

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร
อาชีพนักบริหารจัดการสินค้าคงคลังสำหรับโรงสีข้าว ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ความรู้เชิงทฤษฎีหรือหลักการในการกำหนดแผนและติดตามการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามแผนการจัดการคลังสินค้า
ข้าว สมรรถนะทางเทคนิคและการจัดการ แก้ไขปัญหาในบริบทที่มีการเปลี่ยนแปลงทั่วไป
สามารถคิดวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ได้ด้วยตนเอง มีความเป็นผู้นำ จัดการผลิตภาพการทำงาน ถ่ายทอด
สอนงาน และกำกับดูแลผู้ร่วมงานให้บรรลุงานตามแผนการควบคุมระบบประกันคุณภาพ
และเป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- ผู้ที่เข้าสู่อุปสรรคประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารจัดการสินค้าคงคลังสำหรับโรงสีข้าว ระดับ 5 จะต้อง
 - 1.1 เป็นผู้ที่มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปี บริบูรณ์ และ
 - 1.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) หรือ
 - 1.3 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแปรรูปข้าวหรือคลังสินค้า ไม่น้อยกว่า 1 ปี
- ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพ
สาขาอาชีพนักบริหารจัดการสินค้าคงคลังสำหรับโรงสีข้าว ระดับชั้น 5
จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 9 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแปรรูปข้าวหรือคลังสินค้า หรือ
- ผู้ที่สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

40503	FPC-AGP-5-074ZB	วางแผนและติดตามการจัดการระบบงานข้อมูลคลังสินค้า
40502	FPC-AGP-5-075ZB	วางแผนและติดตามการรักษามาตรฐานคุณภาพและปริมาณสินค้าคงคลัง
40501	FPC-AGP-5-076ZB	วางแผนและติดตามการจัดการสินค้าเข้าและขาออกจากคลังสินค้า
00402	FPC-AGP-5-077ZB	แก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลที่ซับซ้อน
00202	FPC-AGP-5-078ZB	ติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00303	FPC-AGP-5-079ZB	สร้างทีมงานและสื่อสารภายในและระหว่างหน่วยงาน

00201	FPC-AGP-5-080ZB	ปฏิบัติตามหลักอาชีพอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00102	FPC-AGP-5-081ZB	ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00101	FPC-AGP-5-082ZB	ประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล