คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ

อาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ(การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ เชิงทฤษฎีหรือหลักการที่ซับซ้อน สมรรถนะทางเทคนิค และสมรรถนะการจัดการ มีทักษะในการทำงานการออกแบบและประยุกต์ใช้การควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ แก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนได้ มีความสามารถในการวางแผนและประเมินผลงาน มีความรับผิดชอบต่อบทบาทความเป็นผู้นำ และเป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสู่การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5 จะต้อง

1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง หรือ สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการแปรรูปสัตว์น้ำ หรือ

1.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ มีประสบการณ์การทำงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 1 ปี หรือ

1.3 เป็นผู้มีประสบการณ์การทำงานด้านควบคุมและประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อย่างน้อย 3 ปี

2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 13 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

00101	FPC-AQP-5-054ZB	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00102	FPC-AQP-5-055ZB	นำระเบียบปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้

00103	FPC-AQP-5-056ZB	ประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00104	FPC-AQP-5-057ZB	มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม
00201	FPC-AQP-5-058ZB	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00202	FPC-AQP-5-059ZB	ติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัย ความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00301	FPC-AQP-5-060ZB	ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร
00302	FPC-AQP-5-061ZB	ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการวัดสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร
00403	FPC-AQP-5-062ZB	สร้างทีมงานและสื่อสารภายในและระหว่างหน่วยงาน
00503	FPC-AQP-5-063ZB	วิเคราะห์ข้อมูลและแก้ไขสาเหตุของปัญหา
00601	FPC-AQP-5-064ZB	ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน
20203	FPC-AQP-5-065ZB	ออกแบบและประยุกต์ใช้ระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
20204	FPC-AQP-5-066ZB	แก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล