

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ชั้น 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย
ครอบคลุมการระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหารในส่วนที่ตนเองรับผิดชอบมาใช้ได้ถูกต้อง
ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
และถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร
โดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

(ข้อเสนอแนะเฉพาะสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพนี้) -
ทักษะที่กำหนดนี้สำหรับบุคคลที่ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือหน่วยงานที่มีความเกี่ยวข้องกับงานด้านความปลอดภัยอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร - *สาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร (อ้างอิงข้อมูลจากประกาศของสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย) -
**ประสบการณ์ทำงานต่อเนื่อง หมายถึง การทำงานเป็นระยะเวลาติดต่อกันในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (ยกเว้นกรณีการเปลี่ยนงาน ต้องไม่ขาดช่วงเกิน 3 เดือน)

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

410101	FPC-FID-4-001ZA	ระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหารในส่วนที่ตนเองรับผิดชอบมาใช้ได้ถูกต้อง
410102	FPC-FID-4-002ZA	ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต
410103	FPC-FID-4-003ZA	สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
410201	FPC-FID-4-004ZA	ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล