มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

ไม่ระบุ

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

ไม่ระบุ

4. ข้อมูลเบื้องต้น

มาตรฐานอาชีพสาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร และอาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) มีแผนภาพหน้าที่งาน ประกอบด้วย 1 ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose) 3 บทบาทหลัก (Key Role) 6 หน้าที่หลัก (Key Function) 16 หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และ 51 สมรรถนะย่อย (Element of Competence)

จัดทำหน่วยสมรรถนะ ที่มีรายละเอียดตามองค์ประกอบจำนวน 16 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

สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 6

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
610101	วิเคราะห์และประเมินผลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างต่อเนื่อง
610102	ให้ข้อแนะนำเพื่อแก้ไขและป้องกันปัญหาตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร
610201	สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร
610202	ทบทวนแผนฝึกอบรมและฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านความปลอดภัยอาหาร

610203 จัดทำแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 6

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะในการวิเคราะห์และประเมินผลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างต่อเนื่อง ให้ข้อแนะนำเพื่อแก้ไขและป้องกันปัญหาตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร ทบทวนแผนฝึกอบรมและให้การฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมถึงจัดทำแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อการรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่จะเข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้
1. วุฒิการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปี อย่างต่อเนื่อง***
2. วุฒิการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์** และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 5 ปี อย่างต่อเนื่อง***
3. วุฒิการศึกษาปริญญาโท ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***
4. วุฒิการศึกษาปริญญาโท ในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์** และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปี อย่างต่อเนื่อง***
5. ได้รับการขึ้นทะเบียนนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร (CFoP) และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***
6. ผ่านการประเมินสมรรถนะบุคคลสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 5

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- *ปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร หมายถึง สาขาวิชาดังต่อไปนี้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิศวกรรมอาหาร วิศวกรรมแปรรูปอาหาร วิศวกรรมกระบวนการอาหาร การประกอบอาหาร อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร โภชนาการอาหารและการกำหนดอาหาร โภชนาการและการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ การจัดการธุรกิจอาหาร การจัดการธุรกิจภัตตาคาร การจัดการอาหารและบริการ การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร
- **ปริญญาตรีในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์ หมายถึง หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาจุลชีววิทยา จุลชีววิทยาประยุกต์ ชีววิทยา ชีววิทยาประยุกต์ เคมี เคมีประยุกต์ เกษตรศาสตร์ เทคโนโลยีอุตสาหกรรม สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สาธารณสุขศาสตร์ วิทยาศาสตร์ทั่วไป วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์การเกษตร อาชีวอนามัยและความปลอดภัย เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล
- ***ประสบการณ์ทำงานต่อเนื่อง หมายถึง การทำงานเป็นระยะเวลาติดต่อกัน (ยกเว้นกรณีการเปลี่ยนงาน ต้องไม่ขาดช่วงเกิน 3 เดือน)

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

610101 วิเคราะห์และประเมินผลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างต่อเนื่อง

610102 ให้ข้อแนะนำเพื่อแก้ไขและป้องกันปัญหาตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร

610201 สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร

610202 ทบทวนแผนฝึกอบรมและฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านความปลอดภัยอาหาร

610203 จัดทำแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน

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
เพื่อพัฒนาบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหารที่มีสมรรถนะตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ	61	ควบคุมดูแลมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารและด้านทรัพยากรบุคคลงบประมาณกลยุทธ์และแผน	6101	กำหนดกลยุทธ์ด้านความปลอดภัยอาหาร
			6102	จัดการทรัพยากรด้านบุคลากรและงบประมาณ

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**
6101	กำหนดกลยุทธ์ด้านความปลอดภัยอาหาร	610101	วิเคราะห์และประเมินผลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างต่อเนื่อง	61010101	ตรวจสอบข้อมูลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร
				61010102	วิเคราะห์หาความสัมพันธ์หรือเชื่อมโยงข้อมูลกับการเกิดปัญหา
				61010103	แสดงผลการวิเคราะห์และหาข้อสรุป
		610102	ให้ข้อแนะนำเพื่อแก้ไขและป้องกันปัญหาตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร	61010201	เสนอมาตรการในการแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร
				61010202	วิเคราะห์ความเสี่ยงและเสนอมาตรการในการป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร
				61010203	ประเมินประสิทธิภาพในการแก้ไขปัญหาและติดตามผลอย่างต่อเนื่อง
6102	จัดการทรัพยากรด้านบุคลากรและงบประมาณ	610201	สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร	61020101	กำหนดโครงสร้างและหน้าที่ของทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร
				61020102	มอบหมายหน้าที่และบริหารกำลังคนในสายงานที่รับผิดชอบได้อย่างเหมาะสม
				61020103	ประเมินประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากร
				61020104	พัฒนาบุคลากรในสายงานด้านความปลอดภัยอาหารให้สามารถบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
		610202	ทบทวนแผนฝึกอบรมและฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านความปลอดภัยอาหาร	61020201	อบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านความปลอดภัยอาหาร
				61020202	ทบทวนและกำหนดกลยุทธ์การฝึกอบรม
		610203	จัดทำแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน	61020301	จัดทำแผนงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร
				61020302	บริหารจัดการงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 610101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วิเคราะห์และประเมินผลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างต่อเนื่อง

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต

7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด

7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม

7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการตรวจสอบข้อมูลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร วิเคราะห์หาความสัมพันธหรือเชื่อมโยงของข้อมูลกับการเกิดปัญหา รวมถึงแสดงผลการวิเคราะห์และหาข้อสรุป

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522

- พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

- พระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503

- พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551

- พระราชบัญญัติ การมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับ สุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร และคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
61010101 ตรวจสอบข้อมูลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร	6101010101 ตรวจสอบ จุดอ่อน - จุดแข็ง ของแผนปฏิบัติการ 6101010102 วิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาได้ถูกต้องและครบถ้วน 6101010103 วางแผนและตรวจประเมินภายในองค์กร (Internal Quality Assurance)	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
61010102 วิเคราะห์หาความสัมพันธ์หรือเชื่อมโยงข้อมูลกับการเกิดปัญหา	6101010201 วิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นโดยพิจารณาจากข้อมูลต่าง ๆ 6101010202 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้เครื่องมือทางสถิติที่เหมาะสม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
61010103 แสดงผลการวิเคราะห์และหาข้อสรุป	6101010301 อธิบายผลการวิเคราะห์ข้อมูลได้ชัดเจนและถูกต้อง 6101010302 สรุปผลและเขียนรายงานบันทึกผล	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล

- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะเกี่ยวกับการวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหา

2. ทักษะเกี่ยวกับการวางแผนและตรวจประเมินภายในองค์กร (Internal Quality Assurance)

3. ทักษะเกี่ยวกับการวิเคราะห์จุดอ่อน-จุดแข็งของแผนปฏิบัติการ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติและเครื่องมือ

2. ความรู้เกี่ยวกับการตรวจสอบข้อมูลและผลการวิเคราะห์ข้อมูล

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

- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- การตรวจสอบข้อมูล หมายถึง ตรวจสอบจากการเก็บข้อมูลในพื้นที่ปฏิบัติงานและบันทึก

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 610102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ให้ข้อแนะนำเพื่อแก้ไขและป้องกันปัญหาตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต

7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด

7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม

7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการเสนอมาตรการในการแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร
วิเคราะห์ความเสี่ยงและเสนอมาตรการในการป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร ประเมินประสิทธิภาพในการแก้ไขปัญหาและติดตามผลอย่างต่อเนื่อง

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522

- พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

- พระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503

- พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551

- พระราชบัญญัติ การมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับ สุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร และคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
61010201 เสนอมาตรการในการแก้ไขปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร	6101020101 ประเมินสาเหตุปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร 6101020102 เสนอทางเลือกในการแก้ปัญหาได้มากกว่า 1 ทางเลือก	การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน
61010202 วิเคราะห์ความเสี่ยงและเสนอมาตรการในการป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร	6101020201 ประเมินความเสี่ยงและกำหนดมาตรการในการป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น 6101020202จัดทำกระบวนการปฏิบัติงานให้ครอบคลุมมาตรการในการป้องกันความเสี่ยงหรือการป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร	การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน
61010203 ประเมินประสิทธิภาพในการแก้ไขปัญหาและติดตามผลอย่างต่อเนื่อง	6101020301 ประเมินความคุ้มค่าในการใช้ทรัพยากร 6101020302 ประเมินผลการแก้ไขปัญหาให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ที่กำหนด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล

- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะเกี่ยวกับการเสนอแนวทางหรือขั้นตอนในการปรับปรุงคุณภาพแผนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร

2. ทักษะเกี่ยวกับการเสนอแนวทางแก้ไขและป้องกันปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการประเมินประสิทธิภาพในการปรับปรุงหรือแก้ไขปัญหา

2. ความรู้ในการปรับปรุงคุณภาพแผนการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร

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

- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

ไม่มี

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 610201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต

7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด

7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม

7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการกำหนดโครงสร้างและหน้าที่ของทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร มอบหมายหน้าที่และบริหารกำลังคนในสายงานที่รับผิดชอบได้อย่างเหมาะสม ประเมินประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากร และพัฒนาบุคลากรให้สามารถบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522

- พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

- พระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503

- พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551

- พระราชบัญญัติ การมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับ สุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร และคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
61020101 กำหนดโครงสร้างและหน้าที่ของทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร	6102010101 กำหนดโครงสร้างการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร 6102010102 ระบุสมรรถนะและเกณฑ์การประเมินผลงานของตนเองและทีมงาน เพื่อรองรับการทำงานให้เกิดประสิทธิภาพด้านความปลอดภัยอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
61020102 มอบหมายหน้าที่และบริหารกำลังคนในสายงานที่รับผิดชอบได้อย่างเหมาะสม	6102010201 มอบหมายหน้าที่ได้เหมาะสมตรงกับสมรรถนะของบุคลากร 6102010202 ตรวจติดตามผลการดำเนินงานและให้ข้อแนะนำในการปฏิบัติงานให้ตรงตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
61020103 ประเมินประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากร	6102010301 ระบุวิธีการประเมินทักษะการปฏิบัติงาน 6102010302 สรุปผลการประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของบุคลากร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
61020104 พัฒนาบุคลากรในสายงานด้านความปลอดภัยอาหารให้สามารถบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ	6102010401 คัดเลือกบุคลากรที่มีสมรรถนะตรงตามเกณฑ์ที่กำหนด 6102010402 ถ่ายทอดองค์ความรู้ รวมถึงการสอนงานเพื่อให้บุคลากรในสายงานสามารถบริหารจัดการความปลอดภัยอาหารให้มีประสิทธิภาพ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล

- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการประเมินประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากร

2. ทักษะในการบริหารกำลังคนในสายงานที่รับผิดชอบ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ความรู้เกี่ยวกับการบริหารทรัพยากรมนุษย์

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

- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- ประสิทธิภาพ หมายถึง การดำเนินงานที่ประหยัด (ประหยัดต้นทุน ประหยัดทรัพยากรประหยัดเวลา) เสร็จทันเวลาตามที่กำหนด และผลงานมีคุณภาพ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 610202

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทบทวนแผนฝึกอบรมและฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านความปลอดภัยอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต

7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด

7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม

7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านความปลอดภัยอาหาร ทบทวนและกำหนดกลยุทธ์การฝึกอบรม

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522

- พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

- พระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503

- พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551

- พระราชบัญญัติ การมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศหลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร และคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
61020201 อบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านความปลอดภัยอาหาร	6102020101 สืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับหน่วยงานที่รับการอบรมเพื่อจัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรม 6102020102 อบรมหรือถ่ายทอดประสบการณ์ให้กับผู้มีส่วนได้ส่วนที่มีระดับพื้นฐานความรู้แตกต่างกันโดยครอบคลุมถึงจริยธรรมและจรรยาบรรณของอาชีพ	ข้อสอบข้อเขียน
61020202 ทบทวนและกำหนดกลยุทธ์การฝึกอบรม	6102020201 วิเคราะห์รายงานผลการฝึกอบรม 6102020202 กำหนดกลยุทธ์และพัฒนาแผนฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง (Continuous improvement)	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล และระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร รวมถึงติดตามผลการดาเนินงานและฝึกอบรม

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะด้านการฝึกอบรมหรือถ่ายทอดประสบการณ์

2. ทักษะด้านการพัฒนาแผนการฝึกอบรม
(ข) ความต้องการด้านความรู้

ความรู้เกี่ยวกับการกำหนดกลยุทธ์การฝึกอบรม

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
- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง (ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- การอบรม หมายถึง การถ่ายทอดความรู้หรือสอนการทำงาน เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร

- ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย หมายถึง กลุ่มผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทานในธุรกิจอาหาร ได้แก่ เกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบ ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ ผู้ขนส่งวัตถุดิบ พนักงานในโรงงานแปรรูปอาหาร ตัวแทนจัดจำหน่าย ผู้ส่งสินค้า ลูกค้า ห้างสรรพสินค้า ร้านค้าปลีก ผู้บริโภค

- จริยธรรมและจรรยาบรรณในอาชีพ หมายถึง กฎเกณฑ์ ข้อปฏิบัติในการประกอบอาชีพ เป็นแนวทางให้ผู้ประกอบอาชีพปฏิบัติอย่างถูกต้องเพื่อรักษาเกียรติและสถานะของอาชีพนั้น เช่น ความซื่อสัตย์สุจริต ความเป็นธรรม ความเชื่อถือได้ ความไว้วางใจ ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ขยันหมั่นเพียร การให้ข้อมูลข่าวสารอย่างถูกต้อง การปฏิบัติตามข้อกฎหมาย

- การทบทวนและปรับปรุงแผนฝึกอบรม หมายถึง มีการทบทวนและปรับปรุงแผนฝึกอบรม อย่างน้อย 1 ครั้ง/ปี

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- การสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 610203

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดทำแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต

7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด

7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม

7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง

7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม

8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อ

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการจัดทำแผนงบประมาณเพื่องานด้านความปลอดภัยอาหาร และการบริหารจัดการงบประมาณเพื่องานด้านความปลอดภัยอาหาร

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522

- พระราชบัญญัติ คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

- พระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาออก พ.ศ. 2503

- พระราชบัญญัติ คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551

- พระราชบัญญัติ การมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. 2551

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับ สุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.7000-2549 ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร และคำแนะนำในการนำไปใช้

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
61020301 จัดทำแผนงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร	6102030101 จัดทำงบประมาณค่าใช้จ่ายของงานด้านความปลอดภัยอาหาร 6102030102 จัดทำงบประมาณกรณีฉุกเฉิน (Crisis budget) เพื่อแก้ไขปัญหาในสภาวะวิกฤตด้านความปลอดภัยอาหารที่อาจเกิดขึ้น	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
61020302 บริหารจัดการงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร	6102030201 กำกับ ติดตาม การใช้จ่ายตามแผนงบประมาณ 6102030202 พัฒนาและปรับปรุงแผนงบประมาณให้สอดคล้องกับแผนงานด้านความปลอดภัยอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารสากล

- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการบริหารจัดการงบประมาณ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับการบริหารและจัดทำแผนงบประมาณ

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
- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

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

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- งบประมาณ หมายถึง งบประมาณที่เกี่ยวข้องกับงานด้านความปลอดภัยอาหาร

- งบประมาณกรณีฉุกเฉิน หมายถึง การจัดสรรงบประมาณเพื่อใช้สำหรับใช้จ่ายในกรณีที่ไม่ได้วางแผนไว้ เช่น การเกิดเหตุการณ์ที่ไม่คาดคิด งบประมาณที่ได้รับการจัดสรรไม่เพียงพอ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัมภาษณ์