

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 6

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะในการวิเคราะห์และประเมินผลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างต่อเนื่อง ให้ข้อแนะนำเพื่อแก้ไขและป้องกันปัญหา ตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร ทบทวนแผนฝึกอบรมและให้การฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมถึงจัดทำแผนงบประมาณ และบริหารงบประมาณเพื่อการรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่จะเข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วุฒิการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปี อย่างต่อเนื่อง***
2. วุฒิการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์** และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 5 ปี อย่างต่อเนื่อง***
3. วุฒิการศึกษาปริญญาโท ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***
4. วุฒิการศึกษาปริญญาโท ในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์** และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปี อย่างต่อเนื่อง***
5. ได้รับการขึ้นทะเบียนนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร (CFoP) และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***
6. ผ่านการประเมินสมรรถนะบุคคลสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 5

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 สาขาจุลชีววิทยา
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 (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

610101	FPC-FID-6-037ZB	วิเคราะห์และประเมินผลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างต่อเนื่อง
610102	FPC-FID-6-038ZB	ให้ข้อเสนอแนะเพื่อแก้ไขและป้องกันปัญหาตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร
610201	FPC-FID-6-039ZB	สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร
610202	FPC-FID-6-040ZB	ทบทวนแผนฝึกอบรมและฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านความปลอดภัยอาหาร
610203	FPC-FID-6-041ZB	จัดทำแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล