



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปนม

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปนม

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

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 ระดับ 3 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)

ผู้ที่จะเข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

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

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ทำงานในกลุ่มอาชีพนักผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปนม ซึ่งกลุ่มบุคคลในอาชีพนี้ ประกอบด้วย พนักงานในโรงงานแปรรูปนม พนักงานรับนํ้านมดิบ พนักงานผลิต พนักงานควบคุมการผลิต พนักงานแปรรูปผลิตภัณฑ์

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

A201 รับและจัดเก็บนํ้านมดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์นม

A202 รับและจัดเก็บวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลิตภัณฑ์นม

A203 ปรับตั้งนํ้านมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 24/08/2566

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

| ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose | บทบาทหลัก Key Roles | | หน้าที่หลัก Key Function | |
|---|------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| | รหัส | คำอธิบาย | รหัส | คำอธิบาย |
| พัฒนาศักยภาพและสมรรถนะของบุคลากรด้านการแปรรูปนมให้ตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมแปรรูปนมและเป็นที่ยอมรับทั้งในและต่างประเทศ (1) | A | ผลิตผลิตภัณฑ์นม | A2 | ดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์นม |

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 24/08/2566

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 |
| | | | | A2012 | จัดเก็บน้ำนมดิบให้ได้ตามมาตรฐาน |
| | | A202 | รับและจัดเก็บวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลิตภัณฑ์นม | A2021 | ตรวจรับวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน |
| | | | | A2022 | ตรวจรับบรรจุภัณฑ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมให้เป็นไปตามมาตรฐาน |
| | | | | A2023 | จัดเก็บวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม |
| | | | | A2024 | จัดเก็บบรรจุภัณฑ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม |
| | | A203 | ปรุงแตงน้ำนมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม | A2031 | ทบทวนสูตรการปรุงแตงตามคำสั่งการผลิตผลิตภัณฑ์นม |
| | | | | A2032 | ตรวจสอบความถูกต้องของสัดส่วนและคุณลักษณะของวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารตามสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด |
| | | | | A2033 | ดำเนินการปรุงแตงตามสูตรและขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด |

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ A201
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ รับและจัดเก็บน้ำนมดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์นม
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2566
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

| | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---------------------------------------|--|---|
| A2011 ตรวจสอบน้ำนมดิบให้ได้ตามมาตรฐาน | 201101 ตรวจสอบเอกสารการรับน้ำนมดิบ 201102 ตรวจสอบคุณภาพน้ำนมดิบให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน | ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน |
| A2012 จัดเก็บน้ำนมดิบให้ได้ตามมาตรฐาน | 201201 ตรวจสอบความพร้อมของอุปกรณ์และเครื่องจักรในการจัดเก็บน้ำนมดิบ 201202 ตรวจสอบความพร้อมและสุขลักษณะของสภาพแวดล้อมในการจัดเก็บน้ำนมดิบ | ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

N/A

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ A202
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ รับและจัดเก็บวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลิตภัณฑ์นม
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2566
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6121 ทำฟาร์มนม
7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการดำเนินการผลิตด้านการรับและจัดเก็บวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ จะต้องสามารถปฏิบัติงานในส่วนของการตรวจสอบวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นปริมาณของวัตถุดิบปรุงแต่ง กลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหาร การตรวจสอบทางกายภาพของวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารพร้อมทั้งการดำเนินการซึ่ง ตวง วัดให้มีปริมาณตามสูตรการผลิต การเตรียมความพร้อมของภาชนะ อุปกรณ์ในการจัดเก็บวัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตผลิตภัณฑ์นม เพื่อที่จะไปสู่กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมต่อไป

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

| | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์นม

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร: น้านมโคดิบตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร 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 ตรวจสอบเอกสารวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นมให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน 202102 ตรวจสอบสภาพวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นมให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน | ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน |
| A2022 ตรวจรับบรรจุภัณฑ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมให้เป็นไปตามมาตรฐาน | 202201 ตรวจสอบเอกสารเกณฑ์มาตรฐานบรรจุภัณฑ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม 202202 ตรวจสอบสภาพบรรจุภัณฑ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม | ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน |

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|--|--|
| A2023 จัดเก็บวัสดุปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม | 202301 ตรวจสอบความพร้อมสภาพแวดล้อมและสภาวะการจัดเก็บของวัสดุปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารในการผลิตผลิตภัณฑ์นม 202302 ตรวจสอบสุขลักษณะของสภาพแวดล้อมในการจัดเก็บวัสดุปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารในการผลิตผลิตภัณฑ์นม | ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน |
| A2024 จัดเก็บบรรจุภัณฑ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม | 202401 ตรวจสอบความพร้อมสภาพแวดล้อมและสภาวะการจัดเก็บของบรรจุภัณฑ์สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นม 202402 ตรวจสอบสุขลักษณะของสภาพแวดล้อมในการจัดเก็บบรรจุภัณฑ์สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์นม | ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

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. ความรู้และความเข้าใจด้านสภาวะการจัดเก็บวัสดุปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหาร
4. ความรู้และความเข้าใจด้านกระบวนการจัดเก็บ รักษาวัสดุปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหาร
5. ความรู้ด้านการเตรียมความพร้อมของภาชนะและสถานที่ในการจัดเก็บวัสดุปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหาร
6. ความรู้ด้านวิธีการและสภาวะการจัดเก็บบรรจุภัณฑ์
7. ความรู้ในด้านกฎและข้อบังคับต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์กร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบรวมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (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. สาธิตการปฏิบัติงาน

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

1. วัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต หมายถึง สิ่งที่ได้เตรียมไว้เพื่อใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ น้านมดิบ วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส วัตถุเจือปนในอาหาร
2. บรรจุภัณฑ์ หมายถึง สิ่งบรรจุหรือห่อหุ้มผลิตภัณฑ์นม เช่น ขวดแก้ว กล่อง ขวดพลาสติก ฝาปิดขวด ลัง
3. วัตถุปรุงแต่งกลิ่นรส หมายถึง วัตถุที่เติมลงในน้านมดิบเพื่อช่วยปรับปรุงกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์นมให้นำรับประทานยิ่งขึ้น เช่น กลิ่นวานิลลา กลิ่นสตอเบอรี่ กลิ่นกาแฟ รสช็อคโกแลต รสกล้วย
4. วัตถุเจือปนในอาหาร หมายถึง สารหรือสารผสมเคมีที่ใส่ในอาหารในปริมาณที่ควบคุม มีจุดประสงค์เพื่อช่วยในกระบวนการผลิต ถนอมอาหาร หรือปรับปรุงกลิ่นรส เนื้อสัมผัสและลักษณะภายนอกของผลิตภัณฑ์นม

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ข้อสอบข้อเขียน
2. ข้อสอบสัมภาษณ์
3. สาธิตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ A203
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปรุงแต่งน้ำนมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2566
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

N/A

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

| สมรรถนะย่อย (Element) | เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria) | วิธีการประเมิน (Assessment) |
|---|--|--|
| A2031 ทบทวนสูตรการปรุงแต่งตามคำสั่งการผลิตผลิตภัณฑ์นม | 203101 ตรวจสอบความถูกต้องของสูตรตามคำสั่งการผลิตผลิตภัณฑ์นม 203102 จัดทำบันทึกและแจ้งผลการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์นมกรณีที่พบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด | ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน |
| A2032 ตรวจสอบความถูกต้องของสัดส่วนและคุณลักษณะของวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารตามสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด | 203201 ตรวจสอบปริมาณของสัดส่วนวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารให้ตรงตามสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด 203202 ตรวจสอบคุณลักษณะและสภาพปรากฏของวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารของการผลิตผลิตภัณฑ์นม | ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน |
| A2033 ดำเนินการปรุงแต่งตามสูตรและขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด | 203301 ดำเนินการผสมวัตถุดิบและวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารตามสูตรให้ตรงตามขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนดไว้ 203302 จัดทำบันทึกและแจ้งผลการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์นมกรณีที่พบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด | ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน |

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

N/A

(ข) ความต้องการด้านความรู้

N/A

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

N/A

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A