คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ ทักษะฝีมือในการทำงานตามวิธีการผลิตที่กำหนดไว้แล้ว ทั้งในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต รวมถึงการดำเนินการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์สดน้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถแก้ปัญหาที่พบเป็นประจำ ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน มีความรับผิดชอบต่องานในหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมาย และมีจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสู่การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 2 จะต้อง
   1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าการศึกษาภาคบังคับ (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) และ
   1.2 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ทำงานด้านการผลิต
ในสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง หรืออุตสาหกรรมผลิตสัตว์น้ำอื่นๆ หรือ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือ สถานที่แปรรูปอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ
   1.3 ได้รับการรับรองให้เข้ารับการประเมินได้จากนักบริหารการผลิต ระดับ 5 ขึ้นไป
2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 2
จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะ ทั้ง 2 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำที่ทำหน้าที่เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หรือ
- ผู้ที่สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101	FPC-CFLO-376A	เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
10102	FPC-KYID-375A	ดำเนินการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล