



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

ไม่ระบุ

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

ไม่ระบุ

4. ข้อมูลเบื้องต้น

มาตรฐานอาชีพสาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร และอาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) มีแผนภาพหน้าที่งาน ประกอบด้วย 1 ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose) 3 บทบาทหลัก (Key Role) 6 หน้าที่หลัก (Key Function) 16 หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และ 51 สมรรถนะย่อย (Element of Competence)

จัดทำหน่วยสมรรถนะ ที่มีรายละเอียดตามองค์ประกอบจำนวน 16 หน่วยสมรรถนะ แต่ละหน่วยสมรรถนะ ประกอบด้วยองค์ประกอบหลัก ได้แก่ สมรรถนะย่อย (Element of Competence) เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) ขอบเขต (Range Statement) หลักฐานที่ต้องการทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานความรู้ (Evidence Requirements) แนวทางการประเมิน (Assessment Guidance)

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

ไม่ระบุ

6. ครั้งที่

1

(รายละเอียดของชุดฝึกอบรมที่ได้รับการรับรองตามการปรับปรุงในแต่ละครั้ง แสดงในตารางข้างล่าง ข้อมูลครั้งล่าสุดจะแสดงอยู่ในบรรทัดบนสุด)

ครั้งที่ (อื่น ๆ) :

ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้ วันที่ประกาศ

ข้อสังเกต :

การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ :

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

สาขาอุตสาหกรรมอาหาร

อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

9. หน่วยสมรรถนะทั้งหมดในมาตรฐานอาชีพ (List of All Units of Competence within this Occupational Standards)

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
410101	ระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหาร
410102	ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
410103	สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
410201	ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร

10. ระดับคุณวุฒิ

10-1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย
ครอบคลุมการระบุนข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหารในส่วนที่ตนเองรับผิดชอบมาใช้ได้ถูกต้อง ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต
สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
และถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหารโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร* และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***
2. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร และมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 2 ปี อย่างต่อเนื่อง***
3. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร**
4. วุฒิการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรี
ในสาขาอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารและมีประสบการณ์การทำงานในฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับด้านความปลอดภัยอาหารไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***
5. กำลังศึกษาอยู่ระดับสุดท้ายในหลักสูตรปริญญาตรีในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร** และลงทะเบียนเรียนครบตามหลักสูตร
6. เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการควบคุมการผลิตอาหารอย่างเป็นที่ประจักษ์ อย่างน้อย 5 ปี****

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- *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

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

410101 ระบุนข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหาร

- 410102 ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
- 410103 สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
- 410201 ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 01/12/2563

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose		บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
คำอธิบาย		รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
เพื่อพัฒนาบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหารที่มีสมรรถนะตรงตามความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ		41	ปฏิบัติตามมาตรการด้านความปลอดภัยอาหารและการถ่ายทอดองค์ความรู้	4101	ปฏิบัติตามมาตรการด้านความปลอดภัยอาหาร
				4102	การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 01/12/2563

ตาราง 2 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY FUNCTION , UNIT OF COMPETENCE , ELEMENT OF COMPETENCE

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
4101	ปฏิบัติตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร	410101	ระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหาร	41010101	ทราบประเภทของอันตรายในอาหาร(กายภาพเคมีจุลินทรีย์และสารก่อภูมิแพ้)ในขั้นตอนการผลิตอาหาร
				41010102	เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงาน(WorkInstruction)ด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
		410102	ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร	41010201	ระบุความเหมาะสมของสถานที่ตั้งอาคารผลิต
				41010202	ระบุความเหมาะสมในการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์และเครื่องจักรในการผลิตให้ถูกสุขลักษณะและง่ายต่อการทำความสะอาด
				41010203	ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต
				41010204	ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การสุขาภิบาล
				41010205	ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และเครื่องจักรในการผลิต
				41010206	ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานและบุคลากร
				41010301	สรุปผลการดำเนินงานเป็นลายลักษณ์อักษร
				41010302	สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารกับทีมผู้ปฏิบัติงานและผู้ที่เกี่ยวข้อง
4102	การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร	410201	ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร	41020101	สอนทีมงานในด้านการผลิตอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติ
				41020102	สอนทีมงานในด้านสุขลักษณะในการผลิตอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติ

คำอธิบาย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ (ต่อ) เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานหลังจากได้หน้าที่หลัก (Key Function) เพื่อให้ได้ หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และหน่วยสมรรถนะย่อย (Element of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ410101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

- 3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
- 7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
- 7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
- 7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
- 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
- 8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการระบุสิ่งปนเปื้อนในวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร และการเขียนขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction) ด้านสุขลักษณะที่ดีในสถานที่ผลิต

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับ สุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
41010101 ทราบประเภทของอันตรายในอาหาร(กายภาพเคมี จุลินทรีย์และสารก่อภูมิแพ้)ในขั้นตอนการผลิตอาหาร	4101010101 ทราบอันตรายที่สามารถพบเบื้องต้นในวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ 4101010102 ทราบอันตรายที่สามารถพบเบื้องต้นระหว่างขั้นตอนการผลิต 4101010103 ทราบอันตรายที่สามารถพบเบื้องต้นในขั้นตอนการเก็บรักษาและ การขนส่ง	ข้อสอบข้อเขียน
41010102 เขียนขั้นตอนการปฏิบัติงาน(WorkInstruction)ด้านสุขลักษณะ ที่ดีในการผลิตอาหาร	4101010201 สามารถเขียนขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะที่ดีในการ ผลิตอาหารตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย 4101010202 ปฏิบัติตามแนวการปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิต อาหาร	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นพื้นฐาน
- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการเขียนขั้นตอนปฏิบัติงาน (Work Instruction) ด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับอันตรายในอาหารที่สามารถพบในวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ ขั้นตอนการผลิต การเก็บรักษาและการขนส่ง
2. ความรู้เกี่ยวกับประเภทของอันตรายในอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำเอกสารระบบคุณภาพ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ไม่มี

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- อันตรายในอาหาร (Food Hazard) หมายถึง สิ่งที่มีลักษณะทางชีวภาพ (จุลินทรีย์ ไวรัส โปรโตซัว พยาธิ) ทางเคมี (สารฆ่าแมลง สารพิษจากจุลินทรีย์ สารปฏิชีวนะ โลหะหนัก สารหล่อลื่น สารฆ่าเชื้อ วัตถุเจือปนอาหาร) หรือทางกายภาพ (เศษแก้ว เศษโลหะ เศษไม้ เศษหิน) ที่มีผลทำให้ผู้บริโภคเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บ
- สารก่อภูมิแพ้ หมายถึง สารอาหารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ มักเป็นสารอาหารประเภทโปรตีนที่ทนต่อความร้อน ทนต่อการย่อยในระบบทางเดินอาหาร ซึ่งสามารถจำแนกได้ 8 ชนิด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 383) พ.ศ. 2560 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ (ฉบับที่ 2)
- ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction) หมายถึง แนวทางขั้นตอนและวิธีการทำงานที่จัดทำเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อใช้ในการติดต่อสื่อสารหรือใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงาน
- เบื้องต้น หมายถึง อันตรายที่สามารถระบุได้โดยไม่ต้องใช้ขั้นตอนการวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการหรือระบุตาม Check list ขั้นตอนการปฏิบัติงานและรายงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ410102
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

- 3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
- 7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
- 7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
- 7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
- 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
- 8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการระบุความเหมาะสมของสถานที่ตั้ง อาคารผลิต การติดตั้งเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต ให้ง่ายต่อการทำความสะอาด ถูกสุขลักษณะ และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และวิธีการควบคุมการผลิตอาหาร รวมถึงการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การสุขาภิบาล ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานและบุคลากร

หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับ สุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
41010201 ระบุความเหมาะสมของสถานที่ตั้งอาคารผลิต	4101020101 ระบุลักษณะของสถานที่และอาคารผลิตที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน 4101020102 ออกแบบพื้นที่ผลิตที่แบ่งแยกพื้นที่เป็นส่วน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามและป้องกันสัตว์พาหะนำโรคเข้าสู่พื้นที่การผลิต	การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน
41010202 ระบุความเหมาะสมในการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์และเครื่องจักรในการผลิตให้ถูกสุขลักษณะและง่ายต่อการทำความสะอาด	4101020201 เลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน 4101020202 ติดตั้งเครื่องจักรในตำแหน่งที่สามารถทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้สะดวก 4101020203 จัดวางสายการผลิตได้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ	การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน
41010203 ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต	4101020301 ปฏิบัติตามแผนควบคุมกระบวนการผลิต ตั้งแต่วัตถุดิบจนถึงผลิตภัณฑ์สุดท้าย 4101020302 ตรวจติดตามปัจจัยที่มีผลต่อความปลอดภัยอาหาร 4101020303 ระบุมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้ามของอันตรายเข้าสู่อาหาร 4101020304 บันทึก สรุปผลการปฏิบัติงาน และรายงานการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร 4101020305 กรณีพบปัญหาไม่เป็นไปตามข้อกำหนด สามารถจัดการแก้ไขตามที่ ระบุไว้ในคู่มือปฏิบัติงาน	ข้อสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
41010204 ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การสุขาภิบาล	4101020401 นำข้อกำหนดด้านสุขลักษณะว่าด้วยเรื่องน้ำใช้ในโรงงานมาปฏิบัติ ระบุวิธีการปรับคุณภาพน้ำและวิธีการขนย้ายลำเลียงที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน 4101020402 นำข้อกำหนดด้านสุขลักษณะว่าด้วยเรื่อง ส้วม อ่างล้างมือ สบู่เหลว และอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งมาปฏิบัติ 4101020403 นำข้อกำหนดด้านสุขลักษณะว่าด้วยเรื่อง การกำจัดสัตว์และแมลงมาปฏิบัติ 4101020404 นำข้อกำหนดด้านสุขลักษณะว่าด้วยเรื่อง ขยะมูลฝอยและของเสียมาปฏิบัติ 4101020405 นำข้อกำหนดด้านสุขลักษณะว่าด้วยเรื่อง ทางระบายน้ำและ สิ่งโสโครกมาปฏิบัติ	การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน
41010205 ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์และเครื่องจักรในการผลิต	4101020501 นำข้อกำหนดวิธีการทำความสะอาดมาปฏิบัติ 4101020502 นำข้อกำหนดวิธีการบำรุงรักษามาปฏิบัติ 4101020503 ใช้และเก็บรักษาสารเคมีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและวัตถุดิบตามวิธีที่กำหนด	ข้อสอบข้อเขียน
41010206 ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานและบุคลากร	4101020601 ระบุข้อกำหนดด้านสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน 4101020602 ระบุข้อกำหนดด้านพฤติกรรมของผู้ปฏิบัติงาน 4101020603 นำข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ เรื่อง การแต่งกาย มาปฏิบัติ	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นพื้นฐาน
- มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการประยุกต์ใช้หลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร
2. ทักษะในการจัดทำเอกสารระบบคุณภาพ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับความเหมาะสมของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต
2. ความรู้เกี่ยวกับความเหมาะสมในการติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต
3. ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการควบคุมการผลิตอาหารที่ดี
4. ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร
5. ความรู้เกี่ยวกับการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
6. ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานและบุคลากร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ไม่มี

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A (ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- ความเหมาะสมของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต หมายถึง สถานที่ตั้งและอาคารผลิตต้องอยู่ห่างจากสิ่งแวดล้อมที่อาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน
- วางสายการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ หมายถึง การวางสายการผลิตให้สะดวกต่อการปฏิบัติงานและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้าม
- การปนเปื้อนข้าม (Cross contamination) หมายถึง การปนเปื้อนของอันตรายทางชีวภาพ กายภาพ หรือเคมี โดยการสัมผัสกันจากสิ่งสกปรกไปยังสิ่งที่สะอาดกว่า เช่น แบคทีเรียก่อโรคอาหารเป็นพิษจากอาหารดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ไม่สะอาด ผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติตนไม่ถูกสุขลักษณะ สภาพแวดล้อมของการผลิตหรือการขนย้ายอาหารไม่เหมาะสม ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เกิดการเคลื่อนย้ายของสิ่งแปลกปลอมหรืออันตรายไปสู่อาหารที่ผ่านการแปรรูป
- ความเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน หมายถึง การป้องกันการปนเปื้อนข้ามได้และง่ายต่อการทำความสะอาด
- ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ ว่าด้วยเรื่อง น้ำใช้ในโรงงาน หมายถึง น้ำที่ใช้ในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามความจำเป็นของอุตสาหกรรม
- ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ ว่าด้วยเรื่อง สวม อ่างล้างมือ สบู่เหลว และอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้ง หมายถึง การจัดเตรียมและออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ภายในสถานประกอบการให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลที่ดี เช่น การจัดเตรียมน้ำใช้ ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือหน้า อุปกรณ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม เช่น สบู่ ผ้าเช็ดมือ โดยจัดเตรียมในปริมาณที่เพียงพอกับผู้ปฏิบัติการ และที่สำคัญต้องอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้
- ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ ว่าด้วยเรื่อง การกำจัดสัตว์และแมลง หมายถึง การดำเนินการด้านระบบป้องกันและกำจัดสัตว์พาหะนำโรค และแมลง
- ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ ว่าด้วยเรื่อง ขยะมูลฝอยและของเสีย หมายถึง การจัดให้มีระบบการกำจัดขยะมีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยจากกระบวนการผลิตในจำนวนที่เพียงพอ และมีระบบการกำจัดขยะมูลฝอยที่เหมาะสม
- ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ ว่าด้วยเรื่อง ทางระบายน้ำและสิ่งโสโครก หมายถึง จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร
- สารเคมี หมายถึง สารเคมีที่ใช้ในเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และสารที่ใช้ทำความสะอาด/สารฆ่าเชื้อ

- วัตถุอันตราย หมายถึง สารเคมีที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อคนหรือสิ่งแวดล้อม
- บุคลากร หมายถึง บุคคลอื่นๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต เช่น ผู้เยี่ยมชม, Auditor

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การใช้ข้อสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ410103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะสื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
3. ทบทวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

- 3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
- 7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
- 7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
- 7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
- 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
- 8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

- หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการสรุปผลการดำเนินงานเป็นลายลักษณ์อักษร และการสื่อสารการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารกับทีมผู้ปฏิบัติงานและผู้ที่เกี่ยวข้อง
- หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

- อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

- ไม่ระบุ

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับ สุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร)

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
41010301 สรุปผลการดำเนินงานเป็นลายลักษณ์อักษร	4101030101 สรุปผลการดำเนินงานและปัญหาด้านความปลอดภัยอาหารให้ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบทราบ 4101030102 เสนอแนวทางป้องกันปัญหาและพัฒนาระบบงานด้านความปลอดภัยอาหาร	การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน
41010302 สื่อสารผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารกับทีมปฏิบัติงานและผู้ที่เกี่ยวข้อง	4101030201 อธิบายผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารให้แก่หัวหน้างานและผู้ที่เกี่ยวข้อง 4101030202 อธิบายผลการแก้ปัญหาและการพัฒนาระบบงานด้านความปลอดภัยอาหารให้แก่หัวหน้างานและผู้ที่เกี่ยวข้อง	การสัมภาษณ์ แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นพื้นฐาน
- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการสื่อสารเกี่ยวกับด้านความปลอดภัยอาหาร
2. ทักษะในการเขียนหรือรายงานผลการปฏิบัติงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการดำเนินงานและปัญหาด้านความปลอดภัยอาหาร
2. ความรู้เกี่ยวกับการป้องกันปัญหาและพัฒนาระบบงานด้านความปลอดภัยอาหาร
3. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางในการติดต่อกับภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับด้านความปลอดภัยอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ไม่มี

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่องาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ (ข) คำอธิบายรายละเอียด

ไม่มี

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การสอบข้อเขียน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ410201
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร
3. ทบทวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

- 3122 หัวหน้าควบคุมงานด้านการผลิต
- 7512 ผู้ทำขนมปัง ขนมเค้ก ขนมหวานและลูกกวาด
- 7513 ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์นม
- 7514 ผู้ถนอมผลไม้ พืชผัก และผู้ถนอมอาหารที่เกี่ยวข้อง
- 7515 ผู้ชิมรสและจัดระดับระดับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม
- 8160 ผู้ควบคุมเครื่องจักรผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

- หน่วยสมรรถนะนี้ใช้ทักษะและความรู้ในการสอนทีมงานในด้านความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติและสอนทีมงานในด้านสุขลักษณะในการผลิตอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติ
- หน่วยสมรรถนะนี้เหมาะกับผู้เข้ารับการประเมินที่มีทักษะฝีมือ สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

- อุตสาหกรรมอาหาร

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

- ไม่ระบุ

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

- พระราชบัญญัติอาหาร พุทธศักราช 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ใน การผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง หลักเกณฑ์การปฏิบัติ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับ สุขลักษณะอาหาร ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. 2550 (มกษ. 9023-2550)
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กระทรวงอุตสาหกรรม มอก.34-2546 ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร (หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดี ในการผลิตอาหาร)

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
41020101 สอนทีมงานในด้านการผลิตอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติ	4102010101 ถ่ายทอดความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เครื่องมือ อุปกรณ์ และกระบวนการผลิตได้อย่างครบถ้วนถูกต้อง 4102010102 ถ่ายทอดวิธีการและขั้นตอนการปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับกระบวนการผลิตอาหาร 4102010103 ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการจัดทำบันทึกและระบบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน
41020102 สอนทีมงานในด้านสุขลักษณะในการผลิตอาหารผ่านการฝึกปฏิบัติ	4102010201 ถ่ายทอดความรู้ด้านสุขลักษณะในการผลิตอาหาร 4102010202 ถ่ายทอดวิธีการและขั้นตอนการปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับสุขลักษณะในการผลิตอาหาร 4102010203 ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการจัดทำบันทึกและระบบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะในการผลิตอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารขั้นพื้นฐานและ
- ความรู้และทักษะด้านความปลอดภัยอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร
2. ทักษะในการถ่ายทอดหรือสอนทีมงานเกี่ยวกับด้านสุขลักษณะทั่วไป และด้านความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหาร
3. ทักษะในการแก้ไขข้อบกพร่องในขั้นตอนการปฏิบัติงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับหลักการสุขลักษณะทั่วไปตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต
2. ความรู้เกี่ยวกับวิธีการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับหลักการสุขลักษณะที่ดี
3. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ เครื่องมือ อุปกรณ์ และกระบวนการผลิต
4. ความรู้เกี่ยวกับการจัดทำบันทึกและระบบเอกสาร
5. ความรู้เกี่ยวกับการแก้ไขข้อบกพร่องในขั้นตอนการปฏิบัติงาน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ไม่มี

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

ไม่มี

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

N/A

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่น ๆ หรือสถานการณ์อื่น ๆ ที่มีผลกระทบต่องาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หากผู้เข้ารับการประเมินปฏิบัติตามเกณฑ์บางข้อไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ทดสอบใช้ดุลยพินิจในการพิจารณาผลการประเมิน และผู้ทดสอบต้องให้คำแนะนำในการพัฒนาการปฏิบัติงาน ในเกณฑ์ที่ไม่สมบูรณ์นั้น โดยชี้แจงรายละเอียดในหัวข้อนั้นๆ เพื่อให้ผู้เข้ารับการประเมินมีความเข้าใจ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- การผลิตอาหาร หมายถึง การนำวัตถุดิบทางการเกษตรมาแปรรูป โดยอาศัยเทคโนโลยี เครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการแปรรูปอาหาร (Food Processing Equipment) เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์อาหารให้ได้ปริมาณมากๆ มีคุณภาพสม่ำเสมอ ปลอดภัย และสะดวกต่อการบริโภค

- สุขลักษณะในการผลิตอาหาร หมายถึง การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารในทุกขั้นตอนการผลิตอาหาร ตั้งแต่การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ การควบคุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บและการขนส่งจนถึงผู้บริโภค เพื่อให้เกิดความปลอดภัยและมั่นใจต่อการบริโภค

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

การสอบข้อเขียน