

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผักและผลไม้ อาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง
ชั้น 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 5 จะสามารถตรวจสอบผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งที่ผ่านการพัฒนาแล้ว โดยสามารถทดสอบความสมบูรณ์ของกระบวนการทำแห้งผักและผลไม้และศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งได้ สามารถตรวจสอบและประเมินผลการดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งได้ โดยบุคคลนั้นต้องสามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้ดีมาก มีทักษะความเชี่ยวชาญทางเทคนิคในการปฏิบัติงานวิจัยทางผลิตภัณฑ์อาหารที่ซับซ้อน มีทักษะความคิดที่เป็นระบบตามเหตุผลทางวิทยาศาสตร์ มีความเป็นผู้นำ ถ่ายทอด สอนงาน กำกับดูแลผู้ร่วมงานให้บรรลุงานตามแผน สามารถสรุปและตัดสินใจแก้ปัญหาที่ซับซ้อนและประเมินผลในการปฏิบัติงาน และมีจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลือกระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 5 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพ ชั้น 5 ทั้ง 2 หน่วย 2. ผู้ที่สามารถขอเข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 5 2.1. เป็นผู้ที่ได้รับคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 4 หรือ 2.2 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และมีหน้าที่รับผิดชอบในการควบคุมโครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ไม่น้อยกว่า 5 ปี โดยมีเอกสารรับรองจากสถานประกอบการหรือหน่วยงานต้นสังกัด

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ทำงานในกลุ่มอุตสาหกรรมผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผักผลไม้ ซึ่งมีหน้าที่วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือกระบวนการผลิตใหม่ หรือปรับปรุงผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตเดิมให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่หรือเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต

หมายเหตุ

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- U ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งที่ผ่านการพัฒนา
- U ประเมินผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล