

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร
ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะทางความคิดและการปฏิบัติงานที่หลากหลาย

ครอบคลุมการระบุนโยบายสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหารในส่วนที่ตนเองรับผิดชอบมาใช้ได้ถูกต้อง

ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น

และถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหารโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

ง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร*

และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหารไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***

2. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ในสาขาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร

และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 2 ปี อย่างต่อเนื่อง***

3. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร**

4. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรี

ในสาขาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารและมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับด้านความปลอดภัยอาหารไม่น้อยกว่า 1 ปีอย่างต่อเนื่อง***

5.

กำลังศึกษาอยู่ระดับปสสุดท้ายในหลักสูตรปริญญาตรีในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร**

และลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร

6. เป็นผู้มีประสบการณ์ในการควบคุมการผลิตอาหารอย่างเป็นที่ประจักษ์ อย่างน้อย 5 ปี****

หมายเหตุ

หมายเหตุ: - *ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร

หมายถึง สาขาวิชาดังต่อไปนี้ อาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีการอาหาร

- **ปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร 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

- ***ประสบการณ์ทำงานต่อเนื่อง หมายถึง การทำงานเป็นระยะเวลาติดต่อกัน (ยกเว้นกรณีการเปลี่ยนงาน

ต้องไม่ขาดช่วงเกิน 3 เดือน)

- ****ประสบการณ์ในการควบคุมการผลิตอาหารอย่างเป็นที่ประจักษ์ ต้องมีหลักฐานแสดง เช่น

หนังสือรับรองที่ระบุขอบเขตหน้าที่ในการผลิตและควบคุมคุณภาพอาหารจากเจ้าของกิจการ

เอกสารแสดงขั้นตอนการควบคุมการผลิต

ทะเบียนพาณิชย์และหรือหนังสือรับรองจากราชการและผลิตภัณฑ์หรือภาพถ่ายผลิตภัณฑ์

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร

หัวหน้าคู่มืองานด้านการผลิต (3122)

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒिवิชาชีพนี)

410101	FPC-FMFQ-539A	ระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหาร
410102	FPC-VWJJ-540A	ควบคุม และปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
410103	FPC-WWEK-541A	สื่อสารโดยการบันทึก ประชุม และนำเสนอผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร
410201	FPC-GDVV-526A	ดูแลความปลอดภัยอาหาร ตามขั้นตอนกระบวนการผลิตและสุขลักษณะอาหาร

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล