



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 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ

เนื้อหา

A102

ตรวจสอบความพร้อมของวัตถุดิบเครื่องจักรบุคลากร และสิ่งสนับสนุนก่อนกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม

A204

ฆ่าเชื่อน้ำนมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม

A205

จัดเก็บน้ำนมหลังการฆ่าเชื้อ

A206

บรรจุผลิตภัณฑ์นมลงในบรรจุภัณฑ์ที่กำหนด

A207

ตรวจสอบและรายงานผลการผลิตผลิตภัณฑ์นม

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปนม อาชีพนักผลิตผลิตภัณฑ์นม ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพนักผลิตผลิตภัณฑ์นม ระดับ 4 จะสามารถดำเนินการวางแผนการผลิต เตรียมความพร้อมก่อนการผลิต การดำเนินการผลิต การตรวจสอบการผลิต รายงานผลการปฏิบัติงานต่อผู้บังคับบัญชา พร้อมทั้งสามารถหาข้อสรุปและการตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง เพื่อให้การผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์นมมีประสิทธิภาพและเป็นที่ยอมรับทั้งในระดับประเทศและสากล ต้องมีคุณลักษณะดังนี้ 1. ทักษะการสื่อสารและการนำเสนอ 2. การทำงานเป็นทีม 3. สามารถนำทฤษฎีและความรู้มาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาได้ 4. การมีไหวพริบและสามารถเรียนรู้จากงานที่ทำ 5. มีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ 6. มีความระมัดระวังรอบคอบในการทำงาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. คุณสมบัติการศึกษาขั้นต่ำ ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น และมีประสบการณ์การทำงานในโรงงาน แปรรูปนม ไม่น้อยกว่า 2 ปี
2. ผ่านการประเมินสมรรถนะอาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปนม อาชีพนักผลิตผลิตภัณฑ์นม ระดับ 3
3. ได้รับประกาศนียบัตรหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนด้วยวิธีพาสเจอร์ไรซ์และผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Retort Supervisor) ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ที่ทำงานในกลุ่มอาชีพนักผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปนม ซึ่งกลุ่มบุคคลในอาชีพนี้ ประกอบด้วย พนักงานในโรงงานแปรรูปนม พนักงานรับนํ้านมดิบ พนักงานผลิต พนักงานควบคุมการผลิต พนักงานแปรรูปผลิตภัณฑ์

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒिवิชาชีพนี้)

- A102 ตรวจสอบความพร้อมของวัตถุดิบเครื่องจักรบุคลากร และสิ่งสนับสนุนก่อนกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม
- A204 ฆ่าเชื่อนํ้านมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม
- A205 จัดเก็บนํ้านมหลังการฆ่าเชื้อ
- A206 บรรจุผลิตภัณฑ์นมลงในบรรจุภัณฑ์ที่กำหนด
- A207 ตรวจสอบและรายงานผลการผลิตผลิตภัณฑ์นม

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	A1	ตรวจสอบและเตรียมความพร้อมการผลิตผลิตภัณฑ์นม
			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
A1	ตรวจสอบและเตรียมความพร้อมการผลิตผลิตภัณฑ์นม	A102	ตรวจสอบความพร้อมของวัตถุดิบเครื่องจักรบุคลากร และสิ่งสนับสนุนก่อนกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม	A1021	สำรวจปริมาณคุณภาพและความถูกต้องของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ให้ตรงตามแผนการผลิตผลิตภัณฑ์นม
				A1022	สำรวจสภาพความพร้อมของเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตผลิตภัณฑ์นมได้อย่างถูกต้องตรงตามมาตรฐานการผลิตที่กำหนด
				A1023	สำรวจสภาพความพร้อมของบุคลากรในแผนกการผลิตผลิตภัณฑ์นม
				A1024	สำรวจสภาพความพร้อมของสถานที่ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม
				A1025	สำรวจสภาพความพร้อมของสิ่งสนับสนุนในการผลิตผลิตภัณฑ์นม
A2	ดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์นม	A204	ฆ่าเชือน้ำนมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม	A2041	นำน้ำนมที่ผ่านการปรุงแต่งจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมเข้าสู่ระบบพาสเจอร์ไรส์
				A2042	นำน้ำนมที่ผ่านการปรุงแต่งจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมเข้าสู่ระบบ UHT
				A2043	นำน้ำนมที่ผ่านการปรุงแต่งจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมเข้าสู่ระบบสเตอไรส์
		A205	จัดเก็บน้ำนมหลังการฆ่าเชื้อ	A2051	จัดเก็บน้ำนมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นมในระบบพาสเจอร์ไรส์ให้ได้ตามมาตรฐาน
				A2052	จัดเก็บน้ำนมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นมในระบบ UHTให้ได้ตามมาตรฐาน
		A206	บรรจุผลิตภัณฑ์นมลงในบรรจุภัณฑ์ที่กำหนด	A2061	บรรจุผลิตภัณฑ์นมแบบปลอดเชื้อตามขั้นตอนที่ถูกต้องให้ได้ตามมาตรฐาน
				A2062	บรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์นมตามขั้นตอนที่ถูกต้องให้ได้ตามมาตรฐาน
		A207	ตรวจสอบและรายงานผลการผลิตผลิตภัณฑ์นม	A2071	ตรวจสอบการทำงานของเครื่องจักรในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม
				A2072	ตรวจสอบการปฏิบัติงานของพนักงานในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม
				A2073	ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม
A2074	รายงานผลกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม				

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ A102
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบความพร้อมของวัตถุดิบเครื่องจักรบุคลากร และสิ่งสนับสนุนก่อนกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม
3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2566
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

6121 ทำฟาร์มนม 7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

บุคคลที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการเตรียมความพร้อมก่อนการผลิตจะต้องสามารถตรวจสอบความพร้อมวัตถุดิบและปัจจัยการผลิต ทั้งการสำรวจ ตรวจสอบ ปริมาณ คุณภาพ และความถูกต้องของวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ ปัจจัยการผลิต พร้อมกับชนิด ปริมาณ ขนาด และรสชาติของผลิตภัณฑ์ สำหรับด้านความพร้อมเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต จะต้องสามารถตรวจสอบความพร้อมเครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิตให้ครอบคลุมความสะอาดและปลอดภัย ส่วนด้านความพร้อมบุคลากรจะต้องสามารถตรวจสอบความพร้อมในการทำงานของบุคลากรทั้งในด้านจำนวน และความพร้อมของตัวบุคคลให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

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)
A1021 สำรวจปริมาณคุณภาพและความถูกต้องของวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ให้ตรงตามแผนการผลิตผลิตภัณฑ์นม	102101 ตรวจสอบวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์นมได้อย่างถูกต้อง 102102 ตรวจสอบเอกสารประกอบวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์นมได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
A1022 สำรวจสภาพความพร้อมของเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตผลิตภัณฑ์นมได้อย่างถูกต้องตรงตามมาตรฐานการผลิตที่กำหนด	102201 ตรวจสอบสุขลักษณะของอุปกรณ์และเครื่องจักรในการผลิตผลิตภัณฑ์นมได้อย่างถูกต้อง 102202 ตรวจสอบสภาพปกติในการใช้งานของเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
A1023 สำรวจสภาพความพร้อมของบุคลากรในแผนกการผลิตผลิตภัณฑ์นม	102301 ตรวจสอบสุขลักษณะของบุคลากรในการผลิตผลิตภัณฑ์นม 102302 ตรวจสอบจำนวนบุคลากรในการผลิตผลิตภัณฑ์นม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
A1024 สำรวจสภาพความพร้อมของสถานที่ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม	102401 ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม 102402 รายงานผลการดำเนินงานของการผลิตผลิตภัณฑ์นมกรณีที่พบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
A1025 สำรวจสภาพความพร้อมของสิ่งสนับสนุนในการผลิตผลิตภัณฑ์นม	102501 ตรวจสอบสภาพความพร้อมของสิ่งสนับสนุนที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม 102502 รายงานผลการดำเนินงานของการผลิตผลิตภัณฑ์นมกรณีที่พบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้และทักษะการคำนวณและสถิติพื้นฐาน

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะด้านการสื่อสารและประสานงานที่มีประสิทธิภาพ
2. ทักษะด้านการอ่านและตีความ
3. ทักษะด้านการคำนวณ
4. ทักษะด้านการใช้ศัพท์เฉพาะทาง
5. ทักษะด้านการคำนวณยอดของวัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุดิบในอาหารและปัจจัยการผลิต
6. ทักษะด้านการควบคุมเครื่องจักร
7. ทักษะด้านการบริหารบุคคลขั้นพื้นฐาน
8. ทักษะด้านคอมพิวเตอร์
9. ทักษะด้านการจัดทำรายงาน
10. ทักษะด้านการตรวจสอบคุณภาพขั้นพื้นฐาน
11. ทักษะด้านการควบคุมงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ด้านการวางแผนการผลิต
2. ความรู้ด้านน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม
3. ความรู้ด้านวัตถุดิบ ปัจจัยการผลิต อุปกรณ์และเครื่องจักร
4. ความรู้ด้านกฎและข้อบังคับต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์กร
5. ความรู้ด้านวัตถุดิบและปัจจัยการผลิตต่าง ๆ
6. ความรู้ด้านกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ
7. ความรู้ด้านอุปกรณ์ เครื่องจักรการผลิต
8. ความรู้ด้านการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องจักรการผลิต
9. ความรู้ด้านการควบคุมอุปกรณ์ เครื่องจักรการผลิต
10. มีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับด้านบุคลากรและความเหมาะสมในงาน

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

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. การตรวจสอบวัตถุดิบและปัจจัยการผลิต คือ การสำรวจ ตรวจสอบ ปริมาณ คุณภาพ และความถูกต้องของวัตถุดิบและปัจจัยการผลิต พร้อมทั้งชนิด ปริมาณ ขนาด และรสชาติของผลิตภัณฑ์ 2.

การตรวจสอบเอกสารประกอบวัตถุดิบ คือ การตรวจสอบเอกสารประกอบต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับแผนการผลิต 3. ตรวจสอบสุขลักษณะของอุปกรณ์และเครื่องจักร ตามหลัก HACCP คือ การทำความสะอาด ดูแล และเก็บรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต สำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือ เครื่องจักรต่าง ๆ

ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์ หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารหลังจากการทำความสะอาดที่เหมาะสมและเพียงพอแล้ว

ควรมีการฆ่าเชื้อเครื่องมืออุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารก่อนการใช้งานด้วย 4. การตรวจสอบสภาพปกติ คือ

การตรวจสอบการใช้งานของอุปกรณ์และเครื่องจักรที่จะใช้ในการผลิตให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 5. สุขลักษณะของบุคลากรในการผลิต คือ บุคลากรที่สัมผัสกับอาหาร

ควรมีการแต่งกายและพฤติกรรมที่เหมาะสม และจะต้องได้รับการดูแลสุขภาพและความสะอาดส่วนบุคคล รวมทั้งการฝึกอบรม

เพื่อพัฒนาจิตสำนึกและความรู้ในการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและเหมาะสม 6. การตรวจสอบจำนวนบุคลากรในการผลิต คือ

จำนวนบุคลากรต้องมีปริมาณที่เพียงพอและเหมาะสมกับกระบวนการผลิต

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ข้อสอบข้อเขียน 2. ข้อสอบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ A204
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ช่างเชื่อมนํ้ามันที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม
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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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)
A2041 นํ้ามันที่ผ่านการปรุงแต่งจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมเข้าสู่ระบบพาสเจอร์ไรส์	204101 ควบคุมระบบพาสเจอร์ไรส์ให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด 204102 สรุปรายงานการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์นม 204103 จัดทำรายงานผลการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์นมกรณีที่พบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
A2042 นํ้ามันที่ผ่านการปรุงแต่งจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมเข้าสู่ระบบ UHT	204201 ควบคุมระบบ UHT ให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด 204202 สรุปรายงานการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์นม 204203 จัดทำรายงานผลการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์นมกรณีที่พบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
A2043 นํ้ามันที่ผ่านการปรุงแต่งจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมเข้าสู่ระบบสเตอริไรส์	204301 ควบคุมระบบสเตอริไรส์ให้เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์นมที่กำหนด 204302 สรุปรายงานการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์นม 204303 จัดทำรายงานผลการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์นมกรณีที่พบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ A205
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ จัดเก็บน้ำนมหลังการฆ่าเชื้อ
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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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)
A2051 จัดเก็บน้ำนมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นมในระบบพาสเจอร์ไรส์ให้ได้ตามมาตรฐาน	205101 ตรวจสอบความพร้อมสภาพแวดล้อมและสภาวะการจัดเก็บน้ำนมระบบพาสเจอร์ไรส์ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม 205102 ตรวจสอบสัญลักษณ์ของสภาพแวดล้อมการจัดเก็บน้ำนมระบบพาสเจอร์ไรส์ในการผลิตผลิตภัณฑ์นม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
A2052 จัดเก็บน้ำนมที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์นมในระบบ UHT ให้ได้ตามมาตรฐาน	205201 ตรวจสอบความพร้อมสภาพแวดล้อมและสภาวะการจัดเก็บของน้ำนมในระบบ UHT 205202 ตรวจสอบสัญลักษณ์ของสภาพแวดล้อมการจัดเก็บน้ำนมในระบบ UHT	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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ A206
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บรรจุผลิตภัณฑ์นมลงในบรรจุภัณฑ์ที่กำหนด
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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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)
A2061 บรรจุผลิตภัณฑ์นมแบบปลอดเชื้อตามขั้นตอนที่ถูกต้องให้ได้ตามมาตรฐาน	206101 จัดเตรียมความพร้อมด้านอุปกรณ์เครื่องจักรสำหรับกรบรรจุผลิตภัณฑ์นมแบบปลอดเชื้อ 206102 ควบคุมระบบการบรรจุผลิตภัณฑ์นมแบบปลอดเชื้อให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
A2062 บรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์นมตามขั้นตอนที่ถูกต้องให้ได้ตามมาตรฐาน	206201 ควบคุมระบบการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์นมให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด 206202 สรุปรายงานการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์นม 206203 จัดทำรายงานผลการดำเนินงานการผลิตผลิตภัณฑ์นมกรณีที่พบสิ่งที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	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. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ A207
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบและรายงานผลการผลิตผลิตภัณฑ์นม
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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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)
A2071 ตรวจสอบการทำงานของเครื่องจักรในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม	207101 ตรวจสอบค่าพารามิเตอร์และจัดบันทึกในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม 207102 เตรียมแบบฟอร์มและจัดบันทึกตามพารามิเตอร์ที่แสดงออกมาจากเครื่องตามความถี่ที่กำหนดในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม 207103 ตรวจสอบความผิดปกติของเครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
A2072 ตรวจสอบการปฏิบัติงานของพนักงานในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม	207201 ตรวจสอบการทำงานของพนักงานในกระบวนการผลิตให้ดำเนินการผลิตตามขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม 207202 บันทึกรายงานการทำงานของพนักงานในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม 207203 ตรวจสอบประสิทธิภาพพนักงานของการปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
A2073 ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม	207301 ตรวจสอบลักษณะของผลิตภัณฑ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม 207302 ดำเนินการเช็คและสรุปปริมาณของผลิตภัณฑ์นมที่ผลิตได้ในแต่ละวัน 207303 สํารวจลักษณะทางกายภาพและความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์นมตามมาตรฐานที่กำหนด 207304 ส่งมอบยอดปริมาณผลิตภัณฑ์นมให้กับผู้ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิต	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
A2074 รายงานผลกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม	207401 ตรวจสอบความก้าวหน้าในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมให้เป็นไปตามแผนการผลิต 207402 รวบรวมและสรุปข้อมูลการผลิตในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม 207403 วิเคราะห์ ประเมิน และหาแนวทางในการแก้ไขยอดการผลิตให้สอดคล้องกับแผนการผลิตที่กำหนดไว้ 207404 บันทึกรายงานความก้าวหน้าของเครื่องจักรในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม 207405 บันทึกรายงานความก้าวหน้าของพนักงานในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม 207406 บันทึกรายงานการสำรวจลักษณะของผลิตภัณฑ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม 207407 สรุปปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นม	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. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

N/A