

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร
อาชีพนักควบคุมและตรวจสอบคุณภาพข้าวสำหรับโรงสี ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ ทักษะในการวางแผนและกำกับดูแลคุณภาพข้าวตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ข้าวให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด รวมถึงสามารถจัดการแก้ไขปัญหาในบริบทที่มีการเปลี่ยนแปลงทั่วไป สามารถคิดวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ได้ด้วยตนเอง มีความเป็นผู้นำ จัดการผลิตภาพการทำงาน ถ่ายทอด สอนงาน และกำกับดูแลผู้ร่วมงานให้บรรลุงานตามแผนได้

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- ผู้ที่เข้าสู่อุปสรรคประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักควบคุมและตรวจสอบคุณภาพข้าวสำหรับโรงสี ระดับ 5 จะต้อง
 - 1.1 เป็นผู้ที่มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์ และ
 - 1.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงและปริญญาตรี (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) หรือ
 - 1.3 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการวางแผนและกำกับดูแลคุณภาพข้าวตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์ข้าวให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด ในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับโรงสี หรือ อุตสาหกรรมการแปรรูปข้าว หรือ อุตสาหกรรมการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร หรือ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือ สถานที่แปรรูปอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักควบคุมและตรวจสอบคุณภาพข้าวสำหรับโรงสี ระดับ 5 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 9 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแปรรูปข้าวและผลิตผลทางการเกษตร และดำเนินการตรวจสอบ ควบคุม และวางแผนกำกับดูแลคุณภาพผลิตผลทางการเกษตรตามมาตรฐานที่กำหนด หรือ
- ผู้ที่สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10503	FPC-AGP-5-016ZB	วางแผนและกำกับดูแลคุณภาพของผลิตภัณฑ์ข้าว
10502	FPC-AGP-5-017ZB	วางแผนและ กำกับดูแลคุณภาพของข้าวระหว่างกระบวนการผลิต
10501	FPC-AGP-5-018ZB	วางแผนและกำกับดูแลคุณภาพของวัตถุดิบ
00402	FPC-AGP-5-019ZB	แก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลที่ซับซ้อน

00202	FPC-AGP-5-020ZB	ติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00303	FPC-AGP-5-021ZB	สร้างทีมงานและสื่อสารภายในและระหว่างหน่วยงาน
00201	FPC-AGP-5-022ZB	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00102	FPC-AGP-5-023ZB	ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00101	FPC-AGP-5-024ZB	ประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล