

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร
(ด้านความปลอดภัยอาหาร) ชั้น 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อน
สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคในการจัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร
กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตตามมาตรฐานสากล
กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
รายงานผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร
ติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร
รวมทั้งฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร
และรวบรวมข้อมูลและจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

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

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

510101	FPC-FID-5-005ZA	จัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร
510102	FPC-FID-5-006ZA	กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารตามมาตรฐานสากล
510103	FPC-FID-5-007ZA	กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
510104	FPC-FID-5-008ZA	รายงานผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร
510201	FPC-FID-5-009ZA	ติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร
510202	FPC-FID-5-010ZA	ฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร
510203	FPC-FID-5-011ZA	รวบรวมข้อมูลและจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล