



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปนม

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปนม

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

ไม่ระบุ

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

ไม่ระบุ

4. ข้อมูลเบื้องต้น

มาตรฐานอาชีพสาขาการแปรรูปนม อาชีพนักผลิตผลิตภัณฑ์นม อาชีพนักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม อาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นม อาชีพนักซ่อมบำรุงอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นม และอาชีพนักบริหารอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์นม มีแผนภาพหน้าที่งาน ประกอบด้วย 1 ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose) 5 บทบาทหลัก (Key Role) 15 หน้าที่หลัก (Key Function) 49 หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และ 136 สมรรถนะย่อย (Element of Competence)

จัดทำหน่วยสมรรถนะ ที่มีรายละเอียดตามองค์ประกอบจำนวน 49 หน่วยสมรรถนะ แต่ละหน่วยสมรรถนะ ประกอบด้วยองค์ประกอบหลัก ได้แก่ สมรรถนะย่อย (Element of Competence) เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) ขอบเขต (Range Statement) หลักฐานที่ต้องการทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ (Evidence Requirements) แนวทางการประเมิน (Assessment Guidance)

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

ไม่ระบุ

6. ครั้งที่

1

(รายละเอียดของชุดฝึกอบรมที่ได้รับการรับรองตามการปรับปรุงในแต่ละครั้ง แสดงในตารางข้างล่าง ข้อมูลครั้งล่าสุดจะแสดงอยู่ในบรรทัดบนสุด)

ครั้งที่ (อื่น ๆ) :

ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้ วันที่ประกาศ

ข้อสังเกต :

การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ :

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

สาขาการแปรรูปนม

อาชีพนักผลิตผลิตภัณฑ์นม ระดับ 3

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
A201	รับและจัดเก็บน้ำนมดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์นม
A202	รับและจัดเก็บวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลิตภัณฑ์นม
A203	ปรุงแต่งน้ำนมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปนม อาชีพนักผลิตผลิตภัณฑ์นม ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพนักผลิตผลิตภัณฑ์นม ชั้น 2 จะสามารถดำเนินการผลิตและแปรรูปนมเบื้องต้นได้ ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่การเตรียมความพร้อมก่อนการผลิต การเตรียมวัตถุดิบ การจัดเก็บวัตถุดิบ การดำเนินการผลิต การรายงานผลการปฏิบัติงานเบื้องต้นต่อผู้บังคับบัญชา ซึ่งบุคคลในระดับระดับนี้ต้องมีทักษะฝีมือในการปฏิบัติงานที่ถูกกำหนดไว้แล้ว โดยจะต้องสามารถแก้ปัญหาพื้นฐานที่พบเป็นประจำได้ และสามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎี เครื่องมือและข้อมูลพื้นฐานภายใต้การแนะนำหรือให้คำปรึกษาของผู้บังคับบัญชา ปฏิบัติงานให้เกิดความปลอดภัยในการทำงาน รักษาจรรยาบรรณ จริยธรรมในการทำงาน และมีการสื่อสารระหว่างบุคคลและองค์กรอย่างมีระบบ เพื่อให้การผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์นมมีประสิทธิภาพและเป็นที่ยอมรับทั้งในระดับประเทศและสากล ต้องมีคุณลักษณะดังนี้

1. ความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์
2. ทักษะการเรียนรู้
3. การทำงานเป็นทีม
4. ทักษะทางคอมพิวเตอร์

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. คุณวุฒิการศึกษาขั้นต่ำ มัธยมศึกษาตอนต้น
2. มีประสบการณ์ทำงาน/ฝึกงานในโรงงานแปรรูปนม ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- A201 รับและจัดเก็บน้ำนมดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์นม
A202 รับและจัดเก็บวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลิตภัณฑ์นม
A203 บรรจุแตงน้ำนมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 01/12/2563

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
พัฒนาศักยภาพและสมรรถนะของบุคลากรด้านการแปรรูปนมให้ตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมแปรรูปนมและเป็นที่ยอมรับทั้งในและต่างประเทศ	A	ผลิตผลิตภัณฑ์นม	A2	ดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์นม

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 01/12/2563

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
A2	ดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์นม	A201	รับและจัดเก็บน้ำนมดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์นม	A2011	ตรวจรับน้ำนมดิบให้ได้ตามมาตรฐาน
		A202	รับและจัดเก็บวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลิตภัณฑ์นม	A2012	จัดเก็บน้ำนมดิบให้ได้ตามมาตรฐาน
				A2021	ตรวจรับวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน
				A2022	ตรวจรับบรรจุภัณฑ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมให้เป็นไปตามมาตรฐาน
				A2023	จัดเก็บวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม
				A2024	จัดเก็บบรรจุภัณฑ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม
		A203	ปรุงแต่งน้ำนมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม	A2031	ทบทวนสูตรการปรุงแต่งตามคำสั่งการผลิตผลิตภัณฑ์นม
				A2032	ตรวจสอบความถูกต้องของสัดส่วนและคุณลักษณะของวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารตามสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด
				A2033	ดำเนินการปรุงแต่งตามสูตรและขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ A201
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ รับและจัดเก็บน้ำนมดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์นม
3. ทบทวนครั้งที่ - / -
4. สร้างใหม่ ☒ ปรับปรุง ☐
5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6121 ทำฟาร์มนม

7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการดำเนินการผลิตด้านการรับและจัดเก็บน้ำนมดิบ จะต้องสามารถปฏิบัติงานในส่วนการตรวจรับ การจัดเก็บน้ำนมดิบ การตรวจสอบชนิด คุณภาพ การเตรียมความพร้อมของภาชนะ อุปกรณ์ เก็บรักษาน้ำนมดิบ เพื่อที่จะนำมาดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์นมต่อไป

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์นม

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: น้ำนมโคดิบตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 (มกษ. 6003-2553)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
A2011 ตรวจรับน้ำนมดิบให้ได้ตามมาตรฐาน	201101 ตรวจสอบเอกสารการรับน้ำนมดิบ 201102 ตรวจสอบคุณภาพน้ำนมดิบให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
A2012 จัดเก็บน้ำนมดิบให้ได้ตามมาตรฐาน	201201 ตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์และเครื่องจักรในการจัดเก็บน้ำนมดิบ 201202 ตรวจสอบความพร้อมและสุขลักษณะของสภาพแวดล้อมในการจัดเก็บน้ำนมดิบ	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะด้านการรับน้ำนมดิบ
2. ทักษะด้านคุณภาพน้ำนมดิบ
3. ทักษะด้านการติดต่อสื่อสารและประสานงานอย่างมีประสิทธิภาพ
4. ทักษะด้านการอ่านและตีความ
5. ทักษะด้านการใช้ปัจจัยการผลิต
6. ทักษะด้านการทวนสอบคุณภาพปัจจัยการผลิต

7. ทักษะด้านคอมพิวเตอร์

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์น้ำนม
2. ความรู้และความเข้าใจด้าน MOU และแหล่งที่มาของน้ำนมดิบ
3. ความรู้ด้านเกณฑ์มาตรฐานการรับซื้อน้ำนมดิบ
4. ความรู้ด้านคุณภาพและเกณฑ์มาตรฐานของน้ำนมดิบ
5. ความรู้และความเข้าใจในระบบคุณภาพเกณฑ์มาตรฐาน (ISO, GMP, HACCP ฯลฯ)
6. ความรู้ด้านสูตรการผลิต ขั้นตอนการผลิต และกระบวนการผลิต
7. ความรู้และความเข้าใจด้านสภาวะการจัดเก็บวัตถุดิบและวัตถุดิบและวัตถุดิบในอาหาร
8. ความรู้และความเข้าใจด้านกระบวนการจัดเก็บรักษาวัตถุดิบและวัตถุดิบและวัตถุดิบในอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ไม่มี

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. ข้อสอบข้อเขียน
2. ข้อสอบสัมภาษณ์
3. สหัตถการปฏิบัติงาน

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

1. การตรวจสอบเอกสารการรับและจัดเก็บน้ำมันดิบ คือ การตรวจสอบชนิด คุณภาพ และการเตรียมความพร้อมของภาชนะ อุปกรณ์เก็บรักษาน้ำมันดิบให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน
2. การตรวจสอบความพร้อมสภาพแวดล้อม คือ การตรวจสอบสภาวะการจัดเก็บ และสุขลักษณะของสภาพแวดล้อมในการจัดเก็บน้ำมันดิบให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ข้อสอบข้อเขียน
2. ข้อสอบสัมภาษณ์
3. สหัตถการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ

A202
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ

รับและจัดเก็บวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลิตภัณฑ์นม
3. ทบทวนครั้งที่

- / -
4. สร้างใหม่

☒

ปรับปรุง

☐
5. สำหรับอาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6121 ทำฟาร์มนม

7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการดำเนินการผลิตด้านการรับและจัดเก็บวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ จะต้องสามารถปฏิบัติงานในส่วนของการตรวจสอบวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นปริมาณของวัตถุดิบปรุงแต่ง กลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหาร การตรวจสอบทางกายภาพของวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารพร้อมทั้งการดำเนินการซึ่ง ตรง วัดให้มีปริมาณตามสูตรการผลิต การเตรียมความพร้อมของภาชนะ อุปกรณ์ในการจัดเก็บวัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลิตภัณฑ์นม เพื่อที่จะไปสู่กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมต่อไป

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์นม

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: นำนมโคดิบตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 (มกษ. 6003-2553)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
A2021 ตรวจรับวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน	202101 ตรวจสอบเอกสารวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน 202102 ตรวจสอบสภาพวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน	
A2022 ตรวจรับบรรจุภัณฑ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐาน	202201 ตรวจสอบเอกสารเกณฑ์มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์ 202202 ตรวจสอบสภาพบรรจุภัณฑ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์	
A2023 จัดเก็บวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์	202301 ตรวจสอบความพร้อมสภาพแวดล้อมและสภาวะการจัดเก็บของวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารในการผลิตผลิตภัณฑ์ 202302 ตรวจสอบสุขลักษณะของสภาพแวดล้อมในการจัดเก็บวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารในการผลิตผลิตภัณฑ์	
A2024 จัดเก็บบรรจุภัณฑ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์	202401 ตรวจสอบความพร้อมสภาพแวดล้อมและสภาวะการจัดเก็บของบรรจุภัณฑ์สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ 202402 ตรวจสอบสุขลักษณะของสภาพแวดล้อมในการจัดเก็บบรรจุภัณฑ์สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะด้านการทำความสะอาด
2. ทักษะด้านการซ่อมบำรุง
3. ทักษะด้านการใช้ภาชนะ อุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด
4. ทักษะด้านการติดต่อสื่อสารที่มีประสิทธิภาพ
5. ทักษะด้านคอมพิวเตอร์

6. ทักษะด้านการจัดทำรายงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ด้านแผนการผลิตและควบคุมคุณภาพ
2. ความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์
3. ความรู้และความเข้าใจด้านสภาวะการจัดเก็บวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุดิบในอาหาร
4. ความรู้และความเข้าใจด้านกระบวนการจัดเก็บ รักษาวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุดิบในอาหาร
5. ความรู้ด้านการเตรียมความพร้อมของภาชนะและสถานที่ในการจัดเก็บวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุดิบในอาหาร
6. ความรู้ด้านวิธีการและสภาวะการจัดเก็บบรรจุภัณฑ์
7. ความรู้ในด้านกฎและข้อบังคับต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์กร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ไม่มี

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A (ง) วิธีการประเมิน

1. ข้อสอบข้อเขียน
2. ข้อสอบสัมภาษณ์
3. สาคิตการปฏิบัติงาน

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

1. วัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต หมายถึง สิ่งเตรียมไว้เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ นำนมดิบ วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส วัตถุเจือปนในอาหาร
2. บรรจุภัณฑ์ หมายถึง สิ่งที่บรรจุหรือห่อหุ้มผลิตภัณฑ์นม เช่น ขวดแก้ว กล่อง ขวดพลาสติก ฝาปิดขวด ลัง
3. วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส หมายถึง วัตถุที่เติมลงในนมนมดิบเพื่อช่วยปรับปรุงกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์นมให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น เช่น กลิ่นวานิลลา กลิ่นสตอเบอรี่ กลิ่นกาแฟ รสช็อคโกแลต รสกล้วย
4. วัตถุเจือปนในอาหาร หมายถึง สารหรือสารผสมเคมีที่ใส่ในอาหารในปริมาณที่ควบคุม มีจุดประสงค์เพื่อช่วยในกระบวนการผลิต ถนอมอาหาร หรือปรับปรุงกลิ่นรส เนื้อสัมผัสและลักษณะภายนอกของผลิตภัณฑ์นม

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ข้อสอบข้อเขียน
2. ข้อสอบสัมภาษณ์
3. สาธิตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ

A203
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ

ปรุงแต่งน้ำนมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม
3. ทบทวนครั้งที่

- / -
4. สร้างใหม่

☒

ปรับปรุง

☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

- 6121 ทำฟาร์มนม
- 7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการดำเนินการผลิตด้านการปรุงแต่งน้ำนม โดยจะต้องสามารถปฏิบัติงานในส่วนของการตรวจสอบ ทบทวน เอกสารเกี่ยวกับสูตรการปรุงแต่งตามแผนการผลิต การตรวจสอบความถูกต้องของสัดส่วน คุณลักษณะของวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารตามสูตรที่กำหนด และการดำเนินการปรุงแต่งตามสูตรที่กำหนด

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์นม

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: น้ำนมโคดิบตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2551 (มกษ. 6003-2553)
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 298) พ.ศ. 2549 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 351) พ.ศ. 2556 เรื่อง นมปรุงแต่ง
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 352) พ.ศ. 2556 เรื่อง ผลิตภัณฑ์ของนม

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
A2031 ทบทวนสูตรการปรุงแต่งตามคำสั่งการผลิตผลิตภัณฑ์นม	203101 ตรวจสอบความถูกต้องของสูตรตามคำสั่งการผลิตผลิตภัณฑ์นม 203102 จัดทำบันทึกและแจ้งผลการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์นม กรณีที่พบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	
A2032 ตรวจสอบความถูกต้องของสัดส่วนและคุณลักษณะของวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารตามสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด	203201 ตรวจสอบปริมาณของสัดส่วนวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารให้ตรงตามสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด 203202 ตรวจสอบคุณลักษณะและสภาพปรากฏของวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารของการผลิตผลิตภัณฑ์นม	
A2033 ดำเนินการปรุงแต่งตามสูตรและขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด	203301 ดำเนินการผสมวัตถุดิบและวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารตามสูตรให้ตรงตามขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนดไว้ได้ 203302 จัดทำบันทึกและแจ้งผลการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์นม กรณีที่พบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะด้านการคำนวณและความเชื่อมโยง
2. ทักษะด้านสถิติที่เกี่ยวข้อง
3. ทักษะด้านการผสมปรุงแต่งนํ้านม
4. ทักษะด้านการใช้อุปกรณ์ในการผสมปรุงแต่งนํ้านม
5. ทักษะด้านการจัดทำรายงาน

6. ทักษะด้านคอมพิวเตอร์

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ด้านเอกสารการปรุงแต่งกลิ่นรส
2. ความรู้ด้านของสัดส่วน คุณลักษณะของวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหาร และแผนการผลิต
3. ความรู้ด้านกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ
4. ความรู้ด้านกฎและข้อบังคับต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์กร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ไม่มี

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

1. ข้อสอบข้อเขียน
2. ข้อสอบสัมภาษณ์
3. สาคิตการปฏิบัติงาน

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

1. ความถูกต้องของสูตร คือ การตรวจสอบและทบทวนสูตรการปรุงแต่งตามคำสั่งการผลิตที่กำหนดไว้
2. การตรวจสอบวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหาร คือ การตรวจสอบความถูกต้องของปริมาณ สัดส่วน คุณลักษณะและสภาพปรากฏ พร้อมทั้งการดำเนินการปรุงแต่งรสชาติตามสูตรที่กำหนด

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ข้อสอบข้อเขียน
2. ข้อสอบสัมภาษณ์
3. สาคิตการปฏิบัติงาน