

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
มีความรับผิดชอบต่องานตามความเป็นผู้นำ และเป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ
(การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5 จะต้อง
 - 1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร
เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง หรือ
สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ หรือ
 - 1.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ มีประสบการณ์การทำงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ
อย่างน้อย 1 ปี หรือ
 - 1.3
เป็นผู้มีประสบการณ์การทำงานด้านควบคุมและประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
สด แช่เย็นหรือแช่แข็ง อย่างน้อย 3 ปี
2.
ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ
(การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5
จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 4 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำที่ทำหน้าที่บริหารการควบคุมและประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด
แช่เย็น หรือ แช่แข็ง หรือ
- ผู้สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

20103	FPC-BARL-389A	ออกแบบ ประยุกต์ใช้ และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผล ลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20104	FPC-HMTW-388A	แก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20105	FPC-VEYM-387A	ถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกั นคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20106	FPC-GBXZ-386A	สื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์ น้ำและ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล