คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ระดับ 7

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้เชิงทฤษฎีที่นำไปปรับใช้เป็นองค์ความรู้หรือนวัตกรรม มีสมรรถนะในการบริหารจัดการ มีทักษะในการจัดการกลยุทธ์ วิเคราะห์แนวโน้ม นำเสนอผลิตภัณฑ์และปรับปรุงกระบวนการผลิต รวมถึงการทวนสอบและกำกับดูแลกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท แก้ปัญหาในบริบทที่มีความซับซ้อนที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา
รับผิดชอบต่อการบริหารจัดการจัดการเชิงกลยุทธ์เพื่อเพิ่มผลิตภาพ
ให้คำปรึกษาในงานที่มีประสบการณ์และความชำนาญ เป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสู่การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 6 จะต้อง

1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง หรือ
สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการแปรรูปสัตว์น้ำ และมีประสบการณ์การทำงานด้านวิจัยและ พัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 2 ปี หรือ

1.2 เป็นผู้ที่มีคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5 และต้องผ่านการปฏิบัติงานอย่างน้อย 2 ปี หรือ

2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 6 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 12 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

00101	FPC-AQP-6-081ZB	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00102	FPC-AQP-6-082ZB	นำระเบียบปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00103	FPC-AQP-6-083ZB	ประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00104	FPC-AQP-6-084ZB	มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม

00201	FPC-AQP-6-085ZB	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00202	FPC-AQP-6-086ZB	ติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัย ความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00301	FPC-AQP-6-087ZB	ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร
00302	FPC-AQP-6-088ZB	ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการวัดสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร
00404	FPC-AQP-6-089ZB	นำทีมงานและสื่อสารกับหน่วยงานภายนอกและภายในองค์กร
00504	FPC-AQP-6-090ZB	สังเคราะห์ข้อมูลและกำหนดแนวทางป้องกันปัญหา
30204	FPC-AQP-6-091ZB	วิเคราะห์แนวโน้ม นำเสนอผลิตภัณฑ์ และปรับปรุงกระบวนการผลิต
30205	FPC-AQP-6-092ZB	ทวนสอบ และกำกับดูแลกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล