



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
10103	ควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
10104	ควบคุมและกำกับดูแลการดำเนินการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
10105	สื่อสารงานในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ สมรรถนะทางเทคนิค และทักษะทางเทคนิคในการทำงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต รวมถึงการดำเนินการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง มีความสามารถในการปรับวิธีการทำงานตามมาตรฐานการทำงาน ตัดสินใจ และแก้ปัญหาหน้างาน ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน มีความรับผิดชอบต่องานในหน้าที่ และมีจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- ผู้ที่เข้าสู่การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 3 จะต้อง
 - 1.1 เป็นบุคคลที่มีคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต ระดับ 2 และมีประสบการณ์ทำงาน ในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำ ไม่น้อยกว่า 2 ปี หรือ
 - 1.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ที่มีประสบการณ์ทำงานด้านการผลิต ในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำ ไม่น้อยกว่า 1 ปี และสามารถอ่าน เขียน และสื่อสารภาษาไทยที่เกี่ยวข้องกับการทำงานได้ หรือ
 - 1.3 ได้รับการรับรองให้เข้ารับการประเมินได้จากนักบริหารการผลิต ระดับ 5 ขึ้นไป
- ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 3 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 3 หน่วยสมรรถนะ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งที่ทำหน้าที่ควบคุมและดูแลการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หรือ
- ผู้ที่สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิจำนวนี่)

- 10103 ควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
- 10104 ควบคุมและกำกับดูแลการดำเนินการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
- 10105 สื่อสารงานในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง

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
ผลิตและพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในระบบอุตสาหกรรมให้มีปริมาณและคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดเพื่อจำหน่ายในประเทศและ ต่างประเทศ	10	ผลิตสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง และสัตว์น้ำแปรรูปอื่น ๆ	101	ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

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	ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	10103	ควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตตามมาตรฐานการ ผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง	101031	ตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ เครื่องจักร และสิ่งอำนวยความสะดวกก่อนและหลังการเตรียม วัตถุดิบสัตว์น้ำ
				101032	ควบคุมและกำกับดูแลการตรวจรับวัตถุดิบเพื่อการผลิต สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
				101033	ควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
				101034	ควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้/ของ เสียจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ
				101035	ควบคุมและกำกับดูแลผู้ได้บังคับบัญชาในการเตรียม วัตถุดิบสัตว์น้ำ
		10104	ควบคุมและกำกับดูแลการดำเนินการผลิตตาม มาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง	101041	ตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงานผลิต อุปกรณ์/เครื่องมือ เครื่องจักรและสิ่งอำนวยความสะดวกก่อนและหลัง การปฏิบัติงาน
				101042	ควบคุมและกำกับดูแลการปฏิบัติงานผลิต การจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตสัตว์น้ำและผลิต ภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
				101043	ควบคุมและกำกับดูแลการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภั ณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
				101044	ควบคุมและกำกับดูแลการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สั ตว์น้ำสดแช่เย็นของผู้ได้บังคับบัญชา
		10105	สื่อสารงานในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์ น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง	101051	ติดต่อประสานงานกับผู้ได้บังคับบัญชาและผู้บังคับ บัญชาที่เกี่ยวข้อง
				101052	สอนงานที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน และหลักการปฏิบัติตนในงานการผลิตให้ผู้ได้บังคับบัญชา
		101053	บันทึก/สรุป/จัดทำรายงานและนำเสนอข้อมูลเบื้องต้น เกี่ยวกับการผลิตเสนอต่อผู้บังคับบัญชา		

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
3. ทบทวนครั้งที่ - / -
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง) ชั้น 3
 กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางความคิด ความสามารถระดับฝีมือและเทคนิคเกี่ยวกับการตรวจสอบความพร้อมของสถานที่ อุปกรณ์/เครื่องมือ เครื่องจักร และสิ่งอำนวยความสะดวกก่อนและหลังการปฏิบัติงานสามารถควบคุมและกำกับดูแลผู้ได้บังคับบัญชาให้ปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล และปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ การเตรียมส่วนผสม การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้/ของเสียจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง ภายใต้การแนะนำของผู้บังคับบัญชา

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)
<p>101031 ตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ เครื่องจักร และสิ่งอำนวยความสะดวกก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ</p>	<p>1010311 สถานที่ปฏิบัติงานตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำงานเตรียมส่วนผสม และงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการตรวจสอบทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงาน ตาม GMPและหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010312 อุปกรณ์/เครื่องมือมีจำนวนครบถ้วนและเหมาะสมกับการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการจัดทำให้เพียงพอ และได้รับการตรวจเช็คความสะอาดก่อนและหลังการปฏิบัติงานตามGMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010313 เครื่องจักรเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการตรวจเช็คสภาพความพร้อมใช้งานและความสะอาดก่อนและหลังการปฏิบัติงานตาม GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010314 สิ่งอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับน้ำใช้ได้รับการตรวจสอบวาล์วและท่อนำจ่ายน้ำตามคู่มืออย่างถูกต้องให้สามารถใช้งานได้ตามปกติ ไม่เกิดความเสี่ยงจากท่อและเพียงพอลดลดการปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำรวมถึงอุปกรณ์และสารทำความสะอาดที่ใช้ทำความสะอาดสถานที่</p> <p>อุปกรณ์/เครื่องมือและเครื่องจักรได้รับการตรวจเช็คจำนวนและสภาพการใช้งานอย่างถูกต้องตามคู่มือและสารทำความสะอาดได้รับการคำนวณความเข้มข้นในหน่วยร้อยละ หรือ ppm. อย่างถูกต้อง</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสัมภาษณ์</p> <p>การสาธิตการปฏิบัติงาน</p>
<p>101032 ควบคุมและกำกับดูแลการตรวจรับวัตถุดิบเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง</p>	<p>1010321 วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการควบคุมและกำกับดูแลการตรวจรับตามเกณฑ์คุณภาพอย่างถูกต้อง</p> <p>1010322 วัตถุดิบสัตว์น้ำที่รับเข้าสู่โรงงานได้รับการควบคุมและกำกับดูแลการชั่งน้ำหนักอย่างถูกต้องตามหลักการชั่ง</p> <p>1010323 วัตถุดิบสัตว์น้ำที่รับเข้าสู่โรงงานได้รับการควบคุมและกำกับดูแลการคัดแยกตามชนิด/ประเภทของวัตถุดิบสัตว์น้ำรักษาความเย็น และ/หรือจัดเก็บตามข้อกำหนดของบริษัท โดยคำนึงถึง GMP</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสาธิตการปฏิบัติงาน</p> <p>การสัมภาษณ์</p>

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
<p>101033</p> <p>ควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง</p>	<p>1010331</p> <p>ส่วนผสมในห้องเก็บรักษาได้รับการควบคุมและกำกับดูแลให้อยู่ในสภาพที่ดีมีการแยกประเภทเก็บรักษาตามอุณหภูมิที่กำหนดตามหลักการ โดยคำนึงถึง GMP และไม่หมดอายุก่อนนำมาใช้งาน</p> <p>มีการตรวจเช็คจำนวนให้ตรงกับข้อมูลตามเอกสารที่ระบุและตรวจสอบว่ามีจำนวนเพียงพอกับที่ต้องการใช้เพื่อผลิตรายวัน</p> <p>1010332</p> <p>ส่วนผสมที่ต้องการใช้งานประจำวันได้รับการควบคุมและกำกับดูแลให้มีน้ำหนักและปริมาตรอย่างถูกต้องตามสูตรการเตรียมเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดและส่วนผสมเพื่อการผลิตได้รับการคำนวณอย่างถูกต้อง</p> <p>1010333</p> <p>ส่วนผสมหลังการเตรียมได้รับการควบคุมและกำกับดูแลชนิดและปริมาณให้เหมาะสมกับการผลิตอย่างถูกต้องและมีส่วนผสมตรงตามรายละเอียดบนป้ายบ่งชี้ที่ระบุ</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสาธิตการปฏิบัติงาน</p> <p>การสัมภาษณ์</p>
<p>101034</p> <p>ควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและการจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้/ของเสียจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ</p>	<p>1010341</p> <p>วัตถุดิบสัตว์น้ำที่เข้าสู่ไลน์เตรียมวัตถุดิบได้รับการควบคุมและกำกับดูแลให้มีการคัดขนาดและคัดเกรดถูกต้องตามข้อกำหนดของสัตว์น้ำตามชนิดและประเภทรวมถึงการควบคุมและกำกับดูแลให้มีการรักษาความเย็นระหว่างการคัดเกรด/คัดขนาดสัตว์น้ำตามหลักการให้ความเย็น โดยคำนึงถึง GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010342</p> <p>วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการควบคุมและกำกับดูแลให้ตัดแต่งตามชนิดและประเภทอย่างถูกต้องได้ % yield ตามที่กำหนด โดยคำนึงถึง GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย รวมถึงการทำความสะอาดก่อน/หลังการตัดแต่งอย่างถูกวิธีตาม GMP และการเก็บรักษาวัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่งอย่างถูกต้องตามหลักการให้ความเย็น โดยคำนึงถึง GMP</p> <p>1010343</p> <p>วัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้/ของเสียจากขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการควบคุมและกำกับดูแลการแยกประเภทรวบรวม เก็บรักษา และจัดการให้เป็นไปตามข้อกำหนดอย่างถูกต้อง โดยคำนึงถึง GMP หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม(ISO 14000)</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสาธิตการปฏิบัติงาน</p> <p>การสัมภาษณ์</p>

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101035 ควบคุมและกำกับดูแลผู้ได้บ้บังคับบัญชาในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ	1010351 การปฏิบัติเกี่ยวกับสัญลักษณ์ส่วนบุคคลตามGMP ของผู้ได้บ้บังคับบัญชาได้รับการควบคุมและกำกับดูแลอย่างถูกต้องตลอดการปฏิบัติงานตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำงานเตรียมส่วนผสม งานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ 1010352 การปฏิบัติงานตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ งานเตรียมส่วนผสม งานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้และกำจัดของเสียจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำของผู้ได้บ้บังคับบัญชาได้รับการควบคุมและกำกับดูแลให้ปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพโดยค่านึงถึง GMP หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม(ISO 14000)	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้ด้านการคำนวณทางคณิตศาสตร์ในหน่วยร้อยละ และ ppm.
- ความรู้ด้านการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ
- ความรู้ด้านการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต
- ความรู้ด้านการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ
- ความรู้ด้านภาษาอังกฤษในงานอาชีพ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักร ก่อนและหลังการปฏิบัติงานตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ งานเตรียมส่วนผสม และงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ตาม GMP และหลักการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- ตรวจสอบวาล์ว และท่อน้ำจ่ายน้ำ ตามคู่มือ
- ตรวจสอบจำนวนอุปกรณ์ทำความสะอาด และปริมาณสารทำความสะอาดในห้องเก็บรักษา รวมถึงตรวจสอบการจัดเก็บสารทำความสะอาดและอุปกรณ์ทำความสะอาดหลังการปฏิบัติงาน
- ทักษะการคำนวณความเข้มข้นของสารทำความสะอาด
- ควบคุมและกำกับดูแลการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ ตามเกณฑ์คุณภาพ
- ควบคุมและกำกับดูแลการขังน้ำหน้าวัตถุดิบสัตว์น้ำที่รับเข้าสู่โรงงาน ตามหลักการขัง
- ควบคุมและกำกับดูแลการคัดแยกวัตถุดิบสัตว์น้ำตามชนิด/ประเภท การรักษาความเย็น และ/หรือการจัดเก็บวัตถุดิบสัตว์น้ำที่รับเข้าสู่โรงงาน
- ควบคุมและกำกับดูแลส่วนผสมในห้องเก็บรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดี มีการแยกประเภทเก็บรักษาตามอุณหภูมิที่กำหนดตามหลักการ
- ควบคุมและกำกับดูแลส่วนผสมที่ต้องการใช้งานประจำวันให้มีน้ำหนักและปริมาณตรงกับการผลิต มีคุณสมบัติตามคุณลักษณะที่ต้องการ และส่วนผสมที่อยู่ในภาชนะตรงตามรายละเอียดบนป้ายบ่งชี้ที่ระบุ
- ควบคุมและกำกับดูแลส่วนผสมหลังการเตรียมว่ามีชนิดและปริมาณตรงกับการผลิต มีคุณสมบัติตามคุณลักษณะที่ต้องการ และส่วนผสมที่อยู่ในภาชนะตรงตามรายละเอียดบนป้ายบ่งชี้ที่ระบุ
- ทักษะการคำนวณปริมาณส่วนผสม (ในหน่วยร้อยละ) ที่เป็นของแข็ง/ของเหลว
- ควบคุมและกำกับดูแลการวัดวัตถุดิบสัตว์น้ำตามเกณฑ์คุณภาพ สำหรับการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ควบคุมและกำกับดูแลขนาดวัตถุดิบสัตว์น้ำตามชนิดและประเภท สำหรับการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ควบคุมและกำกับดูแลสัตว์น้ำหลังการตัดแต่งให้มีคุณลักษณะตามที่กำหนด สำหรับการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ทักษะการคำนวณเปอร์เซ็นต์ yield ของวัตถุดิบสัตว์น้ำจากการตัดแต่ง ตามชนิดและประเภท
- ควบคุมและกำกับดูแลการทำความปลอดภัยวัตถุดิบสัตว์น้ำก่อน/หลังการตัดแต่ง ตาม GMP
- ควบคุมและกำกับดูแลให้มีการรักษาความเย็นระหว่างการคัดเกรด/คัดขนาด/ตัดแต่งสัตว์น้ำ ตามหลักการให้ความเย็น
- ควบคุมและกำกับดูแลการจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ตาม GMP หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14000)
- ควบคุมและกำกับดูแลผู้ได้บังคับบัญชาในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล ตาม GMP และหลักการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยตลอดการปฏิบัติงานตรวจรับวัตถุดิบ งานเตรียมส่วนผสม งานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ งานจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้และของเสียจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ
- ควบคุมและกำกับดูแลผู้ได้บังคับบัญชาให้มีประสิทธิภาพ ในการปฏิบัติงานตรวจรับวัตถุดิบ งานเตรียมส่วนผสม งานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ งานจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ โดยคำนึงถึง GMP หลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14000)

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับ GMP
- ความรู้เกี่ยวกับหลักการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอันตรายทางเคมี กายภาพ และชีวภาพในงานตรวจรับวัตถุดิบ งานเตรียมส่วนผสม และงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เกี่ยวกับการตรวจสอบระบบน้ำใช้เบื้องต้น (การตรวจสอบวาล์ว และท่อน้ำจ่ายน้ำ)
- ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์และสารทำความสะอาดที่ให้ความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักร
- การคำนวณความเข้มข้นของสารทำความสะอาดในหน่วยร้อยละ และหน่วย ppm.
- ความรู้เกี่ยวกับเครื่องหมายระบุนอันตราย อันตรายจากการใช้สารทำความสะอาด และวิธีการป้องกัน
- หลักการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำสำหรับการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ตามเกณฑ์คุณภาพ
- คุณภาพของสัตว์น้ำทางกายภาพ เคมี ประสาทสัมผัส และจุลินทรีย์ ปัจจัยที่ทำให้เกิดการเน่าเสีย วิธีการควบคุม และวิธีการจัดการเพื่อลดอัตราการเสื่อมคุณภาพของวัตถุดิบสัตว์น้ำ
- ความรู้เกี่ยวกับการปรับตั้ง การใช้งาน และการบำรุงรักษาเครื่องขังวัตถุดิบสัตว์น้ำ
- ความรู้เกี่ยวกับการใช้ความเย็นในการรักษาคุณภาพสัตว์น้ำ
- หลักการจัดเก็บส่วนผสม ตาม GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- การคำนวณปริมาณส่วนผสม (ในหน่วยร้อยละ) ที่เป็นของแข็ง/ของเหลว
- การเตรียมส่วนผสมของแข็งและของเหลว ตามหลักการและกระบวนการ
- เทคนิควิธีการใช้เครื่องขัง และอุปกรณ์การตวง ตามหลักการขัง ตวง วัด
- พารามิเตอร์ที่เกี่ยวข้องและคุณลักษณะที่ต้องการหลังการเตรียมส่วนผสมเบื้องต้น
- หลักการคัดเกรดสัตว์น้ำตามชนิดและประเภท ตามเกณฑ์ความสดทางประสาทสัมผัส สำหรับการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- หลักการคัดขนาดสัตว์น้ำตามชนิดและประเภท สำหรับการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- รูปแบบ และวิธีการตัดแต่งสัตว์น้ำตามชนิดและประเภท สำหรับการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- การคำนวณเปอร์เซ็นต์ yield ของวัตถุดิบสัตว์น้ำจากการตัดแต่ง
- เครื่องจักรสำหรับการคัดขนาด ตัดแต่งสัตว์น้ำ (เครื่องคัดขนาด เครื่องขอดเกล็ด เครื่องตัดหัวควักไส้) วิธีการใช้งาน และการบำรุงรักษา
- การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือในอุตสาหกรรมสัตว์น้ำแช่เย็น แช่แข็ง และการจัดการผลพลอยได้ที่เกิดจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ
- กฎหมายด้านสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยเกี่ยวกับการกำจัดของเสีย และวิธีการกำจัดของเสีย
- มาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14000) เบื้องต้น
- หลักจิตวิทยาเบื้องต้นในการควบคุมและกำกับการปฏิบัติงานของผู้ได้บังคับบัญชา
- การตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- การเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

• หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใบรับรองการทำงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ไม่น้อยกว่า 1 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับ ปวส.

ในรูปแบบการจัดการศึกษาในระบบ สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ/ อุตสาหกรรมเกษตร/ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร หรือ

- ใบรับรองการทำงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ไม่น้อยกว่า 5 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับ ปวส. ในสาขาอื่นๆ หรือ การศึกษาระดับ ปวช. ในสาขาอื่นๆ หรือ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) หรือ

- ใบรับรองการทำงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ไม่น้อยกว่า 3 ปี สำหรับผู้ที่มีใบรับรองหรือประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพ นักปฏิบัติงานผลิต (ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง) ชั้น 2

- หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง จากผู้บังคับบัญชาในระดับนักบริหารการผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4 ขึ้นไป หรือผู้มีอำนาจออกหนังสือรับรองของบริษัท

- แบบบันทึกประสบการณ์ทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง) ชั้น 2

ให้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใบรับรองการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 3 ปีหรือ

- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับ ปวส. ในรูปแบบการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร และสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร หรือ

- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับ ปวส. ในรูปแบบการจัดการศึกษาในระบบ สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ/ อุตสาหกรรมเกษตร/ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ให้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใบรับรองการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ

- ใบรับรองคุณวุฒิการศึกษาระดับ ปวส. ในสาขาอื่นๆ หรือ การศึกษาระดับ ปวช. ในสาขาอื่นๆ หรือ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) ให้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใบรับรองการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 5 ปี หรือ

- ประกาศนียบัตรหรือใบรับรองหลักสูตรการฝึกอบรมสมรรถนะอาชีพ สาขาอาชีพเกษตรกร สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักปฏิบัติงานผลิต (ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 3 จากหน่วยงานฝึกอบรมที่ได้รับการรับรองจากภาครัฐ (ถ้ามี)

• ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) เป็นต้น (ถ้ามี)

• ใบรับรองการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

• การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

• เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะอย่างน้อย 2 ปี หรือ เป็นผู้มีความรู้วิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 3 อย่างน้อย 1 ปี

• การประเมินการสอบสัมภาษณ์ให้เจ้าหน้าที่สอบใช้แบบบันทึกประสบการณ์ทำงานร่วมพิจารณาในประเด็นที่ระบุตามคู่มือ และสอบโดยใช้เจ้าหน้าที่สอบไม่ต่ำกว่า 2 คน ในการประเมินผู้เข้ารับการประเมิน 1 คน โดยสถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวนการสอบ มีเครื่องคอมพิวเตอร์ วัสดุสำนักงาน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานขณะการประเมิน

(ง) วิธีการประเมิน

• การสอบข้อเขียน

• การสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การทดสอบการควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ

และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้องครอบคลุมถึงการตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ เครื่องจักร

และสิ่งอำนวยความสะดวกก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ การควบคุมและกำกับดูแลการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ การเตรียมส่วนผสม การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้/ของเสียจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ รวมถึงการควบคุมและกำกับดูแลผู้ได้บังคับบัญชาในฝ่ายตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ ฝ่ายเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และฝ่ายเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต โดยคำนึงถึงมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือเครื่องจักร :

- อุปกรณ์: มีด เขียง ตะกร้า/กระบะ/ถังพลาสติก ถังสแตนเลส โต๊ะสแตนเลส เทอร์โมมิเตอร์
- เครื่องมือ: เครื่องชั่ง เครื่องปั่นส่วนผสม เครื่องวัดค่าความหวาน-ความเค็ม เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง
- เครื่องจักร: เครื่องจักรล้างกระบะ/ตะกร้า เครื่องจักรลำเลียงวัตถุดิบผ่านสายพาน เครื่องตัดขนาดอัตโนมัติ

2) สถานที่:

- สถานที่ตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ (หน้าแพ)
- สถานที่เก็บวัตถุดิบสด/แห้ง
- สถานที่เก็บวัตถุดิบสัตว์น้ำสดแช่แข็ง แช่แข็ง
- สถานที่ (ไลน์) เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำเป็นสถานที่ต่อเนื่องสถานที่ตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ (หน้าแพ) ครอบคลุมไปจนถึงสถานที่ก่อนการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- สถานที่แปรรูปสัตว์น้ำ (ล้างกุ้ง ล้างปลา ล้างปู ล้างหมึก)
- สถานที่เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต และสถานที่เก็บส่วนผสม

3) มาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

- หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) มาตรฐานบังคับ
- ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP)
- ISO 22000 (ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร) ซึ่งครอบคลุม ISO 9001 และ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP)
- ISO 14000 (ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม)
- ISO 18000 (ระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย)

4) วัตถุดิบสัตว์น้ำ ประกอบด้วย

- ปลาทูน่า
- ปลาอื่นๆ ที่ไม่ใช่ปลาทูน่า
- กุ้ง
- ปู
- หอย

- หมึก

5) ส่วนผสม ประกอบด้วย

- วัตถุดิบอาหาร : เกลือ น้ำตาล กรด น้ำตาลอัลทอซอล สารประกอบฟอสเฟตหรือสารทดแทนสารประกอบฟอสเฟต

- ผลผลิตทางการเกษตร : เครื่องปรุง เครื่องเทศ แป้งต่างๆ และวัตถุดิบทางการเกษตรอื่นๆ

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

7) สิ่งอำนวยความสะดวก ครอบคลุมทั้งระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบระบายอากาศ อุปกรณ์และสารทำความสะอาด

8) อุปกรณ์และสารทำความสะอาด ประกอบด้วย คลอรีนน้ำ น้ำยาทำความสะอาด ถัง/กะละมังพลาสติก ฟองน้ำ ผ้าเช็ดโต๊ะ ไม้ปัดน้ำบนโต๊ะปฏิบัติการ ไม้ปัดน้ำบนพื้น ถังดำ

9) พารามิเตอร์เบื้องต้นของส่วนผสม: ค่า pH ค่าความหวาน ค่าความเค็ม

10) คุณลักษณะที่ต้องการทางประสาทสัมผัสของส่วนผสม: สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมรวม/กลุ่มอาชีพรวม (ถ้ามี)

กลุ่มอาชีพผลิตสัตว์น้ำกระป๋อง/ผลิตสัตว์น้ำแปรรูปอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติในอาชีพผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ด้านการควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง โดยใช้วิธีการสอบข้อเขียน และการสอบสัมภาษณ์ ตามคู่มือ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10104
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ควบคุมและกำกับดูแลการดำเนินการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
3. ทบทวนครั้งที่ - / -
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 3
 กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้ มีทักษะทางความคิด ความสามารถระดับฝีมือและเทคนิคเกี่ยวกับการตรวจสอบสถานที่ผลิต อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรก่อนและหลังการปฏิบัติงาน สามารถควบคุมและกำกับดูแลผู้ได้บังคับบัญชาให้ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพในการดำเนินงานผลิตการจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ การกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิต และการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งหลังการผลิต ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง ภายใต้การแนะนำของผู้บังคับบัญชา

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง

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)
<p>101041 ตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงานผลิต อุปกรณ์/เครื่องมือ เครื่องจักรและสิ่งอำนวยความสะดวกก่อนและหลังการปฏิบัติงาน</p>	<p>1010411 สถานที่ปฏิบัติงานผลิตได้รับการตรวจสอบทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานตาม GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010412 อุปกรณ์/เครื่องมือมีจำนวนครบถ้วนและเหมาะสมกับการผลิต สัตว์น้ำได้รับการจัดทำให้เพียงพอ และได้รับการตรวจเช็คความสะอาดก่อนและหลังการปฏิบัติงานตาม GMP และหลักอาชีว-อนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010413 เครื่องจักรเพื่อการผลิตสัตว์น้ำได้รับการตรวจเช็คสภาพความพร้อมใช้งานและความสะอาดก่อนและหลังการปฏิบัติงานตาม GMP และหลักอาชีว-อนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010414 สิ่งอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับน้ำใช้ได้รับการตรวจสอบวาล์วและท่อน้ำจ่ายน้ำตามคู่มืออย่างถูกต้องให้สามารถใช้งานได้ตามปกติ ไม่เกิดความสูญเสียจากท่อ และเพียงพอตลอดการปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำ รวมถึงอุปกรณ์และสารทำความสะอาดที่ใช้ทำความสะอาดสถานที่อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรได้รับการตรวจเช็คจำนวนและสภาพการใช้งานอย่างถูกต้องตามคู่มือและสารทำความสะอาดได้รับการคำนวณความเข้มข้นในหน่วยร้อยละ หรือ ppm. อย่างถูกต้อง</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์</p>
<p>101042 ควบคุมและกำกับดูแลการปฏิบัติงานผลิต การจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	<p>1010421 วัสดุบิสต์ว์น้ำหลังตัดแต่งได้รับการควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมการเบื้องต้นอย่างถูกต้องตามชนิดและประเภทของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำโดยคำนึงถึง GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>1010422 วัสดุบิสต์ว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดได้รับการควบคุมและกำกับดูแลการแช่เย็นหรือแช่แข็งอย่างถูกต้องตามหลักการและกระบวนการโดยคำนึงถึง GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย มีปริมาณผลผลิต(% yield) รายวันตามเกณฑ์ที่กำหนด และมีรายละเอียดของข้อมูลที่ป้ายบ่งชี้บนบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนด</p> <p>1010423 วัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้และของเสียจากงานผลิตได้รับการควบคุมและกำกับดูแลการจัดการเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามในบริเวณผลิตอย่างมีประสิทธิภาพภายใต้ข้อกำหนดของบริษัทโดยคำนึงถึง GMP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม(ISO 14000)</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์</p>

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101043 ควบคุมและกำกับดูแลการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง	1010431 สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดหลังการผลิตโดยวิธีแช่เย็นหรือแช่แข็งได้รับการควบคุมและกำกับดูแลการแยกเก็บรักษาตามประเภทภายใต้อุณหภูมิและสภาวะการเก็บรักษาที่ดีและไม่เกิดความเสียหายระหว่างการเก็บรักษา โดยคำนึงถึง GMP HACCP และหลัก อาชีวอนามัยและความปลอดภัย 1010432 สัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็งหลังการผลิตได้รับการควบคุมและกำกับดูแลการเก็บรักษาอย่างถูกต้องตามผังการจัดเก็บที่ระบุไว้ตามระบบการจัดเก็บแบบเก่าเก็บด้านหน้า ใหม่เก็บด้านหลัง และมาก่อนใช้ก่อน (First-In-First-Out: FIFO) โดยคำนึงถึง GMP HACCP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
101044 ควบคุมและกำกับดูแลการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นของผู้ได้บังคับบัญชา	1010441 ผู้บังคับบัญชาได้รับการควบคุมและกำกับดูแลการปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลตามGMP อย่างถูกต้องตลอดการปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง 1010442 ผู้บังคับบัญชาได้รับการควบคุมและกำกับดูแลให้การปฏิบัติงานเตรียมการเบื้องต้นงานผลิต และงานเก็บรักษา สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึง GMP HACCP และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้ด้านการคำนวณทางคณิตศาสตร์
- ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการเบื้องต้นก่อนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งเบื้องต้น
- ความรู้เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดหลังการแช่เย็น หรือแช่แข็ง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ตรวจสอบสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรเพื่อใช้ในโรงงานผลิตก่อนและหลังการปฏิบัติงานตาม GMP และหลักการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
 - ตรวจเช็คคาร์ลว/ท่อนำจ่ายของน้ำใช้ตามคู่มือ
 - ตรวจเช็คจำนวนอุปกรณ์ทำความสะอาด และปริมาณสารทำความสะอาดในห้องเก็บรักษา
- รวมถึงตรวจสอบการจัดเก็บสารทำความสะอาดและอุปกรณ์ทำความสะอาดหลังการปฏิบัติงาน ตาม GMP
- คำนวณความเข้มข้นของสารทำความสะอาดในหน่วยร้อยละ หรือ ppm.
 - ควบคุมและกำกับดูแลการเตรียมการเบื้องต้นให้แก่วัตถุดิบสัตว์น้ำหลังตัดแต่งตามชนิดและประเภทของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
 - ควบคุมและกำกับดูแลการแช่เย็น หรือแช่แข็งให้แก่วัตถุดิบสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด ตามหลักการและกระบวนการ และมีรายละเอียดของข้อมูลที่ป้อนขึ้นบรรทัดถัดมาตามข้อกำหนด
 - ควบคุมและกำกับดูแลปริมาณผลผลิต (% yield) รายวันให้ได้ ตามเกณฑ์ข้อกำหนดของบริษัท สำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น และแช่แข็งตามชนิดและประเภท
 - ทักษะการคำนวณปริมาณผลผลิต (% yield) สัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
 - ควบคุมและกำกับดูแลการจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียจากงานผลิตตามมาตรการป้องกันการปนเปื้อนข้าม
 - ควบคุมและกำกับดูแลการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดหลังการผลิตโดยวิธีแช่เย็น หรือแช่แข็งตามชนิดและประเภท ภายใต้อุณหภูมิและสภาวะการเก็บรักษาที่ดีและไม่เกิดความเสียหายระหว่างการเก็บรักษา
 - ควบคุมและกำกับดูแลการเก็บรักษาสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็งหลังการผลิตให้ได้รับการจัดเก็บตามผังการจัดเก็บที่ระบุไว้ตามระบบการจัดเก็บแบบเก่าเก็บด้านหน้า ใหม่เก็บด้านหลัง (First-In-First-Out : FIFO)
 - แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นระหว่างการปฏิบัติงานเตรียมการเบื้องต้น และการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
 - ควบคุมและกำกับดูแลให้ผู้ได้บังคับบัญชาปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลตามหลัก GMP และหลักการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยตลอดการปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
 - ควบคุมและกำกับดูแลให้ผู้ได้บังคับบัญชาปฏิบัติงานเตรียมการเบื้องต้น งานผลิต และงานเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งอย่างมีประสิทธิภาพ
 - แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นระหว่างการปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- GMP ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- หลักการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- อันตรายทางเคมี กายภาพ และชีวภาพที่เกิดจากการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- วิธีการตรวจสอบวาลวและท่อนำจ่ายน้ำเบื้องต้น
- วิธีการเช็คสต็อก และหลักการจัดเก็บของในห้องเก็บรักษา
- อุปกรณ์และสารทำความสะอาดที่ใช้ทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรในงานผลิต วิธีการใช้งาน และการเก็บรักษาให้ปลอดภัย
- เครื่องหมายอันตราย และเครื่องหมายความปลอดภัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในงานผลิต
- เทคโนโลยีเบื้องต้นเกี่ยวกับกระบวนการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็งชนิดต่างๆ
- การเตรียมการเบื้องต้น (น้ำวัตถุดิบสัตว์น้ำหลังตัดแต่งมาแช่สารละลาย ร่มควัน ต้ม บั้ง ย่าง ขึ้นรูป ผสมกับเครื่องเทศ วัตถุเจือปนอาหาร หรือผลิตผลทางการเกษตร) กับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดก่อนนำไปแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- อันตรายทางเคมี กายภาพ และชีวภาพที่เกิดจากการเตรียมการก่อนงานผลิต และระหว่างการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- เครื่องจักรสำหรับเตรียมการเบื้องต้นกับวัตถุดิบสัตว์น้ำหลังตัดแต่ง และเครื่องจักรที่ใช้ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- เครื่องจักรสำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง วิธีการใช้งานและการบำรุงรักษาเบื้องต้น
- วิธีการเพิ่มผลผลิตในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งเบื้องต้น
- วิธีการคำนวณปริมาณผลผลิต (% yield) สัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- อันตรายทางเคมี กายภาพ และชีวภาพที่เกิดจากการจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียจากการผลิต
- การใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือในอุตสาหกรรมสัตว์น้ำแช่เย็นแช่แข็ง และวิธีการจัดการผลพลอยได้ที่เกิดขึ้นจากการผลิต
- วิธีการกำจัดของเสียจากการผลิต
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับกฎหมายด้านสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับการกำจัดของเสียในอุตสาหกรรมสัตว์น้ำแช่เย็นแช่แข็งเบื้องต้น
- อันตรายทางเคมี กายภาพ และชีวภาพที่เกิดจากการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- หลักการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บรรทัดสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- การเสื่อมเสียของสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ระหว่างการเก็บรักษาในห้องเย็น (cold storage)
- หลักจิตวิทยาเบื้องต้นในการควบคุมและกำกับการปฏิบัติงานของผู้ได้บังคับบัญชา
- ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการเบื้องต้นก่อนการแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เกี่ยวกับการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใ้รับรองการทำงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ไม่น้อยกว่า 1 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับ ปวส.

ในรูปแบบการจัดการศึกษาในระบบ สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ/ อุตสาหกรรมเกษตร/ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร หรือ

- ใ้รับรองการทำงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ไม่น้อยกว่า 5 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับ ปวส. ในสาขาอื่นๆ หรือการศึกษาระดับ ปวช. ในสาขาอื่นๆ หรือ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) หรือ
- ใ้รับรองการทำงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ไม่น้อยกว่า 3 ปี สำหรับผู้ที่มีใบรับรองหรือประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพ นักปฏิบัติงานผลิต (ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 2
- หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง จากผู้บังคับบัญชาในระดับนักบริหารการผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4 ขึ้นไป หรือผู้มีอำนาจออกหนังสือรับรองของบริษัท

- แบบบันทึกประสบการณ์ทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใ้รับรองคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 2

ใ้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใ้รับรองการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 3 ปีหรือ

- ใ้รับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับ ปวส. ในรูปแบบการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร และสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร หรือ

- ใ้รับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับ ปวส. ในรูปแบบการจัดการศึกษาในระบบ สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ/ อุตสาหกรรมเกษตร/ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ใ้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใ้รับรองการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ

- ใ้รับรองคุณวุฒิการศึกษาระดับ ปวส. ในสาขาอื่นๆ หรือ การศึกษาระดับ ปวช. ในสาขาอื่นๆ หรือ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยมศึกษา (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) ใ้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใ้รับรองการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 5 ปี หรือ

- ประกาศนียบัตรหรือใ้รับรองหลักสูตรการฝึกอบรมสมรรถนะอาชีพ สาขาอาชีพเกษตรกรรม สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักปฏิบัติงานผลิต (ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 3 จากหน่วยงานฝึกอบรมที่ได้รับการรับรองจากภาครัฐ (ถ้ามี)

- ใ้รับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) เป็นต้น (ถ้ามี)
- ใ้รับรองการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะใ้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะอย่างน้อย 2 ปี หรือ เป็นผู้มืคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 3 อย่างน้อย 1 ปี
- การประเมินการสอบสัมภาษณ์ใ้เจ้าหน้าที่สอบใ้แบบบันทึกประสบการณ์ทำงานร่วมพิจารณาในประเด็นที่ระบุตามคู่มือ และสอบโดยใ้เจ้าหน้าที่สอบไม่ต่ำกว่า 2 คน ในการประเมินผู้ใ้รับการประเมิน 1 คน โดยสถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวนการสอบ มีเครื่องคอมพิวเตอร์ วัสดุสำนักงาน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใ้ใช้งานขณะการประเมิน

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใ้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การทดสอบการควบคุมและกำกับดูแลการผลิตสัตว์น้ำ ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง ครอบคลุมถึงการตรวจสอบสถานที่ผลิต อุปกรณ์/เครื่องมือ เครื่องจักร และสิ่งอำนวยความสะดวกก่อนและหลังการปฏิบัติงาน การควบคุมและกำกับดูแลการผลิต การจัดการวัสดุเศษเหลือและ/หรือผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิต การควบคุมและกำกับดูแลการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง รวมถึงการควบคุมและกำกับดูแลใ้ตั้งระดับอุณหภูมิในฝ่ายผลิต หน่วยสมรรถนะนี้เป็นการดำเนินกิจกรรมทั้งหมดครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ (ไลน์) ผลิตจนถึงสถานที่เก็บรักษา (Cold storage) ในโรงงานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำแช่เย็น แช่แข็ง หรือสถานที่แปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็น แช่แข็งเบื้องต้น โดยคำนึงถึงมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- 1) อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือเครื่องจักร:
 - อุปกรณ์: ตะกร้า/กระบะ/ถังพลาสติก บล็อกแช่แข็ง ถาดโฟม ถาดกระดาษเคลือบไขถาด/หม้อ/กะละมัง/ถัง/โต๊ะสแตนเลส คีมจับของร้อน ถุงมือทึบของร้อน เทอร์โมมิเตอร์
 - เครื่องมือ: เครื่องชั่ง เครื่องทอด เครื่องบั้ง เตาย่าง เต้าไมโครเวฟ เครื่องซุบแบ่ง เครื่องซุบเกล็ดขนมปัง ตู้เย็น ตู้แช่เย็น
 - เครื่องจักร: เครื่องจักรแช่แข็งแบบ Air blast แบบ Contact plate แบบ Thunnel แบบ Spiral แบบ Cryogenic แบบ Fluidized bed
- 2) สถานที่:
 - ไลน์ผลิต
 - ห้องเย็นเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (cold storage)
- 3) มาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
 - ISO 18000 (ระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย)
 - ISO 22000 (ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งครอบคลุมด้านหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) และ ISO 14000 (ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม)
- 4) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ผลิตจากวัตถุดิบสัตว์น้ำ ดังต่อไปนี้
 - ปลาทูน่าสด และปลาทูน่าแปรรูป
 - ปลาสตออื่นๆ และปลาสตออื่นๆ แปรรูป
 - กุ้งสด และกุ้งแปรรูป
 - หมึกสด และหมึกแปรรูป
 - ปูสด และปูแปรรูป
 - หอย และหอยแปรรูป
- 5) ส่วนผสม ประกอบด้วย
 - วัตถุดิบอาหาร : เกลือ น้ำตาล น้ำตาลอัลกอฮอล์ สารประกอบฟอสเฟตหรือสารทดแทนสารประกอบฟอสเฟต และสารเคมีที่อนุญาตให้ใช้ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
 - ผลผลิตทางการเกษตร : เครื่องเทศ แบ่งต่างๆ และผลผลิตทางการเกษตรสด
- 6) ป้ายบ่งชี้ ประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ จำนวน ปริมาณหรือน้ำหนักสุทธิ วันที่/เวลา สถานที่ผลิต สถานที่จัดส่ง ชื่อผู้ผลิต/ผู้จัดส่ง
- 7) สิ่งอำนวยความสะดวก ครอบคลุมทั้งระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบระบายอากาศ อุปกรณ์และสารทำความสะอาด
- 8) อุปกรณ์และสารทำความสะอาด ประกอบด้วย คลอรีนน้ำ น้ำยาทำความสะอาด ถัง/กะละมังพลาสติก ฟองน้ำ ผ้าเช็ดโต๊ะ ไม้ปาดน้ำบนโต๊ะปฏิบัติการ ไม้ปาดน้ำบนพื้น ถุงดำ

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

กลุ่มอาชีพผลิตสัตว์น้ำกระป๋อง/ผลิตสัตว์น้ำแปรรูปอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติในอาชีพผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งด้านการควบคุมและกำกับดูแลการดำเนินการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง โดยใช้วิธีการสอบข้อเขียน และการสอบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10105
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารงานในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
3. ทบทวนครั้งที่ - / -
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 3
 กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีทักษะความรู้

ความสามารถระดับฝีมือและเทคนิคเกี่ยวกับการสื่อสารงานกับผู้บังคับบัญชาและผู้บังคับบัญชาในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง การสอนงานที่เกี่ยวข้องกับงานผลิตและหลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและความปลอดภัยอาหารให้ผู้บังคับบัญชา และการบันทึก/สรุป/จัดทำรายงานและนำเสนอข้อมูลเบื้องต้นในงานผลิตเสนอต่อผู้บังคับบัญชา

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)
101051 ติดต่อประสานงานกับผู้บังคับบัญชาและผู้บังคับบัญชาที่เกี่ยวข้อง	1010511 ข้อมูลการทำงานข้อคิดเห็นและข้อมูลสะท้อนกลับจากผู้บังคับบัญชาในส่วนงานตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ งานเตรียมส่วนผสม และงานผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งได้รับการแปลความหมายและตีความอย่างถูกต้อง 1010512 คำสั่งจากผู้บังคับบัญชาในส่วนงานตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ งานเตรียมส่วนผสม และงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งได้รับการแปลความหมายและตีความอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101052 สอนงานที่เกี่ยวข้องกับการทำงาน และหลักการปฏิบัติตนในงานการผลิตให้ผู้บังคับบัญชา	1010521 ความรู้ในงานที่เกี่ยวข้องกับการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำการเตรียมส่วนผสม การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ การผลิตและการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งได้รับการสอน/ถ่ายทอดให้แก่ผู้บังคับบัญชาอย่างถูกต้อง 1010522 ความรู้ในงานที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติตนตามหลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและความปลอดภัยอาหารได้รับการสอน/ถ่ายทอดให้แก่ผู้บังคับบัญชาอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
101053 บันทึก/สรุป/จัดทำรายงานและนำเสนอข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการผลิตเสนอต่อผู้บังคับบัญชา	1010531 บันทึกและสรุปข้อมูลเบื้องต้นในฝ่ายผลิตถูกนำเสนอต่อผู้บังคับบัญชาอย่างครบถ้วน/ถูกต้อง/และเป็นระเบียบเรียบร้อยทันตามเวลาที่กำหนด 1010532 รายงานข้อมูลเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตถูกนำเสนอต่อผู้บังคับบัญชาอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้ทางภาษา สามารถสื่อสารภาษาไทยได้ดี และสื่อสารภาษาอังกฤษในงานอาชีพเบื้องต้นได้
- ความรู้เกี่ยวกับ GMP และหลักการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
- ความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานในฝ่ายตรวจรับวัตถุดิบ ฝ่ายเตรียมวัตถุดิบ ฝ่ายเตรียมส่วนผสม ฝ่ายการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
- ความรู้เกี่ยวกับการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเบื้องต้นในงานอาชีพ
- ความรู้เกี่ยวกับการเขียนรายงาน และการจัดทำรายงานสรุปข้อมูล
- ความรู้เกี่ยวกับการนำเสนอรายงานเบื้องต้น
- ความรู้เกี่ยวกับคณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นเพื่อใช้สรุปข้อมูล เช่น ร้อยละ และค่าเฉลี่ย เป็นต้น

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ตีความข้อมูลการทำงาน/แบบฟอร์มต่างๆ/เอกสาร WI (Work Instruction) หรือ Procedure ที่เกี่ยวข้องในส่วนงานตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ งานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ งานเตรียมส่วนผสม และงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ตีความข้อคิดเห็น/ข้อมูลสะท้อนกลับของผู้ได้บังคับบัญชา ที่เกี่ยวกับการดำเนินการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งรายวัน
- ถ่ายทอดข้อมูลการปฏิบัติงานประจำวันให้ผู้บังคับบัญชา ในส่วนงานตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ งานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ งานเตรียมส่วนผสม และงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ส่งการผู้ได้บังคับบัญชาให้แก้ไขข้อผิดพลาดเมื่อข้อมูลจากพารามิเตอร์ต่างๆ ตามข้อกำหนดมีการเบี่ยงเบนจากค่าควบคุม ในส่วนงานที่รับผิดชอบ
- แปลความคำสั่งจากผู้บังคับบัญชาเกี่ยวกับการดำเนินการผลิตรายวัน
- รายงานปัญหาที่แก้ไขด้วยตนเองไม่ได้เกี่ยวกับการดำเนินการผลิตรายวันให้ผู้บังคับบัญชา
- ถ่ายทอดงานเกี่ยวกับหลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล และความปลอดภัยอาหารให้แก่ผู้ได้บังคับบัญชา
- ถ่ายทอดงานให้แก่ผู้ได้บังคับบัญชาในการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ การเตรียมส่วนผสม การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บันทึกและสรุปข้อมูลประจำวันเกี่ยวกับการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ การเตรียมส่วนผสม การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ การผลิตและการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
- จัดทำรายงานเบื้องต้นเกี่ยวกับการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ การเตรียมส่วนผสม การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ การผลิตและการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งเสนอต่อผู้บังคับบัญชา
- นำเสนอรายงานสรุปเกี่ยวกับการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ การเตรียมส่วนผสม การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ การผลิตและการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งต่อผู้บังคับบัญชา

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- เทคนิคการสื่อสารภาษาไทยในงานอาชีพ
- จิตวิทยาเบื้องต้นในการทำงาน
- เทคนิคการสอนงานในอาชีพ
- เทคนิคการบันทึก/สรุปงานภาษาไทย
- เทคนิคการคำนวณที่เกี่ยวข้องในงานผลิตเพื่อประกอบการสรุปรายงาน
- เทคนิคการเขียนรายงานภาษาไทย
- เทคนิคการนำเสนอรายงาน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใบรับรองการทำงานในสถานประกอบที่เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ไม่น้อยกว่า 1 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับ ปวส. ในรูปแบบการจัดการศึกษาในระบบ สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ/ อุตสาหกรรมเกษตร/ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร หรือ
- ใบรับรองการทำงานในสถานประกอบที่เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ไม่น้อยกว่า 5 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับ ปวส. ในสาขาอื่นๆ หรือ การศึกษาระดับ ปวช. ในสาขาอื่นๆ หรือ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยม (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) หรือ
- ใบรับรองการทำงานในสถานประกอบที่เกี่ยวกับการแปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ไม่น้อยกว่า 3 ปี สำหรับผู้ที่มีใบรับรองหรือประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพ นักปฏิบัติงานผลิต (ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 2
- หนังสือรับรองการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง จากผู้บังคับบัญชาในระดับนักบริหารการผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4 ขึ้นไป หรือผู้มีอำนาจออกหนังสือรับรองของบริษัท
- แบบบันทึกประสบการณ์ทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 2 ให้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใบรับรองการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 3 ปีหรือ
- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับ ปวส. ในรูปแบบการจัดการศึกษาระบบทวิภาคี สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร และสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร หรือ
- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับ ปวส. ในรูปแบบการจัดการศึกษาในระบบ สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ/ อุตสาหกรรมเกษตร/ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ให้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใบรับรองการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 1 ปี หรือ
- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับ ปวช. ในสาขาอื่นๆ หรือ การศึกษาระดับ ปวช. ในสาขาอื่นๆ หรือ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือการศึกษาระดับมัธยม (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) ให้แนบคุณวุฒิทางการศึกษาร่วมกับใบรับรองการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่า 5 ปี หรือ
- ประกาศนียบัตรหรือใบรับรองหลักสูตรการฝึกอบรมสมรรถนะอาชีพ สาขาอาชีพเกษตรกร สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักปฏิบัติงานผลิต (ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 3 จากหน่วยงานฝึกอบรมที่ได้รับการรับรองจากภาครัฐ (ถ้ามี)
- ใบรับรองการฝึกอบรมเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) เป็นต้น (ถ้ามี)
- ใบรับรองการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะอย่างน้อย 2 ปี หรือ เป็นผู้มีความรู้วิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 3 อย่างน้อย 1 ปี
- การประเมินการสอบสัมภาษณ์ให้เจ้าหน้าที่สอบใช้แบบบันทึกประสบการณ์ทำงานร่วมพิจารณาในประเด็นที่ระบุตามคู่มือ และสอบโดยใช้เจ้าหน้าที่สอบไม่ต่ำกว่า 2 คน ในการประเมินผู้เข้ารับการประเมิน 1 คน โดยสถานที่ทำการประเมินต้องมีสภาวะรอบการสอบ มีเครื่องคอมพิวเตอร์ วัสดุสำนักงาน และสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานขณะการประเมิน

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การทดสอบการสื่อสารงานในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งครอบคลุมถึงการติดต่อประสานงานกับผู้บังคับบัญชาและผู้บังคับบัญชาที่เกี่ยวข้อง การสอนงานที่เกี่ยวข้องกับการทำงานและหลักการปฏิบัติงานในงานการผลิตให้ผู้บังคับบัญชา การบันทึก/สรุป/จัดทำรายงานและนำเสนอข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการผลิตเสนอต่อผู้บังคับบัญชา ในส่วนงานตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ งานเตรียมส่วนผสมงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ งานผลิตและเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งในโรงผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำแช่เย็นแช่แข็งหรือสถานที่แปรรูปสัตว์น้ำ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือเครื่องจักร:

- อุปกรณ์: ในฝ่ายตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ ฝ่ายเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ฝ่ายเตรียมส่วนผสม ฝ่ายผลิต และฝ่ายคลังสินค้า
- เครื่องมือ: ในฝ่ายตรวจรับวัตถุดิบ ฝ่ายเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ฝ่ายเตรียมส่วนผสม ฝ่ายผลิต และฝ่ายคลังสินค้า
- เครื่องจักร: ในฝ่ายตรวจรับวัตถุดิบ ฝ่ายเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ฝ่ายผลิต และฝ่ายคลังสินค้า

2) สถานที่:

- สถานที่ตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ
- สถานที่เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ
- สถานที่เตรียมส่วนผสม
- สถานที่ผลิต (ไลน์ผลิต)
- ห้องเย็นเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (cold storage)

3) มาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

- ISO 18000 (ระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย)
- ISO 22000 (ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งครอบคลุมด้านหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) และ ISO 14000 (ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม)

4) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ผลิตจากวัตถุดิบสัตว์น้ำ ดังต่อไปนี้

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

7) สิ่งอำนวยความสะดวก ครอบคลุมทั้งระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบระบายอากาศ อุปกรณ์และสารทำความสะอาด

8) อุปกรณ์และสารทำความสะอาด ประกอบด้วย คลอรีนน้ำ น้ำยาทำความสะอาด ถัง/กะละมังพลาสติก ฟองน้ำ ผ้าเช็ดโต๊ะ ไม้ปัดน้ำบนโต๊ะปฏิบัติการ ไม้ปัดน้ำบนพื้น ถูดำ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

กลุ่มอาชีพผลิตสัตว์น้ำกระป๋อง/ผลิตสัตว์น้ำแปรรูปอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติในอาชีพผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง
ด้านการสื่อสารงานในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง โดยใช้วิธีการสอบข้อเขียน และสอบสัมภาษณ์