

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักวิจัยและพัฒนา ชั้น 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค และทักษะความคิด ในการออกแบบ พัฒนา และทดสอบผลิตภัณฑ์ รวมถึงกระบวนการผลิต และออกแบบอุปกรณ์ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกในกระบวนการผลิต สามารถหาข้อสรุปและตัดสินใจได้ด้วยตนเอง มีทักษะในการวางแผน การพัฒนาระบบการทำงานและประเมินผลการปฏิบัติงาน รวมถึงการสื่อสารข้อมูล ผลิตภัณฑ์และกระบวนการต่อผู้ที่เกี่ยวข้องและลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่เข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ นักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ชั้น 4 สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ จะต้อง

- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาอย่างน้อยระดับปริญญาตรี ในสาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิทยาศาสตร์การอาหาร สาขาที่เกี่ยวข้อง หรือ
- เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี ด้านวิทยาศาสตร์ในสาขาอื่นๆ มีประสบการณ์ในการทำงานด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย 3 ปี รวมถึงมีความรู้ด้านกฎหมายอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องและความรู้ด้าน GMP/HACCP/Food Safety System หรือ

เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมอาหาร สาขาที่เกี่ยวข้อง มีประสบการณ์ในการทำงานด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย 4 ปี รวมถึงมีความรู้ด้านกฎหมายอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้องและความรู้ด้าน GMP/HACCP/Food Safety System

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

30104	FPC-AQP-4-041ZA	สื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
30103	FPC-AQP-4-041ZA	ออกแบบ อุปกรณ์ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกในกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

30102	FPC-AQP-4-041ZA	ทดสอบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
30101	FPC-AQP-4-041ZA	ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล