

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร
อาชีพนักควบคุมและตรวจสอบคุณภาพข้าวสำหรับโรงสี ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ ทักษะในการควบคุมการปฏิบัติงานตรวจสอบวัตถุดิบ ตรวจสอบกระบวนการผลิต และตรวจสอบผลิตภัณฑ์ข้าวให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด และสามารถประยุกต์หลักการ เลือกลงและทำงานตามมาตรฐาน แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือ เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลงาน ภายใต้การแนะแนวของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสู่อุปสรรคประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักควบคุมและตรวจสอบคุณภาพข้าวสำหรับโรงสี ระดับ 3 จะต้อง
 - 1.1 เป็นผู้ที่มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์ และ
 - 1.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าการศึกษาในระบบระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 หรือประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) หรือ
 - 1.3 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) หรือ
 - 1.4 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการควบคุมการปฏิบัติงานด้านการตรวจสอบวัตถุดิบ ตรวจสอบกระบวนการผลิต และตรวจสอบผลิตภัณฑ์ข้าวให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับโรงสี หรือ อุตสาหกรรมการแปรรูปข้าว หรือ อุตสาหกรรมการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร หรือ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือ สถานที่แปรรูปอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี
2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักควบคุมและตรวจสอบคุณภาพข้าวสำหรับโรงสี ระดับ 3 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 8 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแปรรูปข้าวและผลิตผลทางการเกษตร และดำเนินการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลิตผลทางการเกษตรตามมาตรฐานที่กำหนด หรือ
- ผู้ที่สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10303	FPC-AGP-3-008ZB	ควบคุมการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ข้าว
10302	FPC-AGP-3-009ZB	ควบคุมการตรวจสอบคุณภาพของข้าวระหว่างกระบวนการผลิต

10301	FPC-AGP-3-010ZB	ควบคุมการสุ่มตัวอย่างและการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ
00401	FPC-AGP-3-011ZB	แก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน
00302	FPC-AGP-3-012ZB	ทำงานเป็นทีมและสื่อสารในสวนงานที่รับผิดชอบ
00201	FPC-AGP-3-013ZB	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00102	FPC-AGP-3-014ZB	ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00101	FPC-AGP-3-015ZB	ประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล