

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปนม อาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นม ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในสาขาอาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นม ระดับ 5 นั้น จะต้องมีความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ และด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีขั้นสูง สามารถกำหนดแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างแนวคิดและออกแบบผลิตภัณฑ์ วิเคราะห์แนวโน้มการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปฏิบัติงานให้เกิดความปลอดภัยในการทำงาน รักษาจรรยาบรรณ และจริยธรรมในการทำงาน และมีการติดต่อสื่อสารระหว่างบุคคลและองค์กรที่มีประสิทธิภาพ พร้อมทั้งการมีเทคนิคการถ่ายทอดความรู้และสอนงานด้านวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นม ให้สามารถผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์นมมีประสิทธิภาพและเป็นที่ยอมรับทั้งในระดับประเทศและสากล ต้องมีคุณลักษณะดังนี้

1. ทักษะการสื่อสารและการนำเสนอ
2. การทำงานเป็นทีม
3. สามารถนำทฤษฎีและนวัตกรรมใหม่มาประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาได้
4. การมีไหวพริบและความคิดสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาและปรับปรุงวิธีการทำงาน
5. มีความเชี่ยวชาญในการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์
6. มีความระมัดระวังรอบคอบในการทำงาน
7. สามารถถ่ายทอดฝึกอบรมและฝึกฝนบุคคลอื่นได้
8. ทักษะความเป็นผู้นำและกล้าตัดสินใจ
9. ทักษะในการบริหารจัดการ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

1. คุณวุฒิการศึกษาขั้นต่ำ ระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หรือสาขาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง*
2. มีประสบการณ์การทำงานในโรงงานแปรรูปอาหารหรือเครื่องดื่ม ไม่น้อยกว่า 3 ปี
3. ผ่านการประเมินสมรรถนะอาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปนม อาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์นม ระดับ 4

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ทำงานในกลุ่มอาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งกลุ่มบุคคลในอาชีพนี้ ประกอบด้วย
พนักงานที่เกี่ยวข้องด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ นักวิทยาศาสตร์ นักพัฒนาผลิตภัณฑ์
นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ หมายถึง :

-*สาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง หมายถึง สาขาวินิจฉัยต่อไปนี้ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร เทคโนโลยีการอาหาร
เทคโนโลยีทางอุตสาหกรรมเกษตร เทคโนโลยีชีวภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิศวกรรมอาหาร
วิศวกรรมแปรรูปอาหาร วิศวกรรมกระบวนการอาหาร การประกอบอาหาร อุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
เทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพและโภชนาการ คหกรรมศาสตร์ศึกษา อาหารและโภชนาการ
โภชนาการและการจัดการความปลอดภัยในอาหาร โภชนาการอาหารและการกำหนดอาหาร
โภชนาการและการประกอบอาหาร ธุรกิจอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ การจัดการธุรกิจอาหาร การจัดการธุรกิจภัตตาคาร
การจัดการอาหารและบริการ การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร ธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร
การจัดการครัวและศิลปะการประกอบอาหาร

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

C101	FPC-MPD-5-075ZB	กำหนดแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์นม
C103	FPC-MPD-5-077ZB	สร้างแนวคิดและออกแบบผลิตภัณฑ์นม
C302	FPC-MPD-5-082ZB	วิเคราะห์แนวโน้มการพัฒนาผลิตภัณฑ์นมใหม่และแนวโน้มของการปรับปรุงผลิตภัณฑ์นมเดิม

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล