



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) :

ครั้งที่ประกาศก่อนหน้า วันที่ประกาศ

ข้อสังเกต :

การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ :

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ เนื้อหา

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย
ครอบคลุมการระบุนโยบายสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหารในส่วนที่ตนเองรับผิดชอบมาใช้ได้ถูกต้อง ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต
สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
และถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหารโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วุฒิการศึกษาขั้นต้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร* และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***
2. วุฒิการศึกษาขั้นต้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 2 ปี อย่างต่อเนื่อง***
3. วุฒิการศึกษาขั้นต้นปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร**
4. วุฒิการศึกษาขั้นต้นปริญญาตรี

ในสาขาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารและมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับด้านความปลอดภัยอาหารไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***

5. กำลังศึกษาอยู่ระดับสุดท้ายในหลักสูตรปริญญาตรีในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร** และลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร
6. เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการควบคุมการผลิตอาหารอย่างเป็นที่ประจักษ์ อย่างน้อย 5 ปี****

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- *ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร หมายถึง สาขาวิชาดังต่อไปนี้ อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีการอาหาร
- **ปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร หมายถึง สาขาวิชาดังต่อไปนี้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิศวกรรมอาหาร วิศวกรรมแปรรูปอาหาร วิศวกรรมกระบวนการอาหาร การประกอบอาหาร อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร โภชนาการอาหารและการกำหนดอาหาร โภชนาการและการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ การจัดการธุรกิจอาหาร การจัดการธุรกิจภัตตาคาร การจัดการอาหารและบริการ การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร
- ***ประสบการณ์ทำงานต่อเนื่อง หมายถึง การทำงานเป็นระยะเวลาติดต่อกัน (ยกเว้นกรณีการเปลี่ยนงาน ต้องไม่ขาดช่วงเกิน 3 เดือน)
- ****ประสบการณ์ในการควบคุมการผลิตอาหารอย่างเป็นที่ประจักษ์ ต้องมีหลักฐานแสดง เช่น หนังสือรับรองที่ระบุขอบเขตหน้าที่ในการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารจากเจ้าของกิจการ เอกสารแสดงขั้นตอนการควบคุมการผลิต ทะเบียนพาณิชย์และหรือหนังสือรับรองจากราชการและผลิตภัณฑ์หรือภาพถ่ายผลิตภัณฑ์

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 410101 ระบุนโยบายสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหาร
- 410102 ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
- 410103 สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
- 410201 ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

(ทบทวนครั้งที่ (ไม่มี) ประกาศใช้ ณ วัน/เดือน/ปี)

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

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
เพื่อพัฒนาบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหารที่มีสมรรถนะตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ	41	ปฏิบัติตามมาตรฐานการด้านความปลอดภัยอาหารและการถ่ายทอดองค์ความรู้	4101	ปฏิบัติตามมาตรฐานการด้านความปลอดภัยอาหาร
			4102	การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

(ทบทวนครั้งที่ (ไม่มี) ประกาศใช้ ณ วัน/เดือน/ปี)

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
4101	ปฏิบัติตามมาตรฐานการด้านความปลอดภัยอาหาร	N/A	N/A	N/A	N/A
4102	การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร	N/A	N/A	N/A	N/A

คำอธิบาย

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