผนการทดลองทางสถิติ 2. จัดทำแบบประเมินที่ถูกต้องสอดคล้องวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสและประเภทผลิตภัณฑ์ 3. กำหนดแผนการปฐมนิเทศ (Orientation) ของผู้ทดสอบ	ข้อสอบข้อเขียน
40102 ควบคุมการดำเนินงาน	1. ควบคุมสภาวะที่เหมาะสมสถานที่เตรียมตัวอย่างและสถานที่ประเมิน 2. ควบคุมคุณภาพตัวอย่างให้อยู่ในสภาวะที่เหมาะสมตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน 3. ควบคุมความสะอาดของสถานที่อุปกรณ์และเครื่องมือในการประเมิน พร้อมทั้งคำนึงถึงสภาพความปลอดภัยให้พร้อมสำหรับการใช้งาน	ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
40103 วิเคราะห์ผลทางสถิติ	1. วิเคราะห์ผลทางสถิติได้ถูกต้องตามมาตรฐานและวัตถุประสงค์ ของวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 2. แปลผลทางสถิติของผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสให้สอดคล้องกับวิธีการทดสอบ 3. สรุปผลได้อย่างถูกต้อง แม่นยำ และครบถ้วน	ข้อสอบข้อเขียน
40104 เขียนรายงานผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. เขียนรายงานผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสได้อย่างถูกต้องตามวิธีการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส 2. นำเสนอผลการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการควบคุมคุณภาพที่เหมาะสมของสถานที่ที่ใช้ในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
2. ทักษะในการควบคุมคุณภาพตัวอย่างที่ใช้ในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
3. ทักษะในการเขียนรายงานผล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดเลขรหัสตัวอย่าง และวิธีสุ่มลำดับการเสิร์ฟ
2. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำแบบทดสอบ
3. ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดแผนการปฐมนิเทศผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
4. ความรู้และเข้าใจพื้นฐานทางสถิติและจิตวิทยาของบุคคลที่จะมาเป็นผู้ทดสอบ ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพที่เหมาะสมของสถานที่ประเมิน
5. ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพของตัวอย่าง
6. ความรู้เกี่ยวกับการควบคุมความสะอาดของสถานที่และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประเมิน
7. ความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ผลทางสถิติเบื้องต้น

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

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

38

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน

ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

-รหัสตัวอย่าง หมายถึง การเขียนเลขรหัสตัวอย่างเป็นวิธีการที่นิยมใช้เพื่อลดอคติของผู้ทดสอบและเพื่อสะดวกในการเสิร์ฟตัวอย่าง นิยมใช้เลขรหัส 3 หลัก

และการเขียนรหัสตัวอย่างควรเขียนบนสติ๊กเกอร์และติดบนภาชนะ ไม่ควรใช้มาร์เกอร์หรือปากกาเคมีที่มีกลิ่นรบกวนตัวอย่างขณะที่ทำการประเมิน

-วิธีสุ่มลำดับการเสิร์ฟ หมายถึง ลำดับในการเสิร์ฟจะส่งผลกระทบต่อความเข้าใจและมีผลทางด้านจิตวิทยาของผู้ทดสอบ เพื่อลดปัญหาดังกล่าวจึงมีการสุ่มตัวอย่างอย่างสมดุล โดยทุกตัวอย่างต้องได้รับโอกาสที่จะอยู่ในลำดับการเสิร์ฟต่างๆ ของการประเมินเท่ากัน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

-การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ4011
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะกำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
3. ทบทวนครั้งที่2 / 2568
4. สร้างใหม่

☐

ปรับปรุง

☒

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

ISCO 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้เกี่ยวกับกำกับดูแลบุคลากรในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การคัดเลือกผู้ทดสอบ จัดทำทะเบียนผู้ทดสอบ การจัดทำจำนวนผู้ปฏิบัติงาน ติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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)
40111 กำกับดูแลผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส	1. รับสมัครและรวบรวมผู้ทดสอบได้อย่างครบถ้วนและถูกต้อง ตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์และหลักเกณฑ์ของแผนการดำเนินงาน 2. คัดเลือกผู้ทดสอบกลุ่มเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ในแผนการดำเนินงาน 3. จัดทำทะเบียนผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ได้ถูกต้อง ครบถ้วน และเป็นปัจจุบัน ตามที่กำหนดในวัตถุประสงค์ของแผนการดำเนินงาน	การสัมภาษณ์
40112 กำกับดูแลผู้ดำเนินงานให้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและครบถ้วน	1. จัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานให้สามารถดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่อง 2. ติดตามผลและประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนด	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- 1.ทักษะในการคัดเลือกผู้ทดสอบตามกลุ่มเป้าหมาย
- 2.ทักษะในการจัดจำนวนผู้ปฏิบัติงานให้เหมาะสม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- 1.ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการคัดเลือกผู้ทดสอบตามกลุ่มเป้าหมาย
- 2.ความรู้และเข้าใจพื้นฐานทางสรีรวิทยาและจิตวิทยาของบุคคลที่จะมาเป็นผู้ทดสอบ
- 3.ความรู้เกี่ยวกับการทำทะเบียนรายชื่อผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
- 4.ความรู้เกี่ยวกับการประเมินการปฏิบัติงานด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส

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

-การสอบสัมภาษณ์

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

-ทะเบียนรายชื่อผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส หมายถึง การจัดทำฐานข้อมูลผู้ทดสอบคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส โดยแยกตามลักษณะทางประชากรศาสตร์ สถานที่พักอาศัย รายได้ต่อเดือน จำนวนสมาชิกในครอบครัว พฤติกรรมการซื้อสินค้า หรือ บริโภคอาหาร เพื่อคัดเลือกและสรรหาประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ที่ตรงกับวัตถุประสงค์การประเมินมากที่สุด รวมไปถึงประวัติการแพ้อาหารของผู้ทดสอบ

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

-การใช้ข้อสอบสัมภาษณ์