

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต ชั้น 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ ทักษะ/ฝีมือในการปฏิบัติงาน สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมวัตถุดิบ และการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง ภายใต้การควบคุมและแนวของผู้บังคับบัญชา และสามารถสื่อสารงานเบื้องต้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 2 สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ จะต้อง

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวช. ในรูปแบบการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร และสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร หรือ
- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวช. ในรูปแบบการจัดการศึกษาในระบบ สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ/ อุตสาหกรรมเกษตร/ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร และมีประสบการณ์ทำงานด้านการผลิตไม่น้อยกว่า 1 ปี ในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือ
- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวช. สาขาอื่นๆ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) และมีประสบการณ์ทำงานด้านการผลิตไม่น้อยกว่า 2 ปี

ในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือ

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวช. สาขาอื่นๆ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) ที่มีประสบการณ์ทำงานด้านการผลิตไม่น้อยกว่า 2 ปี

ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตสัตว์น้ำอื่นๆ หรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือ สถานที่แปรรูปอาหาร หรือ

- เป็นผู้ปฏิบัติงานผลิตที่มีผู้บังคับบัญชาในระดับนักบริหารการผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4 ขึ้นไป หรือ

ผู้มีอำนาจออกหนังสือรับรองการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ของบริษัทนั้นๆ ให้การรับรอง

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10102	FPC-AQP-2-037ZA	ดำเนินการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
10101	FPC-AQP-2-037ZA	เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล