

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ

อาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ(การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ เชิงทฤษฎีหรือหลักการที่ซับซ้อน สมรรถนะทางเทคนิค และสมรรถนะการจัดการ

มีทักษะในการทำงานการออกแบบและประยุกต์ใช้การควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์

แก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สามารถตัดสินใจ

และแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนได้ มีความสามารถในการวางแผนและประเมินผลงาน

มีความรับผิดชอบต่องานตามความเป็นผู้นำ และเป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสูการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ

(การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5 จะต้อง 1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง หรือ สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ หรือ 1.2

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ มีประสบการณ์การทำงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ

อย่างน้อย 1 ปี หรือ 1.3

เป็นผู้มีประสบการณ์การทำงานด้านควบคุมและประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

อย่างน้อย 3 ปี 2.

ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ

(การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง

13 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

00101	FPC-AQP-5-001ZA	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00102	FPC-AQP-5-002ZA	นำระเบียบปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00103	FPC-AQP-5-003ZA	ประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00104	FPC-AQP-5-004ZA	มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม
00201	FPC-AQP-5-005ZA	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม

00202	FPC-AQP-5-006ZA	ติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัย ความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00301	FPC-AQP-5-007ZA	ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร
00302	FPC-AQP-5-008ZA	ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการวัดสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร
00403	FPC-AQP-5-011ZA	สร้างทีมงานและสื่อสารภายในและระหว่างหน่วยงาน
00503	FPC-AQP-5-015ZA	วิเคราะห์ข้อมูลและแก้ไขสาเหตุของปัญหา
00601	FPC-AQP-5-017ZA	ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน
20203	FPC-AQP-5-030ZA	ออกแบบและประยุกต์ใช้ระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
20204	FPC-AQP-5-031ZA	แก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภา ชนะบรรจุที่ปิดสนิท

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล