

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ

อาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง ชั้น 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค และทักษะความคิด ในการออกแบบ พัฒนาและทดสอบผลิตภัณฑ์ รวมถึงกระบวนการผลิต และออกแบบอุปกรณ์ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกในกระบวนการผลิต สามารถหาข้อสรุปและตัดสินใจได้ด้วยตนเอง มีทักษะในการวางแผน การพัฒนาระบบการทำงานและประเมินผลการปฏิบัติงาน รวมถึงการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์และกระบวนการต่อผู้ที่เกี่ยวข้องและลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ชั้น 4 สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ จะต้อง .
สำเร็จการศึกษาอย่างน้อยระดับปริญญาตรี ในสาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิทยาศาสตร์การอาหาร สาขาที่เกี่ยวข้อง หรือ .
สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ด้านวิทยาศาสตร์ในสาขาอื่นๆ
มีประสบการณ์ในการทำงานด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย 3 ปี รวมถึงมีความรู้ด้านกฎหมายอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องและความรู้ด้าน GMP/HACCP/Food Safety System หรือ .
สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมอาหาร สาขาที่เกี่ยวข้อง มีประสบการณ์ในการทำงานด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย 4 ปี รวมถึงมีความรู้ด้านกฎหมายอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องและความรู้ด้าน GMP/HACCP/Food Safety System

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

30104	ARC-FPD-4-019ZA	สื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
30103	ARC-FPD-4-018ZA	ออกแบบ อุปกรณ์ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกในกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
30102	ARC-FPD-4-017ZA	ทดสอบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
30101	ARC-FPD-4-016ZA	ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล