

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร
(ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะในการปฏิบัติงานที่ต้องคิดวิเคราะห์ข้อมูล วางแผน
เพื่อแก้ปัญหาที่ซับซ้อนและประเมินผลในการปฏิบัติงาน
สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคในการจัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร
กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตตามมาตรฐานสากล
กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต รายงานผลการดำเนินงานด้านความ
ปลอดภัยอาหาร ติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร
รวมทั้งฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร และรวบรวมข้อมูล
สำหรับจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วุฒิการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร* และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปีอย่างต่อเนื่อง***
2. วุฒิการศึกษาปริญญาตรีในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์** และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปี อย่างต่อเนื่อง***
3. ผ่านการประเมินสมรรถนะของบุคคล สาขาวิชาชีวภาพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ระดับ 4

หมายเหตุ :

หมายเหตุ: - *ปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร หมายถึง สาขาวิชาดังต่อไปนี้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิศวกรรมอาหาร วิศวกรรมแปรรูปอาหาร วิศวกรรม

กระบวนการอาหาร การประกอบอาหาร อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ

เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร โภชนาการอาหารและการกำหนดอาหาร

โภชนาการและการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ

เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการการจัดการธุรกิจอาหาร การจัดการธุรกิจภัตตาคาร

การจัดการอาหารและบริการ การจัดการเทคโนโลยี

อุตสาหกรรมเกษตร ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

- **ปริญญาตรีในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์ หมายถึง หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขา จุลชีววิทยา จุลชีววิทยาประยุกต์ ชีววิทยา ชีววิทยาประยุกต์ เคมี เคมีประยุกต์ เกษตรศาสตร์ เทคโนโลยีอุตสาหกรรม สุขภาพสิ่งแวดล้อม สาธารณสุขศาสตร์ วิทยาศาสตร์ทั่วไป วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์การเกษตร อาชีวอนามัยและความปลอดภัย เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ทางทะเล

- ***ประสบการณ์ทำงานต่อเนื่อง หมายถึง การทำงานเป็นระยะเวลาติดต่อกัน (ยกเว้นกรณีการเปลี่ยนงาน ต้องไม่ขาดช่วงเกิน 3 เดือน)

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลที่ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร
หัวหน้าคุณงานด้านการผลิต (3122)

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

510101	FPC-TBBH-527A	จัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร
510102	FPC-CFTR-528A	กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร ตามมาตรการที่กำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
510103	FPC-FURT-529A	กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤต

510104	FPC-YNGV-530A	รายงานผลและสื่อสารการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร และปรับปรุงสิ่งที่ไม่เป็นไปตามมาตรการปฏิบัติงานที่กำหนด เพื่อสร้างมาตรการป้องกันต่อไป
510201	FPC-WWUB-531A	ติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร
510202	FPC-HXWU-532A	ฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร
510203	FPC-HSYU-533A	บริหารจัดการข้อมูลรายละเอียดสำหรับการจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล