

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ

อาชีพนักบริหารการควบคุมและประกันคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ชั้น 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค และทักษะความคิด

ในการออกแบบและวางแผนการควบคุมและประกันคุณภาพในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

สามารถหาข้อสรุปและตัดสินใจในการแก้ปัญหาด้านคุณภาพได้ด้วยตนเอง มีทักษะในการวางแผน

การพัฒนาระบบการทำงานและประเมินผลการปฏิบัติงาน รวมถึงการสื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพอย่างมีประสิทธิภาพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมและประกันคุณภาพ ชั้น 4 สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ จะต้อง
สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี

สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหารอุตสาหกรรมเกษตรผลิตภัณฑ์ประมงหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร

มีประสบการณ์การทำงานด้านควบคุมและประกันคุณภาพในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4

ปีและมีความรู้ด้านกฎหมายอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้อง มีความรู้ด้าน GMP/HACCP/Food Safety system หรือ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ

มีประสบการณ์การทำงานด้านควบคุมและประกันคุณภาพในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปี

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

20106	ARC-FPD-4-015ZA	สื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20105	ARC-FPD-4-014ZA	ถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20104	ARC-FPD-4-013ZA	แก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20103	ARC-FPD-4-012ZA	ออกแบบ ประยุกต์ใช้และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล