



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

N/A

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

N/A

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

9. หน่วยสมรรถนะทั้งหมดในมาตรฐานอาชีพ (List of All Units of Competence within this Occupational Standards)

รหัสหน่วยสมรรถนะ

เนื้อหา

10101

เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

10102

ดำเนินการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ ทักษะฝีมือในการทำงานตามวิธีการผลิตที่กำหนดไว้แล้ว ทั้งในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต รวมถึงการดำเนินการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถแก้ปัญหาที่พบเป็นประจำ ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน มีความรับผิดชอบต่องานในหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมาย และมีจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสู่อุปสรรคประเมินคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 2 จะต้อง
 - 1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) และ
 - 1.2 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ทำงานด้านการผลิต ในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง หรืออุตสาหกรรมผลิตสัตว์น้ำอื่นๆ หรือ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือ สถานที่แปรรูปอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ
 - 1.3 ได้รับการรับรองให้เข้ารับการประเมินได้จากนักรับราชการผลิต ระดับ 5 ขึ้นไป
2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 2 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะ ทั้ง 2 หน่วยสมรรถนะ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำที่ทำหน้าที่เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต และดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หรือ
- ผู้ที่สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิจำนวนวิชาชีพนี)

10101 เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
10102 ดำเนินการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 11/10/2566

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
ผลิตและพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในระบอบอุตสาหกรรมให้มีปริมาณและคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดเพื่อจำหน่ายในประเทศและ ต่างประเทศ	10	ผลิตสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง และสัตว์น้ำแปรรูปอื่น ๆ	101	ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 11/10/2566

ตาราง 2 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY FUNCTION , UNIT OF COMPETENCE , ELEMENT OF COMPETENCE

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
101	ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง	10101	เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง	10101	เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลตาม GMP และใช้หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยตลอดการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ
				101012	เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรกลและหลังการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต
				101013	ตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำที่ใช้ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งตามชนิดและประเภท
				101014	เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
				101015	เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำตามชนิดและประเภทของสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
				101016	จัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ
				101017	สื่อสารงานเบื้องต้นในฝ่ายรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และฝ่ายเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
				10102	ดำเนินการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
		10102	ดำเนินการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง	10102	เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลตามหลัก GMP และใช้หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยตลอดการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
				101022	เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรกลและหลังการปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
				101023	ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งตามขั้นตอนการผลิตตามชนิดและประเภท
				101024	เก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งตามชนิดและประเภท
				101025	จัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
				101026	สื่อสารงานเบื้องต้นในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง

คำอธิบาย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ (ต่อ) เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานหลังจากได้หน้าที่หลัก (Key Function) เพื่อให้ได้ หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และหน่วยสมรรถนะย่อย (Element of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
3. ทบทวนครั้งที่ - / -
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 2
 กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางความคิด ความสามารถในการเตรียมตนเองให้ถูกสุขลักษณะส่วนบุคคล การเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบ การตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำที่ใช้ในการผลิต การเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำตามชนิดและประเภท การจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง สามารถสื่อสารงานเบื้องต้นในฝ่ายตรวจรับวัตถุดิบ/ฝ่ายเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และฝ่ายเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต รวมทั้งสามารถแก้ปัญหาพื้นฐานที่พบเป็นประจำ ภายใต้การควบคุมแนะแนวของผู้บังคับบัญชา

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101011 เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลตาม GMP และใช้หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยตลอดการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ	1010111 หลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice :GMP) ได้ถูกนำมาปฏิบัติอย่างถูกต้อง โดยผู้ปฏิบัติงานตลอดการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต 1010112 หลักปฏิบัติเบื้องต้นด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยตามกฎหมายหรือมาตรฐาน ISO 18000 ได้ถูกนำมาปฏิบัติอย่างถูกต้องโดยผู้ปฏิบัติงานตลอดการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
<p>101012 เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต</p>	<p>1010121 สถานที่ปฏิบัติงานตรวจรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต ได้รับการดูแลให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะก่อนและหลังการปฏิบัติงานมีสภาพพร้อมใช้งานด้วยความปลอดภัย โดยคำนึงถึง GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010122 อุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับการตรวจรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต ถูกจัดเตรียมอย่างครบถ้วน ถูกต้อง และเหมาะสม และได้รับการรักษาความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะมีความพร้อมในการปฏิบัติงาน โดยคำนึงถึง GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน</p> <p>1010123 เครื่องจักรสำหรับการตรวจรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการบำรุงรักษาอย่างถูกวิธีตามคู่มือการปฏิบัติงานและรักษาความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะ มีสภาพพร้อมใช้งานด้วยความปลอดภัย โดยคำนึงถึง GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน</p>
<p>101013 ตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำที่ใช้ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งตามชนิดและประเภท</p>	<p>1010131 วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการตรวจสอบชนิดประเภท และคุณภาพอย่างถูกต้องตามคุณลักษณะที่กำหนดของการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำแต่ละชนิดโดยคำนึงถึง GMP HACCP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน</p> <p>1010132 วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการคัดแยกสิ่งแปลกปลอมและขังน้ำหนักรตามที่กำหนดอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึง GMP HACCP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน</p> <p>1010133 วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการรักษาความเย็นอย่างถูกต้องตลอดการตรวจรับวัตถุดิบตามหลักการให้ความเย็นโดยคำนึงถึง GMP และ HACCP</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน</p>

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
<p>101014</p> <p>เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	<p>1010141</p> <p>ส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งมีสภาพดีตามข้อกำหนด</p> <p>ไม่หมดอายุก่อนนำมาใช้งาน</p> <p>และได้รับการเก็บรักษาอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อยในที่ที่ปลอดภัยจากการปนเปื้อนและสัตว์พาหะ โดยคำนึงถึง GMP และ HACCP</p> <p>1010142</p> <p>ส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง</p> <p>ได้รับการเตรียมตามหลักการและกระบวนการอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึง GMP HACCP</p> <p>และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยตลอดการปฏิบัติงาน</p> <p>1010143</p> <p>ส่วนผสมหลังการเตรียมได้รับการตรวจสอบสมบัติเบื้องต้นให้ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนดไว้ในคู่มือได้รับการบรรจุลงในภาชนะที่กำหนดอย่างมีประสิทธิภาพ ตาม GMP</p> <p>โดยมีรายละเอียดข้อมูลของส่วนผสมที่ระบุบนป้ายบ่งชี้ที่ภาชนะบรรจุอย่างถูกต้องและชัดเจน</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสาธิตการปฏิบัติงาน</p>
<p>101015</p> <p>เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำตามชนิดและประเภทของสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ</p>	<p>1010151</p> <p>วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการคัดขนาด/คัดเกรดตามชนิดและประเภทตามหลักการและกระบวนการ</p> <p>อย่างมีประสิทธิภาพ(ถูกต้องและรวดเร็วภายในระยะเวลาที่กำหนด) โดยคำนึงถึง GMP และ HACCP</p> <p>1010152</p> <p>วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการตัดแต่งด้วยตนเองหรือใช้เครื่องจักรในการตัดแต่งตามชนิดและประเภทอย่างมีประสิทธิภาพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึง GMP HACCP</p> <p>และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยโดยมีคุณลักษณะของวัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่งตามที่กำหนด</p> <p>1010153</p> <p>วัตถุดิบสัตว์น้ำก่อนและหลังการตัดแต่งได้รับการทำความสะอาดให้มีความสะอาดและถูกสุขลักษณะตามข้อกำหนดอย่างมีประสิทธิภาพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึง GMP และ HACCP</p> <p>1010154</p> <p>วัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่งได้รับการเก็บรักษาในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมภายใต้อุณหภูมิที่กำหนดอย่างมีประสิทธิภาพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึง GMP และ HACCP</p> <p>โดยมีรายละเอียดข้อมูลที่ระบุบนป้ายบ่งชี้ที่ภาชนะบรรจุอย่างถูกต้องและชัดเจน</p> <p>1010155</p> <p>วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการรักษาความเย็นตามหลักการให้มีความเย็นตลอดการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ โดยคำนึงถึง GMP และ HACCP</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสาธิตการปฏิบัติงาน</p>

สมรรถนย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101016 จัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ	<p>1010161 วัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้จากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการแยกออกจากของเสียและถูกแยกประเภท และเก็บรวบรวมอย่างมีประสิทธิภาพ ตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงGMP HACCP หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม(ISO 14000) โดยมีการระบุป้ายบ่งชี้ให้กับผลพลอยได้ที่แยกประเภทแล้วอย่างถูกต้องและชัดเจนก่อนนำไปจัดส่งหรือเก็บรักษาในภาชนะที่อยู่ในสภาพดีและสะอาดภายใต้อุณหภูมิและสถานที่ที่กำหนด</p> <p>1010162 ของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการกำจัดอย่างเหมาะสมในสถานที่ที่กำหนดอย่างมีประสิทธิภาพตามมาตรฐานการป้องกันเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม โดยคำนึงถึง GMP หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14000)</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสาธิตการปฏิบัติงาน</p>
101017 สื่อสารงานเบื้องต้นในฝ่ายรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และฝ่ายเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง	<p>1010171 ข้อมูล/เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานประจำตามวิธีการ (Procedure) ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (WorkInstruction : WI) และเอกสารอื่นๆในงานตรวจรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและงานเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตได้รับการแปลความหมายและตีความอย่างถูกต้อง</p> <p>1010172 คำสั่งของผู้บังคับบัญชาได้รับการตีความอย่างเข้าใจ โดยผู้ใต้บังคับบัญชาและสามารถปฏิบัติงานตามคำสั่งได้อย่างถูกต้อง</p> <p>1010173 ข้อมูลและข้อคิดเห็นสะท้อนกลับในการปฏิบัติงานประจำมีการรายงานเพื่อเสนอต่อผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นอย่างชัดเจนและเที่ยงตรง</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสาธิตการปฏิบัติงาน</p>

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะการคำนวณคณิตศาสตร์เบื้องต้นด้วยตนเอง หรือใช้เครื่องคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยได้ดี และคำศัพท์ภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่ใช้ในงานอาชีพ
- มีความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์หรือเครื่องมือเบื้องต้นในกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการใช้หลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ตาม GMP ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ทักษะการใช้หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ทักษะการเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือที่ต้องใช้ในการตรวจรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต
- ทักษะการเตรียมเครื่องจักรสำหรับการตรวจรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ตามข้อแนะนำการทดสอบเครื่องจักร/บำรุงรักษา
- ทักษะการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำแต่ละชนิด ตามหลักเกณฑ์การตรวจรับวัตถุดิบ
- ทักษะการคัดแยกสัตว์น้ำตามชนิดและประเภท ตลอดจนสัตว์น้ำที่ผิดประเภทออกจากกลุ่มวัตถุดิบที่ต้องการ

รวมถึงการคัดแยกสิ่งแปลกปลอมบนโต๊ะปฏิบัติงานหรือบนสายพานลำเลียง

- ทักษะการรักษาคุณภาพวัตถุดิบสัตว์น้ำโดยใช้น้ำแข็งหรือน้ำเย็น ตามหลักการใช้ความเย็น
- ทักษะการตรวจสอบส่วนผสมก่อนการใช้งาน และการจัดเก็บส่วนผสมของแข็ง/ของเหลวที่เหลือจากการเตรียม
- ทักษะการเตรียมส่วนผสมที่เป็นของแข็ง/ของเหลว ตามหลักการและกระบวนการ

และการตรวจสอบคุณลักษณะเบื้องต้นที่ต้องการหลังการเตรียมของส่วนผสมที่ใช้เป็นประจำได้ด้วยตนเอง

- ทักษะการคัดขนาด/คัดเกรดวัตถุดิบสัตว์น้ำตามชนิดและประเภทของการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง บนโต๊ะปฏิบัติงานหรือบนสายพานลำเลียง
- ทักษะการตัดแต่งวัตถุดิบสัตว์น้ำตามชนิดและประเภท รวมถึงการทำความสะอาดสัตว์น้ำก่อนและหลังการตัดแต่ง
- ทักษะการแยกประเภท เก็บรวบรวม และเก็บรักษาวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้จากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ตามหลักการและกระบวนการ
- ทักษะการกำจัดของเสียจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ตามมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้าม
- แปลความหมายและตีความข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการประจำตามวิธีการ (Procedure) ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work instruction; WI)

เอกสารข้อกำหนดของบริษัท หรือคู่มือปฏิบัติงานต่างๆ จากการอ่านในส่วนของงานประจำได้อย่างถูกต้อง

- แปลความหมายและตีความคำสั่งให้ปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชา
- รายงานข้อมูลให้ผู้บังคับบัญชาทราบเมื่อมีปัญหาทำงานประจำเกิดขึ้น รวมถึงขอความเห็นสะท้อนกลับในการปฏิบัติงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรในงานตรวจรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และงานเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต
- ความรู้เกี่ยวกับการใช้งาน บำรุงรักษา และจัดเก็บอุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรในงานตรวจรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และงานเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต
- ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ และสารทำความสะอาดที่ใช้ทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรในงานตรวจรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และงานเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต วิธีการใช้งาน และการเก็บรักษาให้ปลอดภัย

- หลักการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำเบื้องต้น

- ความรู้เกี่ยวกับชนิดและประเภทของสัตว์น้ำที่ใช้ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุณภาพของสัตว์น้ำ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสัตว์น้ำ ปัจจัยที่มีผลต่อการเสื่อมคุณภาพ และวิธีการลดอัตราการเสื่อมคุณภาพของสัตว์น้ำด้วยวิธีการใช้เย็น

- ความรู้เกี่ยวกับการประเมินความสดทางประสาทสัมผัสของสัตว์น้ำที่ใช้ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง

- หลักการและเทคนิคการเก็บรักษาสัตว์น้ำโดยวิธีการใช้ความเย็น
- ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมที่ใช้ในการปฏิบัติงานประจำในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง การเสื่อมสภาพของส่วนผสม และวิธีการจัดเก็บส่วนผสมของแข็งและของเหลวให้ปลอดภัยจากการปนเปื้อนและสัตว์พาหะ

- หลักการและเทคนิคการใช้เครื่องชั่ง และอุปกรณ์ตวง วัดส่วนผสม

- ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการเตรียมส่วนผสมที่เป็นของแข็งและของเหลว และคุณลักษณะที่ต้องการหลังการเตรียมส่วนผสมที่ใช้เป็นประจำ ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง

- ความรู้เกี่ยวกับขนาด/เกรดของสัตว์น้ำ ตามชนิดและประเภทที่ใช้ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เกี่ยวกับรูปแบบและวิธีการตัดแต่งสัตว์น้ำ ตามชนิดและประเภทที่ใช้ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เกี่ยวกับวัสดุเศษเหลือ ผลพลอยได้ และของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง

การจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ ตามหลักการและกระบวนการ

- ความรู้เกี่ยวกับวิธีการกำจัดของเสียในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง

ตามมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้าม และข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อม

- ความรู้ภาษาไทยด้านทักษะการอ่าน เขียน ฟัง และพูดเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ
- ความรู้ภาษาอังกฤษด้านการอ่าน พูดเพื่อการสื่อสารในงานอาชีพเบื้องต้น (คำศัพท์เฉพาะหน้างานประจำ เช่น อ่านและออกเสียงชื่ออุปกรณ์/เครื่องมือ ชื่อส่วนผสม และชื่อสัตว์น้ำ เป็นต้น)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบรวมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 1 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับ ปวช. ในรูปแบบการจัดการศึกษาในระบบ สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ/ อุตสาหกรรมเกษตร/ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร
- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง อย่างน้อย 2 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับ ปวช. สาขาอื่นๆ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา)
- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง อย่างน้อย 2 ปี ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตสัตว์น้ำอื่นๆ หรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือสถานที่แปรรูปอาหาร สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับ ปวช. สาขาอื่นๆ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา)
- เอกสารรับรองจากนักบริหารการผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและสัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง) ชั้น 4 ขึ้นไป หรือผู้มีอำนาจออกหนังสือรับรองการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งของบริษัทนั้นๆ ใ้การรับรอง

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใ้รับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับ ปวช. ในรูปแบบการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร และสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร หรือ
- ใ้รับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับ ปวช. ในรูปแบบการจัดการศึกษาในระบบ สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ/ อุตสาหกรรมเกษตร/ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ให้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใ้รับรองการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ
- ใ้รับรองคุณวุฒิการศึกษาในระดับ ปวช. สาขาอื่นๆ หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) ให้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใ้รับรองการปฏิบัติงานด้านการผลิตไม่น้อยกว่า 2 ปี ในสถานประกอบที่เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง หรือ
- ใ้รับรองคุณวุฒิการศึกษาในระดับ ปวช. สาขาอื่นๆ หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) ให้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใ้รับรองการปฏิบัติงานด้านการผลิตไม่น้อยกว่า 2 ปี ในสถานประกอบที่เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำอื่นๆ หรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือสถานที่แปรรูปอาหาร และ ประกาศนียบัตรหรือเอกสารรับรองการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวกับการตรวจรับสัตว์น้ำ การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง จากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากภาครัฐ ไม่น้อยกว่า 75 ชั่วโมง
- ใ้รับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) เป็นต้น (ถ้ามี)
- ใ้รับรองการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะใ้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และ หลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบสัทธิการทำงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีเครื่องมืออุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้อย่างน้อย 2 ปี หรือ เป็นผู้มีความรู้วิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 2 อย่างน้อย 1 ปี
- ชนิดของวัตถุดิบสัตว์น้ำที่เลือกใช้เพื่อการสอบสัทธิการทำงานมี 3 ชนิด คือ กุ้ง ปลา และหมึก โดยพิจารณาจาก 3 กลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำหลักของประเทศ อย่างไรก็ตามยังมีวัตถุดิบปลาทูน่า และซูริมิ (เนื้อปลาสดแช่แข็ง) ที่เป็นอีกกลุ่มอุตสาหกรรมหลัก แต่เนื่องจากปัญหาเรื่องต้นทุนและความยุ่งยากในการจัดการที่ไม่เหมือนวัตถุดิบอื่นๆ จึงไม่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบเพื่อสอบการสัทธิการทำงาน
- ผู้เข้ารับการประเมินสามารถเลือกชนิดของวัตถุดิบสัตว์น้ำ 1 ชนิด เพื่อการทดสอบ ตามคู่มือ และใ้แจ้งความจำนงแก่เจ้าหน้าที่ในวันที่ยื่นใ้รับสมัครเพื่อขอเข้ารับการประเมิน
- ผู้เข้ารับการประเมินสามารถนำอุปกรณ์ ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของตนเองมาใช้ระหว่างการสอบประเมินได้ ตามความเหมาะสม

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัทธิการทำงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การทดสอบการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ครอบคลุมถึงการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานผลิตด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล การเตรียมความพร้อมของสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรในงานตรวจรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ การตรวจรับวัตถุดิบ การเตรียมส่วนผสม การคัดขนาด/คัดเกรด/ตัดแต่งวัตถุดิบสัตว์น้ำตามชนิดและประเภท การบรรจุและระบุข้อมูลบนป้ายบ่งชี้ และการรักษาคุณภาพวัตถุดิบสัตว์น้ำด้วยความเย็น การจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ โดยคำนึงถึงมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนการปฏิบัติงานในฝ่ายตรวจรับวัตถุดิบ ฝ่ายเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และฝ่ายเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต และสามารถสื่อสารงานเบื้องต้นกับผู้บังคับบัญชาได้

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือเครื่องจักร:

- อุปกรณ์ : เครื่องชั่ง เครื่องปั่นส่วนผสม เครื่องวัดค่าความหวาน-ความเค็ม เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง
- เครื่องจักร: เครื่องจักรล้างกระบอก/ตะกร้า เครื่องจักรลำเลียงวัตถุดิบผ่านสายพาน เครื่องจักรล้างวัตถุดิบ เครื่องนึ่งไอน้ำ (หม้อนึ่งไอน้ำ)

2) สถานที่:

- สถานที่ตรวจรับวัตถุดิบ (หน้าแพ)
- สถานที่เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำครอบคลุมไปจนถึงสถานที่ก่อนการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- สถานที่แปรรูปสัตว์น้ำ (ล้างกุ้ง ล้างปลา ล้างปู ล้างหมึก)
- สถานที่เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต
- ห้องเก็บรักษาวัตถุดิบสัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง
- ห้องเก็บรักษาส่วนผสม
- ห้องเก็บรักษาอุปกรณ์/เครื่องมือเตรียมวัตถุดิบ
- ห้องเก็บรักษาอุปกรณ์และสารทำความสะอาด

3) มาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

- หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)
- ISO 14000 (ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม)
- ISO 18000 (ระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย)
- ISO 22000 (ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร) ครอบคลุม ISO 9001 HACCP และ ISO 14000

4) วัตถุดิบสัตว์น้ำ ประกอบด้วย

- ปลาทูน่า
- ปลาอื่นๆ ยกเว้นปลาทูน่า

- กุ้ง
- หมึก
- ปู
- หอย

5) ส่วนผสม ประกอบด้วย

- วัตถุดิบอาหาร : เกลือ น้ำตาล กรด น้ำตาลแอลกอฮอล์ สารประกอบฟอสเฟตหรือสารทดแทนสารประกอบฟอสเฟต สี/กลิ่นปรุงแต่ง
- ผลผลิตทางการเกษตร : ผักสด ผลไม้สด เครื่องเทศ แป้ง

6) ป้ายบ่งชี้ ประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อวัตถุดิบสัตว์น้ำ ชื่อส่วนผสม วันที่ เวลา สถานที่เตรียม สถานที่จัดส่ง ผู้เตรียม/ผู้จัดส่ง

7) สิ่งอำนวยความสะดวก ครอบคลุมทั้งระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบระบายอากาศอุปกรณ์และสารทำความสะอาด อุปกรณ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล

8) อุปกรณ์และสารทำความสะอาด ประกอบด้วย คลอรีนน้ำ คลอรีนผง น้ำยาทำความสะอาด ถัง/กะละมังพลาสติก ฟองน้ำ ผ้าเช็ดโต๊ะ ไม้ปาดน้ำบนพื้น ถุงดำ

9) อุปกรณ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล ประกอบด้วย หมวก เน้นคลุมผม เข็มพลาสติก รองเท้าบูท ผ้าปิดปากหรือหน้ากากอนามัย ถุงมือยาง

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

กลุ่มอาชีพผลิตสัตว์น้ำกระป๋อง/ผลิตสัตว์น้ำแปรรูปอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติในอาชีพผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้วิธีการทดสอบข้อเขียน และการสอบสาธิตการทำงาน ตามรายละเอียดที่กำหนดในคู่มือ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10102
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ดำเนินการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
3. ทบทวนครั้งที่ - / -
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง) ชั้น 2
 กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางความคิด ความสามารถในการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล การเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือ เครื่องจักรก่อนและหลังการปฏิบัติงาน การปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง การเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามชนิดและประเภท การจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิต ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง และสามารถสื่อสารงานเบื้องต้นในฝ่ายผลิตรวมทั้งสามารถแก้ปัญหาพื้นฐานที่พบเป็นประจำ ภายใต้การควบคุมแนะนำของผู้บังคับบัญชา

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101021 เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลตามหลัก GMP และใช้หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยตลอดการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง	1010211 หลักด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต(Good Manufacturing Practice : GMP) ได้ถูกนำมาใช้โดยผู้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตลอดการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง 1010212 หลักปฏิบัติเบื้องต้นด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยตามกฎหมายหรือมาตรฐาน ISO 18000 ได้ถูกนำมาปฏิบัติอย่างถูกต้องโดยผู้ปฏิบัติงานตลอดการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
<p>101022 เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรก่อนและหลังการปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	<p>1010221 สถานที่ปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้รับการดูแลให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะก่อนและหลังการปฏิบัติงาน มีสภาพพร้อมใช้งานด้วยความปลอดภัยโดยคำนึงถึง GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010222 อุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกจัดเตรียมอย่างถูกต้อง ครบถ้วน และเหมาะสม และได้รับการรักษาความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะมีความพร้อมในการปฏิบัติงาน โดยคำนึงถึง GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน</p> <p>1010223 เครื่องจักรในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งได้รับการบำรุงรักษาตามคู่มือ และรักษาความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะ มีสภาพพร้อมใช้งานโดยคำนึงถึง GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน</p>
<p>101023 ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งตามขั้นตอนการผลิตตามชนิดและประเภท</p>	<p>1010231 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดก่อนนำไปแช่เย็นหรือแช่แข็งได้ผ่านการดำเนินการเบื้องต้นอย่างถูกต้องตามลำดับขั้นตอนที่กำหนด ตามหลักการและกระบวนการโดยคำนึงถึง GMP HACCP และหลัก อาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010232 วิธีการแช่เย็น/แช่แข็งสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแต่ละชนิดและประเภททำได้ตามหลักการและกระบวนการอย่างมีประสิทธิภาพถูกต้องตามหลักการใช้ความเย็น โดยคำนึงถึง GMP HACCP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010233 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งที่ผลิตได้ถูกบรรจุในภาชนะที่เหมาะสมตามที่กำหนดไว้อย่างมีประสิทธิภาพโดยคำนึงถึง GMP และ HACCP HACCP โดยรายละเอียดข้อมูลที่ระบุบนป้ายบ่งชี้ที่ภาชนะบรรจุมีความถูกต้องและชัดเจน</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน</p>

สมรรถนย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
<p>101024</p> <p>เก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งตามชนิดและประเภท</p>	<p>1010241</p> <p>สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดหลังการผลิตโดยวิธีแช่เย็นหรือแช่แข็งได้รับการแยกเก็บรักษาตามประเภทภายใต้อุณหภูมิและสภาวะการเก็บรักษาที่ดีและไม่เกิดความเสียหายระหว่างการเก็บรักษา โดยคำนึงถึง GMP HACCP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010242</p> <p>สัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็งหลังการผลิตได้รับการเก็บรักษาตามผังการจัดเก็บที่ระบุไว้ตามระบบการจัดเก็บแบบเก่าเก็บด้านหน้า ใหม่เก็บด้านใน และมาก่อนใช้ก่อน (First-In-First-Out: FIFO) โดยคำนึงถึง GMP HACCP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสาธิตการปฏิบัติงาน</p>
<p>101025 จัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	<p>1010251</p> <p>วัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้จากการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งได้รับการแยกออกจากของเสียและถูกแยกประเภท/เก็บรวบรวมอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึง GMP HACCP</p> <p>หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14000)</p> <p>โดยรายละเอียดข้อมูลที่ระบุบนป้ายบังคับซึ่งมีความถูกต้องและชัดเจนก่อนนำไปจัดส่งหรือเก็บรักษาในภาชนะให้อยู่ในสภาพดีและสะอาดถูกสุขลักษณะภายใต้อุณหภูมิและสถานที่ที่กำหนด</p> <p>1010252</p> <p>ของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตได้ถูกกำจัดจากสถานที่ผลิตในสถานที่ที่กำหนดอย่างมีประสิทธิภาพตามมาตรการป้องกันเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม โดยคำนึงถึง GMP</p> <p>หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14000)</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสาธิตการปฏิบัติงาน</p>
<p>101026</p> <p>สื่อสารงานเบื้องต้นในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	<p>1010261</p> <p>ข้อมูล/เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานประจำตามวิธีการ (Procedure) ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction : WI) และเอกสารอื่นๆในงานผลิตได้รับการแปลความหมายและตีความอย่างถูกต้อง</p> <p>1010262</p> <p>คำสั่งของผู้บังคับบัญชาได้รับการตีความอย่างเข้าใจโดยผู้บังคับบัญชา และสามารถปฏิบัติงานตามคำสั่งได้อย่างถูกต้อง</p> <p>1010263</p> <p>ข้อมูลและข้อคิดเห็นสะท้อนกลับในการปฏิบัติงานประจำมีการรายงานเพื่อเสนอต่อผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นอย่างชัดเจนและเที่ยงตรง</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสาธิตการปฏิบัติงาน</p>

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะการคำนวณคณิตศาสตร์เบื้องต้นด้วยตนเอง หรือใช้เครื่องคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยได้ดี และคำศัพท์ภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่ใช้ในงานอาชีพ
- มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการใช้หลักสุขลักษณะส่วนบุคคล ตาม GMP ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ทักษะการใช้หลักการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ทักษะการเตรียมอุปกรณ์/เครื่องมือที่ต้องใช้ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ทักษะการเตรียมเครื่องจักรสำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามข้อแนะนำการทดสอบเครื่องจักร/บำรุงรักษา
- ทักษะการเตรียมการเบื้องต้นกับวัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่ง ตามชนิดและประเภทของผลิตภัณฑ์ก่อนการแช่เย็น หรือแช่แข็ง (แช่ในสารละลายผสมกับวัตถุเจือปนอาหาร เครื่องปรุง เครื่องเทศ และ/หรือผลิตภัณฑ์ทางเภสัชกรรมต่างๆ เคลือบ ยัดไส้ หมัก ตอง ทอด บั้ง ย่าง เป็นต้น)
- ทักษะการเรียงสัตว์น้ำหรือผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดตามชนิดและประเภทลงในบล็อก สำหรับการแช่เย็น หรือแช่แข็งกรณีใช้เครื่องจักรแช่แข็งแบบ Air blast หรือ Contact plate หรือบ่อนสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบนลานพานเข้าเครื่องจักรอัตโนมัติ กรณีใช้เครื่องจักรแช่แข็งแบบ Thunnel /Spiral /Cryogenic หรือ Fluidized bed
- ทักษะการเรียงบล็อก สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดบนถาดสำหรับการแช่เย็น หรือแช่แข็ง กรณีใช้เครื่องจักรแช่แข็งแบบ Air blast หรือ Contact plate
- ทักษะการแช่เย็น หรือแช่แข็งสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามชนิดและประเภท โดยใช้เครื่องแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามหลักการและกระบวนการ
- ทักษะการบรรจุสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง รวมถึงการระบุรายละเอียดการผลิตที่ป้ายบ่งชี้บนฉลากของผลิตภัณฑ์
- ทักษะการรักษาอุณหภูมิสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดตลอดการปฏิบัติงานผลิตตามหลักการใช้ความเย็น
- ทักษะการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามหลักการใช้ความเย็น
- ทักษะการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ด้วยระบบการจัดเก็บแบบเก่าเก็บด้านหน้า ใหม่เก็บด้านหลัง และมาก่อนใช้ก่อน (First-In-First-Out : FIFO)

- ทักษะการแยกประเภท เก็บรวบรวม และเก็บรักษาวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้จากการผลิต ตามหลักการและกระบวนการ
- ทักษะการกำจัดของเสียจากการผลิตสัตว์น้ำ ตามมาตรการป้องกันเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้ามในสถานที่ที่กำหนด
- แลกความหมายและตีความข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการประจำตามวิธีการ (Procedure) ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work instruction; WI) เอกสารข้อกำหนดของบริษัท หรือคู่มือปฏิบัติงานต่างๆ จากงานประจำ
- แลกความหมายและตีความคำสั่งให้ปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชา
- รายงานข้อมูลให้ผู้บังคับบัญชาเมื่อมีปัญหาในงานประจำเกิดขึ้น รวมถึงขอคิดเห็นสะท้อนกลับในการปฏิบัติงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เกี่ยวกับหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอันตรายทางกายภาพ เคมี และชีวภาพในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ และสารทำความสะอาดที่ใช้ทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรในงานผลิต วิธีการใช้งาน และการเก็บรักษาให้ปลอดภัย

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องหมายระบุนอันตรายบนขวดสารเคมี
- ความรู้เกี่ยวกับการใช้งาน บำรุงรักษา และจัดเก็บอุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรในงานผลิต
- หลักการถนอมอาหารด้วยวิธีการหมัก ตอง ต้ม บั้ง ย่าง กับสัตว์น้ำเพื่อการแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- หลักการและกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งเบื้องต้น
- บรรจุภัณฑ์สำหรับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งในห้องเย็นหรือห้องแช่แข็ง
- การเสื่อมเสียของสัตว์น้ำระหว่างการเก็บรักษาในห้องเย็น (cold storage) เบื้องต้น
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบการจัดเก็บแบบเก่าเก็บด้านหน้า ใหม่เก็บด้านหลัง และมาก่อนใช้ก่อน (First-In-First-Out : FIFO)

ในการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ประเภทของวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- วิธีการจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการกำจัดของเสียที่เป็นพิษอย่างปลอดภัย
- ความรู้ภาษาไทยด้านทักษะการอ่าน เขียน ฟัง และพูดในงานอาชีพ
- ความรู้ภาษาอังกฤษด้านการอ่าน พูดในงานอาชีพเบื้องต้น (คำศัพท์เฉพาะหน้างานประจำ เช่น อ่านและออกเสียงชื่อสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ชื่อเครื่องจักร)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบรวมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 1 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับ ปวช. ในรูปแบบการจัดการศึกษาในระบบ สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ/ อุตสาหกรรมเกษตร/ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร
- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง อย่างน้อย 2 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับ ปวช. สาขาอื่นๆ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา)
- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง อย่างน้อย 2 ปี ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตสัตว์น้ำอื่นๆ หรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือสถานที่แปรรูปอาหาร สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับ ปวช. สาขาอื่นๆ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา)
- เอกสารรับรองจากนักบริหารการผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและสัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง) ชั้น 4 ขึ้นไป หรือผู้มีอำนาจออกหนังสือรับรองการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งของบริษัทนั้นๆ ใ้การรับรอง

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใ้รับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับ ปวช. ในรูปแบบการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร และสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร หรือ
- ใ้รับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับ ปวช. ในรูปแบบการจัดการศึกษาในระบบ สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ/ อุตสาหกรรมเกษตร/ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ใ้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใ้รับรองการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ
- ใ้รับรองคุณวุฒิการศึกษาในระดับ ปวช. สาขาอื่นๆ หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) ใ้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใ้รับรองการปฏิบัติงานด้านการผลิตไม่น้อยกว่า 2 ปี ในสถานประกอบที่เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง หรือ
- ใ้รับรองคุณวุฒิการศึกษาในระดับ ปวช. สาขาอื่นๆ หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) ใ้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใ้รับรองการปฏิบัติงานด้านการผลิตไม่น้อยกว่า 2 ปี ในสถานประกอบที่เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำอื่นๆ หรือโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือสถานที่แปรรูปอาหาร และ ประกาศนียบัตรหรือเอกสารรับรองการฝึกอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง จากหน่วยงานที่ใ้รับการรับรองจากภาครัฐ ไม่น้อยกว่า 75 ชั่วโมง
- ใ้รับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) เป็นต้น (ถ้ามี)
- ใ้รับรองการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะใ้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และ หลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบสัทธิการทำงาน ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีเครื่องมืออุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้อย่างน้อย 2 ปี หรือ เป็นผู้มีความรู้วิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 2 อย่างน้อย 1 ปี
- ชนิดของวัตถุดิบสัตว์น้ำที่เลือกใ้เพื่อการสอบสัทธิการทำงานมี 3 ชนิด คือ กุ้ง ปลา และหมึก โดยพิจารณาจาก 3 กลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำหลักของประเทศ ใ้แก่ใ้ตามยังมีวัตถุดิบปลาทูน่า และซูริมิ (เนื้อปลาสดแช่แข็ง) ที่เป็นอีกกลุ่มอุตสาหกรรมหลัก แต่เนื่องจากปัญหาเรื่องต้นทุน และความยุ่งยากในการจัดการที่ไม่เหมือนวัตถุดิบอื่นๆ จึงใ้นำมาใ้เป็นวัตถุดิบเพื่อสอบการสัทธิการทำงาน
- ผู้เข้ารับการประเมินสามารถเลือกชนิดของวัตถุดิบสัตว์น้ำ 1 ชนิด เพื่อการทดสอบ ตามคู่มือ และใ้แก่ความจำนงแก่เจ้าหน้าที่ใ้ในวันที่ยื่นใ้รับสมัครเพื่อขอเข้ารับการประเมิน
- ผู้เข้ารับการประเมินสามารถนำอุปกรณ์ ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลของตนเองมาใ้ระหว่างการสอบประเมินใ้ ตามความเหมาะสม

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัทธิการทำงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ใ้แก่ใ้ของเสียที่เกิดขึ้น โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้องตลอดการปฏิบัติงานในฝ่ายผลิต รวมถึงการสื่อสารงานเบื้องต้นในฝ่ายผลิตซึ่งครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ (ไลน์) ผลิตจนถึงสถานที่เก็บรักษา (Cold storage) ในโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง หรือสถานที่ แปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็งเบื้องต้น

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- 1) อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือเครื่องจักร:

- อุปกรณ์: ตะกร้า/กระบะ/ถังพลาสติก ถาด/กล่อง/ถัง/โต๊ะ สแตนเลส คีมจับของร้อน กระทะ เทอร์โมมิเตอร์
- เครื่องมือ: เครื่องชั่ง เครื่องทอด เครื่องปั่น เตาย่าง เต้าไมโครเวฟ เครื่องซุบแป้ง เครื่องซุบเกล็ดขนมปัง
- เครื่องจักร: เครื่องจักรแช่แข็งแบบ Air blast แบบ Contact plate แบบ Thunnel แบบ Spiral แบบ Fluidized bed

2) สถานที่:

- ไลน์ผลิต
- ห้องเย็นเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (cold storage)

3) มาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

- หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)
- ISO 14000 (ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม)
- ISO 18000 (ระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย)
- ISO 22000 (ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร)

4) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ผลิตจากวัตถุดิบสัตว์น้ำ ดังต่อไปนี้

- ปลาทูน่าสด และปลาทูน่าแปรรูป
- ปลาสตออื่นๆ และปลาสตออื่นๆ แปรรูป
- กุ้งสด และกุ้งแปรรูป
- หมึกสด และหมึกแปรรูป
- ปูสด และปูแปรรูป
- หอย และหอยแปรรูป

5) ส่วนผสม ประกอบด้วย

- วัตถุดิบอาหาร : เกลือ น้ำตาล และสารเคมีที่อนุญาตให้ใช้ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
- ผลผลิตทางการเกษตร : เครื่องเทศ เครื่องแกง แป้ง เกล็ดขนมปัง แผ่นก๊วยว่ ผักสด

6) ป้ายบ่งชี้ ประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ จำนวน ปริมาณหรือน้ำหนักสุทธิ วันที่/เวลา สถานที่ผลิต สถานที่จัดส่ง ชื่อผู้ผลิต/ผู้จัดส่ง

7) สิ่งอำนวยความสะดวกครอบคลุมทั้งระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบระบายอากาศ สารทำความสะอาด อุปกรณ์ทำความสะอาด อุปกรณ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล

8) อุปกรณ์และสารทำความสะอาด ประกอบด้วย คลอรีนน้ำ น้ำยาทำความสะอาด ถัง/กะละมังพลาสติก ฟองน้ำ ผ้าเช็ดโต๊ะ ไม้ปาดน้ำบนโต๊ะปฏิบัติการ ไม้ปาดน้ำบนพื้น ถูดำ

9) อุปกรณ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล ประกอบด้วย หมวก เนื้ดคลุมผม เอื้ยมพลาสติก รองเท้าบู๊ท ผ้าปิดปากหรือหน้ากากอนามัย ถุงมือยาง

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

กลุ่มอาชีพผลิตส้ตว์น้ำกระป๋อง/ผลิตส้ตว์น้ำแปรรูปอื่น ๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติในอาชีพผลิตส้ตว์น้ำและผลิตภัณ์ส้ตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง โดยใช้วิธีการทดสอบข้อเขียน และการสอบสาธิิตการทำงาน ตามรายละเอียดที่กำหนดในคู่มือ