

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ
อาชีพนักบริหารงานควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ ชั้น 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค และทักษะความคิด ในการออกแบบและวางแผนการควบคุมและประกันคุณภาพของกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ สามารถหาข้อสรุปและตัดสินใจในการแก้ปัญหาด้านคุณภาพได้ด้วยตนเอง มีทักษะในการวางแผน การพัฒนาระบบการทำงานและประเมินผล การปฏิบัติงาน รวมถึงการสื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพอย่างมีประสิทธิภาพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- ผู้ที่เข้าสูการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารการควบคุมและประกันคุณภาพ ชั้น 4 สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ จะต้อง
- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร, เทคโนโลยีอาหาร, อุตสาหกรรมเกษตร, ผลิตภัณฑ์ประมง หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ หรือ
 - เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ, ระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- มีประสบการณ์การทำงานด้านควบคุมและประกันคุณภาพในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปี หรือ
- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอื่นๆ
- และมีประสบการณ์การทำงานด้านควบคุมและประกันคุณภาพในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปี

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

20106	FPC-AQP-4-037ZA	สื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20105	FPC-AQP-4-037ZA	ถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20104	FPC-AQP-4-037ZA	แก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20103	FPC-AQP-4-037ZA	ออกแบบ ประยุกต์ใช้และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล