



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

N/A

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
------------------	---------

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักวิจัยและพัฒนา ระดับ 6

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้เชิงทฤษฎีที่นำไปปรับใช้เป็นองค์ความรู้หรือนวัตกรรม มีสมรรถนะในการบริหารจัดการ มีทักษะในการจัดการกลยุทธ์ การประเมินความเป็นไปได้ของสินค้า รวมถึงติดตามการเปลี่ยนแปลงของความต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง คิดค้น พัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือ แช่แข็ง แก้ปัญหาในบริบทที่มีความซับซ้อนที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา รับผิดชอบต่อการบริหารจัดการจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อเพิ่มผลิตภาพ ให้คำปรึกษาในงานที่มีประสบการณ์และความชำนาญ เป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสู่การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือ แช่แข็ง) ระดับ 6 จะต้อง

1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง หรือ สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการแปรรูปสัตว์น้ำ และมีประสบการณ์การทำงานด้านวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 2 ปี หรือ

- 1.2 เป็นผู้ที่มีคุณวุฒิปริญญา สาขาอาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือ แช่แข็ง) ระดับ 5 และต้องผ่านการปฏิบัติงานอย่างน้อย 2 ปี หรือ
- 2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิปริญญา สาขาอาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือ แช่แข็ง) ระดับ 6 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 2 หน่วยสมรรถนะ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำที่ทำหน้าที่วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือ แช่แข็ง หรือ
- ผู้ที่สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิปริญญา)

- 30105 วิเคราะห์และกำหนดการออกแบบผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- 30106 สื่อสารและติดตามสถานการณ์และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 24/06/2564

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

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
ผลิตและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในระบบอุตสาหกรรมให้มีปริมาณและคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดเพื่อจำหน่ายในประเทศและ ต่างประเทศ	30	วิจัยและพัฒนาการผลิตสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง และสัตว์น้ำแปรรูปอื่นๆ	301	วิจัยและพัฒนาการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 24/06/2564

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
301	วิจัยและพัฒนาการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	N/A	N/A	N/A	N/A

คำอธิบาย

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