คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ สมรรถนะทางเทคนิค
และทักษะทางเทคนิคในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำส่วนผสม และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต และควบคุมและกำกับดูแลการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีความสามารถในการปรับวิธีการทำงานตามมาตรฐานการทำงาน ตัดสินใจ และแก้ปัญหาหน้างาน ภายใต้การแนะแนวของหัวหน้างาน มีความรับผิดชอบต่องานในหน้าที่ และมีจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสู่การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ระดับ 4 จะต้อง
1.1 เป็นบุคคลที่มีคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต ระดับ 3 และมีประสบการณ์ทำงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำ ไม่น้อยกว่า 2 ปี หรือ
1.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ที่มีประสบการณ์ทำงานด้านการผลิตในสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำ ไม่น้อยกว่า 1 ปี และสามารถอ่าน เขียน และสื่อสารภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการทำงานได้ หรือ
1.3 ได้รับการรับรองให้เข้ารับการประเมินได้จากนักบริหารการผลิต ระดับ 5 ขึ้นไป
2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ระดับ 4 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 10 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

00101	FPC-AQP-3-009ZB	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00102	FPC-AQP-3-010ZB	นำระเบียบปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00201	FPC-AQP-3-011ZB	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00301	FPC-AQP-3-012ZB	ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร

00302	FPC-AQP-3-013ZB	ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการวัดสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร
00601	FPC-AQP-3-014ZB	ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน
00402	FPC-AQP-3-015ZB	ทำงานเป็นทีมและสื่อสารในส่วนงานที่รับผิดชอบ
00502	FPC-AQP-3-016ZB	วิเคราะห์ข้อมูลและแก้ไขสาเหตุขั้นต้นของปัญหา
10203	FPC-AQP-3-017ZB	ควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ส่วนผสม และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต
10204	FPC-AQP-3-018ZB	ควบคุมและกำกับดูแลการดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
10205	FPC-IYBJ-239A	เตรียมหม้อฆ่าเชื้อก่อนการใช้งาน
10206	FPC-PMRQ-240A	ควบคุมการทำงานของหม้อฆ่าเชื้อให้สอดคล้องตามปัจจัยวิกฤตการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยความร้อน
10207	FPC-JZVM-241A	แก้ไขเบื้องต้นการเบี่ยงเบนของกระบวนการฆ่าเชื้อตามวิธีการทำงาน

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล