

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ
อาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 6

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้เชิงทฤษฎีที่นำไปปรับใช้เป็นองค์ความรู้หรือนวัตกรรม มีสมรรถนะในการบริหารจัดการ มีทักษะในการจัดการกลยุทธ์ วิเคราะห์แนวโน้ม นำเสนอผลิตภัณฑ์และปรับปรุงกระบวนการผลิต รวมถึงการทวนสอบและกำกับดูแลกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท แก้ปัญหาในบริบทที่มีความซับซ้อนที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา รับผิดชอบต่อการบริหารจัดการจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อเพิ่มผลิตภาพ ให้คำปรึกษาในงานที่มีประสบการณ์และความชำนาญ เป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสูการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 6 จะต้อง 1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง หรือ สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการแปรรูปสัตว์น้ำ และมีประสบการณ์การทำงานด้านวิจัยและ พัฒนาผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย 2 ปี หรือ 1.2 เป็นผู้ที่มีคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5 และต้องผ่านการปฏิบัติงาน อย่างน้อย 2 ปี หรือ 2.
- ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 6 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 12 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

00101	FPC-AQP-6-001ZA	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00102	FPC-AQP-6-002ZA	นำระเบียบปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00103	FPC-AQP-6-003ZA	ประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00104	FPC-AQP-6-004ZA	มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม
00201	FPC-AQP-6-005ZA	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม

00202	FPC-AQP-6-006ZA	ติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัย ความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00301	FPC-AQP-6-007ZA	ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร
00302	FPC-AQP-6-008ZA	ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการวัดสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร
00404	FPC-AQP-6-012ZA	นำทีมงานและสื่อสารกับหน่วยงานภายนอกและภายในองค์กร
00504	FPC-AQP-6-016ZA	สังเคราะห์ข้อมูลและกำหนดแนวทางป้องกันปัญหา
30204	FPC-AQP-6-035ZA	วิเคราะห์แนวโน้ม นำเสนอผลิตภัณฑ์ และปรับปรุงกระบวนการผลิต
30205	FPC-AQP-6-036ZA	ทวนสอบ และกำกับดูแลกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิด สนิท

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล