

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ

อาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมหม้อฆ่าเชื้อ(การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ สมรรถนะทางเทคนิค และทักษะทางเทคนิคในการเตรียมหม้อฆ่าเชื้อก่อนการใช้งาน และการควบคุมการทำงานของหม้อฆ่าเชื้อให้สอดคล้องตามปัจจัยวิกฤตของการฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ แก๊สป้องกันของการเบี่ยงเบนของกระบวนการฆ่าเชื้อตามมาตรฐานวิธีการทำงาน มีความสามารถในการปรับปรุงคุณภาพผลงานอย่างต่อเนื่องด้วยตนเอง มีความรับผิดชอบต่อการกำกับ ดูแล ควบคุมกระบวนการทำงาน และมีจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- ผู้ที่เข้าสู่อุปการะประเมินคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมหม้อฆ่าเชื้อ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 4 จะต้อง
 - 1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3) และ
 - 1.2 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ทำงานด้านควบคุมหม้อฆ่าเชื้อ ไม่น้อยกว่า 1 ปี และสามารถอ่าน เขียน สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการทำงานได้ หรือ
 - 1.3 สำหรับผู้ที่ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมหม้อฆ่าเชื้อ (Retort operator) หรือ หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ไม่ต้องทดสอบการสอบข้อเขียน แต่ต้องทดสอบการสอบสัมภาษณ์/การสาธิตการทำงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
- ผู้ที่เข้าสู่อุปการะประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมหม้อฆ่าเชื้อ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 4 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะ ทั้ง 11 หน่วย

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

00101	FPC-AQP-4-019ZB	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00102	FPC-AQP-4-020ZB	นำระเบียบปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00201	FPC-AQP-4-021ZB	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00301	FPC-AQP-4-022ZB	ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร

00302	FPC-AQP-4-023ZB	ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการวัดสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร
00601	FPC-AQP-4-024ZB	ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน
00402	FPC-AQP-4-025ZB	ทำงานเป็นทีมและสื่อสารในสวนงานที่รับผิดชอบ
00502	FPC-AQP-4-026ZB	วิเคราะห์ข้อมูลและแก้ไขสาเหตุขั้นต้นของปัญหา
10205	FPC-AQP-4-027ZB	เตรียมหม้อฆ่าเชื้อก่อนการใช้งาน
10206	FPC-AQP-4-028ZB	ควบคุมการทำงานของหม้อฆ่าเชื้อให้สอดคล้องตามปัจจัยวิกฤตการฆ่าเชื้อ ผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทด้วยความร้อน
10207	FPC-AQP-4-029ZB	แก้ไขเบื้องต้นการเบี่ยงเบนของกระบวนการฆ่าเชื้อตามวิธีการทำงาน

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล