

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร  
(ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 5

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อนสามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคในการจัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร กำหนดมาตรการการปฏิบัติงานตามหลักการสุกสุลักษณะที่ดีในการผลิตตามมาตรฐานสากล กำหนดมาตรการการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม รายงานผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร ติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร และรวบรวมข้อมูลสำหรับจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วุฒิการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร\* และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปีอย่างต่อเนื่อง\*\*\*
2. วุฒิการศึกษาปริญญาตรีในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์\*\* และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปีอย่างต่อเนื่อง\*\*\*
3. ผ่านการประเมินสมรรถนะของบุคคล สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ระดับ 4
4. ได้รับการขึ้นทะเบียนนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร (CFoP)

### 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 สาขา จุลชีววิทยา  
จุลชีววิทยาประยุกต์ ชีววิทยา ชีววิทยาประยุกต์ เคมี เคมีประยุกต์ เกษตรศาสตร์ เทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สาธารณสุขศาสตร์ วิทยาศาสตร์ทั่วไป วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์การเกษตร  
อาชีวอนามัยและความปลอดภัย เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล
- \*\*\*ประสบการณ์ทำงานต่อเนื่อง หมายถึง การทำงานเป็นระยะเวลาติดต่อกัน (ยกเว้นกรณีการเปลี่ยนงาน  
ต้องไม่ขาดช่วงเกิน 3 เดือน)

#### หมายเหตุ

N/A

#### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒिवิชาชีพนี)

510101	FPC-FID-5-030ZB	จัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร
510102	FPC-FID-5-031ZB	กำหนดมาตรการการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
510103	FPC-FID-5-032ZB	กำหนดมาตรการการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
510104	FPC-FID-5-033ZB	รายงานผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร
510201	FPC-FID-5-034ZB	ติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร
510202	FPC-FID-5-035ZB	ฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร
510203	FPC-FID-5-036ZB	รวบรวมข้อมูลสำหรับการจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล