

## 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 กิจดาการ หรืออุตสาหกรรมอาหาร  
ผู้ชิมรสและจัดระดับชั้นคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม (7515)

### หมายเหตุ

N/A

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

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

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล