

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร
อาชีพผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้และทักษะในการจัดเตรียมการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านอาหาร ได้แก่ การเตรียมตัวอย่างและเสิร์ฟตัวอย่าง การจัดสภาพแวดล้อมในการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การเตรียมผู้ประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส การรวบรวมผลและบันทึกผลการประเมินเบื้องต้น และสามารถประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น การดำเนินการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสกับผู้ทดสอบ และประสานงานกับผู้บังคับบัญชา

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำ มัธยมศึกษาชั้นปีที่ 3 และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหาร ไม่น้อยกว่า 2 ปี หรือ
2. ผู้ที่ผ่านการประเมินสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านอาหารขั้น 2

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรืออุตสาหกรรมอาหาร

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

3010	FPC-FID-3-044ZB	ดำเนินงานตามแผนการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัส
3011	FPC-FID-3-045ZB	ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้องด้านการประเมินคุณภาพอาหารด้านประสาทสัมผัสเบื้องต้น

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล