

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ
อาชีพนักบริหารการผลิต(การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้เชิงทฤษฎีหรือหลักการที่ซับซ้อน สมรรถนะทางเทคนิคและสมรรถนะการจัดการ
มีทักษะในการทำงาน
การวางแผนทรัพยากรในการผลิตและการควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ปรับปรุงวิธีการปฏิบัติงานในกระบวนการผลิต ตัดสินใจ และแก้ปัญหาที่ซับซ้อน ประเมินผลงานและพัฒนาผลิตภาพ
มีความรับผิดชอบตอบทบาทความเป็นผู้นำ และเป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสู่อการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานผลิต (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5
จะต้อง
 - 1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร
เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผลิตภัณ์ที่ประมง หรือ
สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ หรือ
 - 1.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ มีประสบการณ์การทำงานในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ
อย่างน้อย 1 ปี หรือ
 - 1.3 เป็นผู้ม่ประสบการณ์การทำงานด้านการผลิตในอุตสาหกรรมสัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อย่างน้อย 3 ปี
2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานผลิต
(การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง
14 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

N/A

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

00101	FPC-AQP-5-030ZB	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00102	FPC-AQP-5-031ZB	นำระเบียบปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00103	FPC-AQP-5-032ZB	ประยุกต์ใช้หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารไปใช้
00104	FPC-AQP-5-033ZB	มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม

00201	FPC-AQP-5-034ZB	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00202	FPC-AQP-5-035ZB	ติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัย ความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00301	FPC-AQP-5-036ZB	ใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตอาหาร
00302	FPC-AQP-5-037ZB	ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการวัดสำหรับกระบวนการผลิตอาหาร
00403	FPC-AQP-5-038ZB	สร้างทีมงานและสื่อสารภายในและระหว่างหน่วยงาน
00503	FPC-AQP-5-039ZB	วิเคราะห์ข้อมูลและแก้ไขสาเหตุของปัญหา
00601	FPC-AQP-5-040ZB	ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน
10208	FPC-AQP-5-041ZB	วางแผนทรัพยากรในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
10209	FPC-AQP-5-042ZB	ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
10210	FPC-AQP-5-043ZB	ปรับปรุงวิธีการปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล