คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ
อาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ สมรรถนะทางเทคนิค และทักษะทางเทคนิคในการทำงาน
ที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานทดสอบคุณภาพผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือ แช่แข็ง
มีความเข้าใจเบื้องต้นในหลักการและกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) ความปลอดภัยอาหาร (Food safety)
และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม สามารถตัดสินใจและแก้ปัญหาพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน
ภายใต้การควบคุมแนะแนวของหัวหน้างาน
มีความรับผิดชอบต่องานในหน้าที่ และมีจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสู่การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมและประกันคุณภาพ
(การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 3 จะต้อง
1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ที่มีประสบการณ์ทำงานด้านการควบคุมและประกันคุณภาพในสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ไม่น้อยกว่า 2 ปี และสามารถอ่าน เขียน และสื่อสารภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการทำงานได้ หรือ
1.2 ได้รับการรับรองให้เข้ารับการประเมินได้จากนักบริหารการควบคุมและประกันคุณภาพ ชั้น 5 ขึ้นไป
2.
ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมและประกันคุณภาพ
(การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 3
จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 2 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำที่ทำหน้าที่ควบคุมและประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือ แช่แข็ง หรือ
- ผู้ที่สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

00101	FPC-AEWF-218A	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00102	FPC-BRKN-219A	นำระเบียบปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้

00201	FPC-KBQR-222A	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00301	FPC-SJDN-224A	ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร
00302	FPC-CDTV-225A	ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการวัดสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร
00402	FPC-PKVQ-227A	ทำงานเป็นทีมและสื่อสารในส่วนงานที่รับผิดชอบ
00502	FPC-PTQD-231A	วิเคราะห์ข้อมูลและแก้ไขสาเหตุขั้นต้นของปัญหา
00601	FPC-COQJ-234A	ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน
20202	FPC-OUNI-246A	ทดสอบตัวอย่างในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
20102	FPC-ZSLG-384A	สื่อสารงานในฝ่ายควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล