คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ
อาชีพนักบริหารงานควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ เชิงทฤษฎีหรือหลักการที่ซับซ้อน สมรรถนะทางเทคนิค และสมรรถนะการจัดการ
มีทักษะในการทำงานการออกแบบและวางแผน การควบคุมและประกันคุณภาพในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ หาข้อสรุปและตัดสินใจในการแก้ปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือ แช่แข็ง ได้ สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนได้ มีความสามารถในการวางแผนและประเมินผลงาน มีความรับผิดชอบต่อบทบาทความเป็นผู้นำ และเป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสู่การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5 จะต้อง
1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง หรือ
สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการแปรรูปสัตว์น้ำ หรือ
1.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ มีประสบการณ์การทำงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ อย่างน้อย 1 ปี หรือ
1.3
เป็นผู้มีประสบการณ์การทำงานด้านควบคุมและประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง อย่างน้อย 3 ปี
2.
ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5
จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 4 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำที่ทำหน้าที่บริหารการควบคุมและประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือ แช่แข็ง หรือ
- ผู้ที่สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

20103	FPC-BARL-389A	ออกแบบ ประยุกต์ใช้ และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20104	FPC-HMTW-388A	แก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20105	FPC-VEYM-387A	ถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20106	FPC-GBXZ-386A	สื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล