

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต ชั้น 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ ทักษะเฉพาะและเทคนิคในการปฏิบัติงาน สามารถสอนงาน ควดคุม และกำกับดูแลการทำงานของผู้ได้บังคับบัญชา รวมถึงแก้ปัญหาเชิงเทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง ภายใต้การดูแลของผู้บังคับบัญชา และสื่อสารงานกับฝ่ายที่เกี่ยวข้องได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง)

ชั้น 3 สาขาอาชีพเกษตรกรรม สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ จะต้อง

- เป็นผู้ได้รับคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือ แช่แข็ง) ชั้น 2 สาขาอาชีพเกษตรกรรม สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ และต้องมีประสบการณ์ทำงานไม่น้อยกว่า 3 ปี

ในโรงงานอุตสาหกรรมการผลิตหรือแปรรูปสัตว์น้ำ หรือ

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวส. ในรูปแบบการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร และสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร หรือ

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับ ปวส. ในรูปแบบการจัดการศึกษาในระบบ สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ/ อุตสาหกรรมเกษตร/ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร และ มีประสบการณ์ทำงานด้านการผลิตไม่น้อยกว่า 1 ปี ในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตหรือแปรรูปสัตว์น้ำ หรือ

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับ (ปวส.) ในสาขาอื่นๆ หรือ การศึกษาระดับ ปวช. ในสาขาอื่นๆ หรือ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาภาคบังคับ (ในปีที่สำเร็จการศึกษา)

ที่มีประสบการณ์ควบคุมการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมการผลิตหรือแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมอาหาร สถานที่แปรรูปอาหาร ไม่น้อยกว่า 5 ปี หรือ

- เป็นผู้ปฏิบัติงานผลิตที่มีผู้บังคับบัญชาในระดับนักบริหารการผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4 ขึ้นไป หรือ

ผู้มีอำนาจออกหนังสือรับรองการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งของบริษัทนั้นๆ ให้การรับรอง

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10105

FPC-AQP-3-037ZA

สื่อสารงานในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง

10104	FPC-AQP-3-037ZA	ควบคุมและกำกับดูแลการดำเนินการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
10103	FPC-AQP-3-037ZA	ควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล