

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผักและผลไม้  
อาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ระดับ 4

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในอบแห้ง ชั้น 4 จะสามารถออกแบบโครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งชนิดใหม่ และออกแบบขั้นตอนปรับปรุงผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งชนิดเดิมเพื่อให้ได้คุณสมบัติตามที่ต้องการและกระบวนการผลิตมีประสิทธิภาพ รวมถึงออกแบบการพัฒนากระบวนการทำแห้งผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง และทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งในระดับห้องปฏิบัติการ โดยใช้เครื่องมือเฉพาะทางวิทยาศาสตร์ในห้องปฏิบัติการได้อย่างถูกต้องปลอดภัย และประสานงานกับฝ่ายผลิตเพื่อประสานงานกับฝ่ายผลิตเพื่อทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งในระดับต้นแบบ โดยบุคคลนั้นต้องสามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้ดี มีทักษะความเชี่ยวชาญทางเทคนิคในการปฏิบัติงานวิจัยทางผลิตภัณฑ์อาหารที่หลากหลาย มีทักษะความคิดที่เป็นระบบตามเหตุผลทางวิทยาศาสตร์ มีความรู้ในเชิงทฤษฎีหรือหลักการสำคัญในงานอาชีพเพื่อปรับปรุงคุณภาพงานให้ดีขึ้น ตัดสินใจงานในหน้าที่ได้ด้วยตนเอง และมีจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพอาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 4 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพ ชั้น 4 ทั้ง 2 หน่วย
2. ผู้ที่สามารถขอเข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 4
  - 2.1 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ทำงานในตำแหน่งนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ไม่น้อยกว่า 3 ปี โดยมีเอกสารรับรองจากสถานประกอบการหรือหน่วยงานต้นสังกัด หรือ
  - 2.2 เป็นผู้ที่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารหรือสาขาที่เกี่ยวข้อง และมีประสบการณ์ทำงานด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้งไม่น้อยกว่า 6 เดือน โดยมีเอกสารรับรองจากสถานประกอบการหรือหน่วยงานต้นสังกัด

### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ที่ทำงานในกลุ่มอุตสาหกรรมผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผักผลไม้ ซึ่งมีหน้าที่วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือกระบวนการผลิตใหม่ หรือปรับปรุงผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตเดิมให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่หรือเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต

N/A

**หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวชิชาปีนี้)**

04201	FPC-VFD-4-049ZB	ออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง
04202	FPC-VFD-4-050ZB	ดำเนินการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง

**องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล**