

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร
ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย
ครอบคลุมการระดมข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหารในส่วนที่ตนเองรับผิดชอบมาใช้ได้ถูกต้อง
ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
และถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหารโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่จะเข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร*

และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***

2. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ในสาขาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร

และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 2 ปี อย่างต่อเนื่อง***

3. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรี

ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร**

4. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรี

ในสาขาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารและมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับ
ด้านความปลอดภัยอาหารไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***

5.

กำลังศึกษาอยู่ระดับปีสุดท้ายในหลักสูตรปริญญาตรีในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร**

และลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร

6. เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการควบคุมการผลิตอาหารอย่างเป็นที่ประจักษ์ อย่างน้อย 5 ปี****

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 เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ 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

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

410101	FPC-FID-4-026ZB	ระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหาร
410102	FPC-FID-4-027ZB	ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
410103	FPC-FID-4-028ZB	สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
410201	FPC-FID-4-029ZB	ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล