

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร
(ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 6

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะในการบริหารจัดการ

วิเคราะห์และประเมินผลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างต่อเนื่อง

ให้ข้อเสนอแนะเพื่อแก้ไขและป้องกันปัญหา ตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร

สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร ทบทวนแผนฝึกอบรม

และให้การฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย รวมถึงจัดทำแผนงบประมาณ

และบริหารงบประมาณเพื่อการรักษามาตรฐานการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. วุฒิการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปี อย่างต่อเนื่อง***
2. วุฒิการศึกษาปริญญาตรี ในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์** และมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร ไม่น้อยกว่า 5 ปี อย่างต่อเนื่อง***
3. วุฒิการศึกษาปริญญาโท ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร* และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี อย่างต่อเนื่อง***
4. วุฒิการศึกษาปริญญาโท ในสาขาอื่นด้านวิทยาศาสตร์** และมีประสบการณ์ในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ไม่น้อยกว่า 3 ปี อย่างต่อเนื่อง***
5. ผ่านการประเมินสมรรถนะบุคคลสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ความปลอดภัยอาหาร) ระดับ 5

หมายเหตุ :

หมายเหตุ: - *ปริญญาตรี ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร หมายถึง สาขาวิชาดังต่อไปนี้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิศวกรรมอาหาร วิศวกรรมแปรรูปอาหาร วิศวกรรมกระบวนการอาหาร การประกอบอาหาร อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ โภชนาการและการจัดการ ความปลอดภัยในอาหาร โภชนาการอาหารและการกำหนดอาหาร โภชนาการและการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ การจัดการธุรกิจอาหาร 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)

610101	FPC-BCDH-534A	กำหนดนโยบาย กลยุทธ์ และวิเคราะห์ระบบความเสี่ยงด้านความปลอดภัยอาหารและประเมินผลได้อย่างต่อเนื่อง
610102	FPC-COTF-535A	พัฒนาระบบป้องกันและแก้ไขปัญหาตลอดจนปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร (Risk management / SWOT analysis)

610201	FPC-FMZV-536A	สร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหาร
610202	FPC-UGQX-373A	ทบทวนแผนฝึกอบรมและฝึกอบรมให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียด้านความปลอดภัยอาหาร
610203	FPC-EWTQ-538A	กำหนดแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล