

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ  
อาชีพนักวิจัยและพัฒนา(การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ระดับ 6

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ เชิงทฤษฎีหรือหลักการที่ซับซ้อน สมรรถนะทางเทคนิคและสมรรถนะการจัดการ มีทักษะในการทำงานการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทดสอบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต และการปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท สรุปและตัดสินใจได้ด้วยตนเอง แก้ปัญหาที่ซับซ้อนและประเมินผลการปฏิบัติงาน มีความรับผิดชอบต่อบทบาทความเป็นผู้นำ และเป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสู่อุปสรรคประเมินคุณวุฒิวิชาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5 จะต้อง
  - 1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ประมง หรือ สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการแปรรูปสัตว์น้ำ หรือ
  - 1.2 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานด้านวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อย่างน้อย 3 ปี
2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 14 หน่วยสมรรถนะ

### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

### หมายเหตุ

N/A

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

00101	FPC-AQP-5-067ZB	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00102	FPC-AQP-5-068ZB	นำระเบียบปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00103	FPC-AQP-5-069ZB	ประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00104	FPC-AQP-5-070ZB	มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม

00201	FPC-AQP-5-071ZB	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00202	FPC-AQP-5-072ZB	ติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัย ความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00301	FPC-AQP-5-073ZB	ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร
00302	FPC-AQP-5-074ZB	ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการวัดสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร
00403	FPC-AQP-5-075ZB	สร้างทีมงานและสื่อสารภายในและระหว่างหน่วยงาน
00503	FPC-AQP-5-076ZB	วิเคราะห์ข้อมูลและแก้ไขสาเหตุของปัญหา
00601	FPC-AQP-5-077ZB	ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน
30201	FPC-AQP-5-078ZB	ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
30202	FPC-AQP-5-079ZB	ทดสอบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท
30203	FPC-AQP-5-080ZB	ปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

**องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล**