

วิศวกรอาหาร (การผลิตทางเคมี); วิศวกรในสายอาหารและเครื่องดื่ม

1. ชื่ออาชีพ วิศวกรอาหาร (การผลิตทางเคมี); วิศวกรในสายอาหารและเครื่องดื่ม
(Chemical Engineer , Food and Drink)



2. รหัสอาชีพ 2146.40

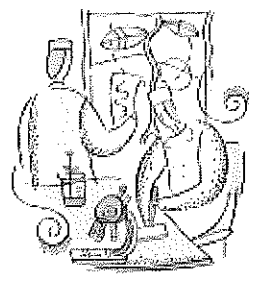
3. วิทยามหาวิทยาลัย

วิศวกร วิชาและบัณฑิตมหาบัณฑิตด้านอาหาร และเครื่องดื่มต่างๆ โดยการปรับปรุงและพัฒนาระบบการผลิตทางเคมี; วิชาและบัณฑิตด้านอาหารและเครื่องดื่มและการผลิตชนิดใหม่ คอยควบคุมและแก้ไขปัญหาในสายการผลิต ซ่อมบำรุงเครื่องจักรและอุปกรณ์ และป้องกันมลพิษที่เกิดจากการผลิต

4. ลักษณะงานที่ทำ

ผู้ประกอบอาชีพนี้มีลักษณะงานที่ทำได้ดังนี้

1. คำนวณและออกแบบกระบวนการผลิต โดยเครื่องจักร และการใช้อุปกรณ์ สำหรับการใช้ในการผลิตเชิงอุตสาหกรรมเคมี ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร



2. คำนวณและออกแบบระบบและมาตรฐานความปลอดภัย และการกำจัดของเสีย ทั้งในด้านการผลิต การใช้ การเก็บ การขนส่ง/เคลื่อนย้าย และการป้องกันสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร

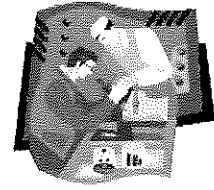
3. ควบคุมดูแลบุคลากรในสายการผลิตให้ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องของเต็มศักยภาพ

4. ควบคุมคุณภาพสายการผลิตและการบรรจุอาหาร และ/หรือเครื่องดื่มให้เป็นไปตามแผนการผลิตที่กำหนดไว้



5. ໃຊ້ຄຳແນະນຳແລະແກ້ໄຂບັນຫາຂອງທ່ານ
 ຜູ້ທີ່ ສູນຄວບຄຸມຄຸນນະພາບຂອງຜູ້ທີ່ອາໄສ

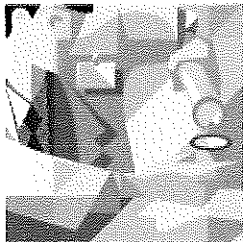
6. ວາງແຜນການຮ່ວມມືກັບຜູ້ທີ່ອາໄສ
 ຊຸບກວດກາຜູ້ທີ່



7. ຄວບຄຸມຕຸ້ມຄ່າຂອງບັນດາບັນຫາທີ່ເກີດຈາກການຜິດກັກໃນແລະ
 ພອກໂອກາດ

8. ປຸກລະບົບການຮ່ວມມື ທີ່ໄດ້ຮັບຄວາມສຳເລັດສະເຫຼ່ຍ
 ຝ່າຍທີ່ເຄີຍຮ່ວມມື

5. ສະຖານການທຳກິດ



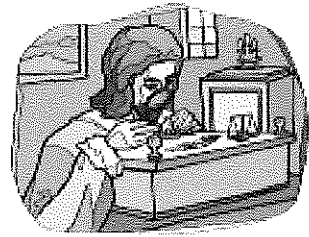
ຜູ້ປະກອບອາຊີບນີ້ ສຳເລັດການຕິດຕາມຂະບວນ
 ປັບປຸງ ທີ່ຮຽນ ທີ່ຮຽນ ທີ່ຮຽນ ທີ່ຮຽນ ທີ່ຮຽນ ທີ່ຮຽນ ທີ່ຮຽນ
 ວິຊາວິຊາວິຊາວິຊາວິຊາວິຊາວິຊາວິຊາວິຊາວິຊາວິຊາວິຊາວິຊາວິຊາ
 ສະຖານທີ່ທີ່ເຄີຍຮ່ວມມື ສ່ວນໃຫຍ່ຈະທຳກິດໃນ
 ກາງເມສາ ໂດຍແຜນການຂອງຜູ້ທີ່ຮຽນຮ້ານໃຫຍ່ ຜູ້ສຳເລັດ
 ການຕິດຕາມຂະບວນປັບປຸງ ທີ່ຮຽນ ທີ່ຮຽນ ທີ່ຮຽນ ທີ່ຮຽນ ທີ່ຮຽນ ທີ່ຮຽນ
 ຮຽນເລີ່ມຕົ້ນການທຳກິດ ປະມານ 15,000 ບາດ ແລະຮຽນປັບປຸງ
 ປະມານ 20,000 ບາດ ສິດທິການຕ່າງໆ ຄ່າຮຽນຮ້ານຍາວ ແລະໄວແລ້ວ
 ເປັນໄປຕາມເງື່ອນໄຂຂອງຕົວທ່ານຜູ້ທີ່ທຳກິດ ທຳກິດວິຊາ 8-9 ຊົ່ວໂມງ ອາດ
 ທຳກິດສ່ວນເວລາ ວິຊາສາດ ວິຊາອາທິຕິ ແລະວິຊາອື່ນໆ ຕາມຄວາມຈຳເປັນ
 ເອງຕົວ

6. ສະຖານການທຳກິດ

ສະຖານທີ່ທຳກິດ ຈະມີສະຖານທີ່ທີ່ຮຽນຮ້ານທີ່
 ທຳກິດທົ່ວໄປ ທີ່ເປັນສະຖານທີ່ທີ່ຮຽນຮ້ານທີ່ຮຽນຮ້ານ
 ຈະຕ້ອງຄວບຄຸມການວິຊາ ແລະພັດທະນາຜູ້ທີ່ອາໄສ ການຂອບແບບ
 ກວດກາຜູ້ທີ່ ທຳກິດ ແລະຊຸບກວດກາຕ່າງໆ ສູນຄວບຄຸມຄຸນນະພາບ
 ຕໍາແໜ່ງຄວາມປອດໄພ ແລະການຈັດໜີ້ສິນຂອງຜູ້ທີ່ຮຽນຮ້ານ ຈຶ່ງຈຳເປັນທີ່ຈະຕ້ອງ

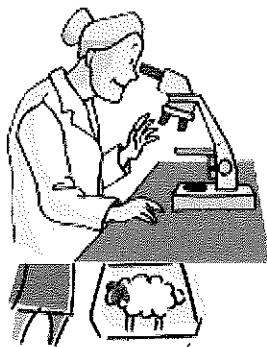


ดูผลงานด้านการผลิตในโรงงาน สำหรับงานหรือสถานที่ทำงานที่มีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยในการทำงาน วิศวกรอาหารจะต้องใช้อุปกรณ์คุ้มครองส่วนบุคคลในขณะปฏิบัติงาน



๖. โอกาสการมีงานทำ / ความต้องการของตลาด / แนวโน้มความต้องการตลาด

ในปัจจุบันสถานการณ์การศึกษายังไม่สามารถผลิตบัณฑิตในสายวิศวกรรมอาหาร ได้ในจำนวนที่เพียงพอต่อความต้องการของ

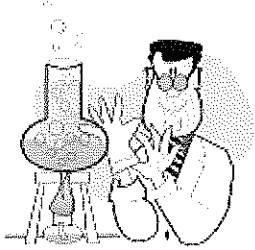


ตลาด เพราะมหาวิทยาลัยแต่ละแห่งที่เปิดสอนสาขาที่สามารถผลิตบุคลากรได้เพียงพอไม่เกินปีละ 20 คน ขณะที่รัฐบาลต้องการให้ไปศึกษาต่อในระดับสูงผลิตอาหารของประเทศคนโลก วิศวกรอาหารจึงจำเป็นต้องมีการอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะ

ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ และผลิตเครื่องจักรที่เหมาะสมต่อสถานะแวดล้อมและมีราคาต่ำลงๆ ที่ยอมรับได้ ตลอดจนมีขนาดที่สอดคล้องกับการผลิตสินค้าต่างๆ ทั้งในส่วนของชุมชน และโรงงานอุตสาหกรรมอาหารต่างๆ เพื่อขาดแคลนการนำเข้าเครื่องจักรขนาดใหญ่ที่มีราคาแพง เช่น เครื่องกลั่นสุราเมซๆ เหล็ก เครื่องอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตไอซ์ เป็นต้น

วิศวกรด้านอาหารที่เป็นเพศชาย จะเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานมาก เนื่องจากโรงงานอุตสาหกรรมอาหารต่างๆ มักกระจายอยู่ท่ามกลางภาค ดั้งเดิม ผู้สนใจประกอบอาชีพนี้จึงมีโอกาสเลือกที่จะเข้าทำงานในสถานประกอบการแต่ละแห่งได้อาภี โรงงานผลิตอาหารกระป๋อง โรงงานอาหารแช่เยือกแข็ง โรงงานอุตสาหกรรมเฉพาะทาง ประเภทผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ โรงงานแปรรูปผลไม้ โรงงานขนมปัง และอาหารขบเคี้ยว ต่างๆ เป็นต้น

๘. คุณสมบัติของผู้ประกอบอาชีพ



☺ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจนถึงระดับปริญญาโท คณะวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิศวกรรมอาหาร หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง

☺ ควรมีความคิดสร้างสรรค์ในการประดิษฐ์เครื่องจักรต่างๆ ตามความต้องการของนักวิทยาศาสตร์การอาหาร หรือผู้ประกอบการโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม

☺ รู้เรื่องวัสดุต่างๆ ที่ใช้ในการผลิตเครื่องจักร ตลอดจนบำรุงรักษาของวัสดุ

☺ มีความรู้เรื่องการจัดการงบประมาณ ค่าใช้จ่าย

☺ เป็นผู้ที่มีความรับผิดชอบสูง

☺ เป็นผู้มีปฏิภาณไหวพริบดี มีลักษณะเป็นผู้นำ และมีความเป็นผู้นำที่ดี

☺ มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ

☺ ควรมีความรู้ในเรื่องของระบบมาตรฐานการให้บริการ (ISO 9001) ระบบคุณภาพตามหลักเกณฑ์และวิธีการผลิตอาหาร ในโรงงานผลิตอาหาร (GMP) ระบบหลักการผลิตหรือขั้นตอนและควบคุมคุณภาพ (HACCP) และมาตรฐานการผลิตต่างๆ ขององค์การอนามัยโลก และองค์การการค้าโลก



๙. สถานที่ประกอบอาชีพ / สถาบันการศึกษา





คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย


<http://www.chula.ac.th/chula/th/main.html>


โทรศัพท์ 02-215-0871-3




 คณะวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิศวกรรมอาคาร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี <http://www.ku.ac.th>
โทรศัพท์ 02- 942-8200-45 , 02-579-0113 , 02-942-
8491-99

 คณะอุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิศวกรรมกระบวนการ
อาคาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ <http://www.chiangmai.ac.th>
โทรศัพท์ 053- 221-699, 053-941-000

 คณะวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิศวกรรมอาคาร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
<http://www.kmutt.ac.th>
โทรศัพท์ 02-427-0039 , 02-427-0059

 คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม สาขาเทคโนโลยีอาคาร
มหาวิทยาลัยศิลปากร <http://www.su.ac.th>
โทรศัพท์ 02-880-7374

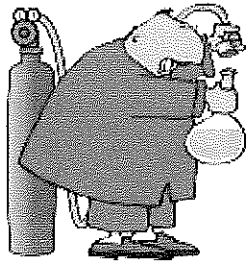
 คณะวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิศวกรรมอาคาร สถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
<http://www.kmitl.ac.th>
โทรศัพท์ 02- 327-1199, 02-737-3000

10. โอกาสความก้าวหน้าในอาชีพ

ผู้ประกอบการหรือเป็นพนักงานรัฐวิสาหกิจ
จะได้เลื่อนตำแหน่งและเงินเดือน ตามกฏระเบียบบริษัท
วางไว้ ส่วนผู้ที่ประกอบอาชีพในภาคเอกชน เพื่อ
ความก้าวหน้าในอาชีพตามสายงาน ควรศึกษาต่อใน
ระดับปริญญาโท ในสาขาวิศวกรรมอาคาร หรือสาขา
การจัดการอุตสาหกรรมอาคาร เพื่อจะได้มีโอกา
สเลื่อนตำแหน่งเป็นผู้จัดการสายการผลิต หรือเป็นผู้จัดการโรงงาน









11. อาชีวศึกษาที่เกี่ยวข้อง



วิทยาศาสตร์ / อาจารย์พิเศษ / นักวิทยาศาสตร์ / ผู้เกี่ยวข้องอาชีวศึกษาในธุรกิจการดำเนินงานโครงการของหน่วยงานอุตสาหกรรมอาหาร / นักประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์อาหารและนวัตกรรมใหม่ๆ เกี่ยวกับเครื่องใช้และอุปกรณ์ต่างๆ ในภาคผลิต / นักธุรกิจด้านอุตสาหกรรมอาหาร

12. แหล่งศึกษาต่อและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

-  สถาบันอาหาร <http://www.nfi.or.th>
โทรศัพท์ 02-886-8088
-  สถาบันอาหาร <http://www.coe.or.th> โทรศัพท์ 02-935-6868
-  บริษัท สุรนพอุตสาหกรรม จำกัด <http://www.surapon.com>
โทรศัพท์ 02-385-3038-54
-  องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย
<http://www.thaidanskimilk.com> โทรศัพท์ 036-341-200 ,
036-341-298
-  บริษัท มรกต อีซีสต์อีสต์ จำกัด (มหาชน)
<http://morakot.com> โทรศัพท์ 02-755-8122
-  สถาบันวิจัยโภชนาการ <http://www.nu.mahidol.ac.th>
โทรศัพท์ 02-800-2380

