



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
10106	วางแผน และควบคุมกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
10107	ทบทวน แก้ไข และปรับปรุงแผนการผลิตประจำวัน
10108	กำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ได้บังคับบัญชาตลอดสายงาน
10109	ประยุกต์ใช้เทคนิคการสื่อสารงานข้อมูลด้านการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งอย่างมีประสิทธิภาพ และจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงาน (WI) และระเบียบปฏิบัติการ (Procedure) ได้

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักบริหารงานผลิต ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้เชิงทฤษฎีหรือหลักการที่ซับซ้อน สมรรถนะทางเทคนิคและสมรรถนะการจัดการ มีทักษะในการทำงาน การวางแผนและการควบคุมการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง ปรับปรุงวิธีการปฏิบัติงานในกระบวนการผลิต ตัดสินใจ และแก้ปัญหาที่ซับซ้อน ประเมินผลงานและพัฒนาผลิตภาพ มีความรับผิดชอบต่อบทบาทความเป็นผู้นำ และเป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- ผู้ที่เข้าสู่การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5 จะต้อง
 - 1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง หรือ สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ หรือ

- 1.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ มีประสบการณ์การทำงานในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ อย่างน้อย 1 ปี หรือ
- 1.3 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานด้านการผลิตในอุตสาหกรรมการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง อย่างน้อย 3 ปี
2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 4 หน่วยสมรรถนะ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำที่ทำหน้าที่บริหารการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือ แช่แข็งหรือ
- ผู้ที่สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10106 วางแผน และควบคุมกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง

10107 ทบทวน แก้ไข และปรับปรุงแผนการผลิตประจำวัน

10108 กำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ใต้บังคับบัญชาตลอดสายงาน

10109 ประยุกต์ใช้เทคนิคการสื่อสารงานข้อมูลด้านการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งอย่างมีประสิทธิภาพ และจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงาน (WI) และระเบียบปฏิบัติการ (Procedure) ได้

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 24/06/2564

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 24/06/2564

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	10106	วางแผน และควบคุมกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง	10106	วางแผนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน	
				101062	ควบคุมการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน	
		10107	ทบทวน แก้ไข และปรับปรุงแผนการผลิตประจำวัน	10107	ทบทวน แก้ไขและปรับปรุงแผนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งประจำวัน	
				101072	วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล หาข้อสรุปและการตัดสินใจแก้ปัญหาการผลิตสัตว์น้ำแ ละผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง ประจำวันเสนอต่อผู้บังคับบัญชา	
		10108	กำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ใต้บังคับบัญชาตลอด สายงาน	10108	บริหารจัดการกำลังคนในการปฏิบัติงานให้เหมาะสม และคงอยู่	
				101082	กำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ใต้บังคับบัญชาตลอดส ายงานการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง	
		10109	ประยุกต์ใช้เทคนิคการสื่อสารงานข้อมูลด้านการ ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งอย่างมีประสิทธิภาพ และจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงาน (WI) และระเบียบปฏิบัติการ (Procedure) ได้		10109	ติดต่อประสานงานกับหัวหน้างาน/ผู้ใต้บังคับบัญชา ในฝ่ายผลิตและฝ่ายอื่นๆที่เกี่ยวข้องได้
					101092	สื่อสารและถ่ายทอดงานที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการผลิ ตรวมถึงข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารแก่ผู้ใต้บังคับบัญชาได้
					101093	สื่อสารนำเสนอรายงานสรุปผลการสังเคราะห์ข้อมูลกา รดำเนินการผลิตเสนอต่อผู้บังคับบัญชา
					101094	จัดทำวิธีการทำงาน (Procedure) และขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction)

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10106
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วางแผน และควบคุมกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
3. ทบทวนครั้งที่ - / -
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารงานผลิต หรือ supervisor (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง) ชั้น 4

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีทักษะความสามารถทางเทคนิคในการปฏิบัติงาน มีทักษะทางความคิดและการปฏิบัติงานที่หลากหลาย ครอบคลุมการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการวางแผน การควบคุมการผลิตรวมถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งประจำวัน สามารถทบทวน แก้ไขและปรับปรุงแผนการผลิต การวิเคราะห์ข้อมูลการผลิตเสนอต่อผู้บังคับบัญชา สามารถกำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ใต้บังคับบัญชาตลอดสายงาน รวมถึงการควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวันตามข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ท้ายสรุปและการตัดสินใจแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพ การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

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)
101061 วางแผนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน	1010611 ทรพยากรการผลิตทั้งวัสดุอุปกรณ์เครื่องจักร วัตถุดิบและกำลังคนได้รับการคำนวณอย่างถูกต้องให้มีความเพียงพอต่อการปฏิบัติงานประจำวันภายในฝ่ายผลิตตามข้อมูล และเงื่อนไขการผลิตที่กำหนด 1010612 แผนการผลิตได้รับการเปลี่ยนแปลงอย่างเหมาะสมกับคำสั่งผลิตโดยการหมุนเวียนพนักงานหรือตัดแปลงสายการผลิต	ข้อสอบข้อเขียน
101062 ควบคุมการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน	1010621 ผังการควบคุมการผลิต(Gantt chart) ประจำวันได้รับการจัดทำอย่างถูกต้องตามข้อมูลและเงื่อนไขการผลิต 1010622 ทักษะการตัดสินใจแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นหน้างานได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยไม่ส่งผลกระทบต่อกระบวนการผลิต	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะในระดับผู้ปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง ชั้น 3
- มีความรู้และทักษะการคำนวณทางสถิติเบื้องต้น
- มีทักษะการใช้เครื่องคำนวณหรือโปรแกรมการคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยในระดับดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- มีความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงทักษะความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- วางแผนการผลิตล่วงหน้าสั่งการ ควบคุม ติดตามแผนการผลิตในงานที่อยู่ในความรับผิดชอบได้
- จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์เครื่องจักร วัสดุุดิบกำลังคนให้เพียงพอในการปฏิบัติภายในฝ่าย เพื่อให้งานมีประสิทธิภาพ
- มีทักษะในการใช้เครื่องคำนวณหรือโปรแกรมการคำนวณมีทักษะการจัดลำดับงาน และการทำตารางแผนการดำเนินงาน (Gantt chart)

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงความรู้ความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- การบริหารจัดการงาน การจัดลำดับความสำคัญของงาน
- มีความรู้เกี่ยวกับเอกสารคำสั่งควบคุมการผลิต ที่ต้องคำนึงถึงทุกปัจจัยอย่างครบถ้วนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวันตามหลักการและกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) ความปลอดภัยอาหาร (Food safety) ข้อกำหนด กฎหมาย มาตรฐานการผลิตอาหาร อาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม และระบบคุณภาพ (ISO ต่างๆ) สามารถถ่ายทอดงานได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน เข้าใจง่าย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใ้รับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร ผลิตภัณฑ์ประมงหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ
- ใ้รับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใ้รับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ
- ใ้รับรองการฝึกอบรมเรื่องที่เกี่ยวข้อง เช่น หลักการปฏิบัติที่ดีในการประกอบอาหาร (GMP) อาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) การใช้เครื่องมือทดสอบระบบคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง เครื่องมือทดสอบและวิธีการทดสอบ สารเคมี ระบบควบคุมคุณภาพและบริหารคุณภาพ การสอบเทียบเครื่องมือวัด เป็นต้น
- ประวัติการฝึกอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึง ขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร

ขอบเขตของข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ได้แก่ ข้อกำหนดจากลูกค้า ข้อกำหนดตามกฎหมายอาหาร หรือข้อกำหนดตามมาตรฐานอาหารต่างๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

(ก) คำแนะนำ

- พื้นที่ปฏิบัติงาน: พื้นที่ภายในและภายนอกที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งทั้งหมด
- สิ่งอำนวยความสะดวก: ระบบน้ำ ไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ
- ปัญหาในการปฏิบัติงาน: ปัญหาเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อเอกสาร หมายเลขเอกสาร วันที่จัดทำเอกสาร ข้อมูลปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ผู้จัดทำ และผู้ตรวจสอบ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นการบริหารงานในสถานที่การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งตั้งแต่รับวัตถุดิบเตรียมวัตถุดิบปฏิบัติงานผลิตรวมไปถึงการเก็บรักษา

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำกระป๋อง/อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลด้านความรู้ ทักษะความสามารถและทัศนคติในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งของผู้ถูกประเมิน โดยการสอบข้อเขียน และการสอบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10107
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทบทวน แก้ว และปรับปรุงแผนการผลิตประจำวัน
3. ทบทวนครั้งที่ - / -
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารงานผลิต หรือ supervisor (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง) ชั้น 4

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ทบทวน แก้วและปรับปรุงแผนการผลิต วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล หาข้อสรุปและตัดสินใจแก้ปัญหา โดยโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเองในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งประจำวัน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพ การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

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)
101071 ทบทวน แก้วและปรับปรุงแผนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งประจำวัน	1010711 เครื่องมือวิเคราะห์ปัญหาเช่นQC7tools โคเชน หรืออื่นๆ ได้ถูกนำมาเลือกใช้ในการทบทวนแก้วและปรับปรุงแผนการผลิตประจำวันได้อย่างถูกต้องเหมาะสม 1010712 ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอน PDCA ได้ถูกนำมาใช้ในการทบทวนแก้ว และปรับปรุงพัฒนาการผลิตประจำวันอย่างถูกต้องตามข้อมูลและเงื่อนไขการผลิต	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
101072 วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล หาข้อสรุปและการตัดสินใจแก้ปัญหาการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งประจำวันเสนอต่อผู้บังคับบัญชา	1010721 ข้อมูลการผลิตประจำวันได้รับการรวบรวมจัดเรียงวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลการผลิตได้อย่างถูกต้อง 1010722 ประเด็นปัญหาการผลิตประจำวันและแนวทางการแก้ไขได้ถูกนำเสนอผู้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะในระดับผู้ปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง ชั้น 3
- มีความรู้และทักษะการคำนวณทางสถิติเบื้องต้น
- มีทักษะการใช้เครื่องคำนวณหรือโปรแกรมการคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- มีความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ตองการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความตองการด้านทักษะ

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงทักษะความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- มีทักษะในการลำดับขั้นตอนการทำงาน ได้แก่ การรวบรวม จัดเรียง วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลการผลิตในรูปกราฟและตาราง ได้อย่างถูกต้อง
- มีทักษะในการคำนวณ สามารถใช้โปรแกรมการคำนวณได้ดี มีความสามารถในการวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอให้เข้าใจได้
- มีทักษะการออกแบบกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพเลือกวิธีการปรับปรุงงานที่เหมาะสม
- มีทักษะการหมุนเวียนพนักงานตามงานเร่งด่วนหรือเมื่อตองมีการปรับเปลี่ยนแผนการผลิตดัดแปลงสายการผลิตให้เหมาะสมกับคำสั่งผลิตได้

(ข) ความตองการด้านความรู้

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงความรู้ความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- มีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการจัการปัญหาโดยใช้วงจร PDCA และการแก้ปัญหาในการผลิต โดยใช้ทฤษฎีพื้นฐานที่เหมาะสม
- ขั้นตอนการรวบรวม จัดเรียง วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลการผลิตในรูปกราฟและตาราง ได้อย่างถูกต้อง
- มีความรู้ในการเขียนรายงานและนำเสนอในรูปรายงานต่อผู้บังคับบัญชา
- มีความรู้เกี่ยวกับเอกสารคำสั่งผลิตหรือแผนการผลิต มีความละเอียด ครบถ้วนทุกปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวันตามหลักการและกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) ความปลอดภัยอาหาร (Food safety) ข้อกำหนด กฎหมาย มาตรฐานการผลิตอาหาร อาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม และระบบคุณภาพ (ISO ต่างๆ) สามารถถ่ายทอดงานได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน เข้าใจง่าย

14. หลักฐานที่ตองการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ตองการจะกำหนดข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ตองการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับระดับปริญญาตรี ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร ผลิตภัณ์หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ
- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ
- ใบรับรองการฝึกอบรมเรื่องที่เกี่ยวข้อง เช่น หลักการปฏิบัติที่ดีในการประกอบอาหาร (GMP) อาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) การใช้เครื่องมือทดสอบ ระบบคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง เครื่องมือทดสอบและวิธีการทดสอบ สารเคมี ระบบควบคุมคุณภาพและบริหารคุณภาพ การสอบเทียบเครื่องมือวัด เป็นต้น
- ประวัติการฝึกอบรม
 - (ค) คำแนะนำในการประเมิน
- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ
 - (ง) วิธีการประเมิน
- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึง

ขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร

ขอบเขตของข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ได้แก่ ข้อกำหนดจากลูกค้า ข้อกำหนดตามกฎหมายอาหาร หรือข้อกำหนดตามมาตรฐานอาหารต่างๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

(ก) คำแนะนำ

- พื้นที่ปฏิบัติงาน: พื้นที่ภายในและภายนอกที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งทั้งหมด
- สิ่งอำนวยความสะดวก: ระบบน้ำ ไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ
- มาตรฐานการผลิตอาหารปลอดภัย ข้อกำหนด กฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
- ปัญหาในการปฏิบัติงาน: ปัญหาเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อเอกสาร หมายเลขเอกสาร วันที่จัดทำเอกสาร ข้อมูลปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ผู้จัดทำ และผู้ตรวจสอบ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นการบริหารงานในสถานที่ การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งตั้งแต่รับวัตถุดิบเตรียมวัตถุดิบปฏิบัติงานผลิตรวมไปถึงการเก็บรักษา

แช่เย็น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำกระป๋อง/อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลด้านความรู้ ทักษะความสามารถและทัศนคติในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งของผู้ถูกประเมิน โดยการสอบข้อเขียน และการสอบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10108
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ได้บังคับบัญชาตลอดสายงาน
3. ทบทวนครั้งที่ - / -
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารงานผลิต หรือ supervisor (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง) ชั้น 4

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีทักษะความสามารถและทักษะทางความคิดที่หลากหลายในการบริหารจัดการกำลังคนในการปฏิบัติงานให้เหมาะสมและคงอยู่ มีส่วนร่วมในการประสานงานกลุ่ม ตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพ การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

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)
101081 บริหารจัดการกำลังคนในการปฏิบัติงานให้เหมาะสมและคงอยู่	1010811 การบริหารจัดการมนุษย์ตามหลักจิตวิทยาการบริหารจัดการมนุษย์ได้ถูกนำมาใช้เพื่อจัดการกำลังคนให้เหมาะสมและคงอยู่ 1010812 การประเมินผลการทำงาน การสร้างขวัญกำลังใจ การกระตุ้นการทำงาน การสร้างแรงจูงใจด้วยเทคนิคการจ่ายค่าตอบแทน การโยกย้าย การปรับตำแหน่ง การอบรมและ career path	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
101082 กำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ได้บังคับบัญชาตลอดสายงานการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง	1010821 คำสั่งหรือแผนการผลิตถูกกำหนดขึ้นอย่างถูกต้องตามข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร 1010822 การกำกับดูแลตามคำสั่งผลิตหรือแผนการผลิต เพื่อให้ผู้ได้บังคับบัญชาปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้องและเป็นไปตามข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะในระดับผู้ปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง ชั้น 3
- มีความรู้และทักษะการคำนวณทางสถิติเบื้องต้น
- มีทักษะการใช้เครื่องคำนวณหรือโปรแกรมการคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- มีความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้อการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้อการด้านทักษะ

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห้นถึงทักษะความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- ทักษะความสามารถและเทคนิคการบริหารจัดการมนุษย์ การถ่ายทอดงานสู่ผู้ใต้บังคับบัญชาและบริหารงาน
- สร้างขวัญกำลังใจใจจุงใจ กระตุ้น การทำงานของผู้ใต้บังคับบัญชาการประเมินผลการทำงาน การสร้างขวัญกำลังใจ การกระตุ้นการทำงานการจ่ายค่าตอบแทน
- การสร้างแรงจุงใจ การโยกย้ายปรับต้ตำแหน่ง การอบรม และ career path
- จัดทำเอกสารสำหรับการฝึกอบรมได้อย่างถูกต้อง

(ข) ความต้อการด้านความรู้

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห้นถึงทักษะความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- ด้านจิตวิทยาการบริหารจัดการมนุษย์
- ระบบคุณภาพการควบคุมเอกสาร (document control)

14. หลักฐานที่ต้อการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้อการจะกำหนดข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบรวมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้อการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใบริบรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปส้ตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปี สำหรับผู้ที่มี วุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปส้ตว์น้ำ อุตสาหกรรมส้ตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใบริบรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปส้ตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบริบรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับระดับปริญญาตรี ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตรผลิตภัณฑ์ประมงหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปส้ตว์น้ำ
- ใบริบรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปส้ตว์น้ำ อุตสาหกรรมส้ตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใบริบรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ
- ใบริบรองการฝึกอบรมเรื่องที่เกี่ยวข้อง เช่น หลักการปฏิบัติที่ดีในการประกอบอาหาร (GMP) อาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) การใช้เครื่องมือทดสอบระบบคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง เครื่องมือทดสอบและวิธีการทดสอบ สารเคมี ระบบควบคุมคุณภาพและบริหารคุณภาพ การสอบเทียบเครื่องมือวัด เป็นต้น
- ประวัติการฝึกอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึง

ขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้หรือข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิิตอาหาร

ขอบเขตของข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิิตอาหาร ได้แก่ ข้อกำหนดจากลูกค้า ข้อกำหนดตามกฎหมายอาหาร หรือข้อกำหนดตามมาตรฐานอาหารต่างๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

(ก) คำแนะนำ

- พื้นที่ปฏิบัติงาน: พื้นที่ภายในและภายนอกที่เกี่ยวข้องกับการผลิตส้ตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ส้ตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งทั้งหมด
- สิ่งอำนวยความสะดวก: ระบบน้ำ ไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ
- มาตรฐานการผลิตอาหารปลอดภัย ข้อกำหนด กฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
- ปัญหาในการปฏิบัติงาน: ปัญหาเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตส้ตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ส้ตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อเอกสาร หมายเลขเอกสาร วันที่จัดทำเอกสาร

ข้อมูลปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ผู้จัดทำ และผู้ตรวจสอบ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นการบริหารงานในสถานที่การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด หรือแช่แข็งตั้งแต่รับวัตถุดิบเตรียมวัตถุดิบปฏิบัติงานผลิตรวมไปถึงการเก็บรักษา

แช่เย็น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำกระป๋อง/อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลด้านความรู้ ทักษะความสามารถและทัศนคติในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งของผู้ถูกประเมิน โดยการสอบข้อเขียน และการสอบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10109
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประยุกต์ใช้เทคนิคการสื่อสารงานข้อมูลด้านการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งอย่างมีประสิทธิภาพ และจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงาน (WI) และระเบียบปฏิบัติการ (Procedure) ได้

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง) ชั้น 4

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีทักษะความสามารถในการติดต่อประสานงานกับผู้บังคับบัญชา ผู้ร่วมงาน ผู้บังคับบัญชาในฝ่ายผลิตและฝ่ายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ สามารถสื่อสารและถ่ายทอดงานที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการผลิตรวมถึงข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารกับการผลิตอาหารแก่ผู้บังคับบัญชาได้ ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการนำเสนอรายงานการผลิตต่อผู้บังคับบัญชา มีส่วนร่วมในการประสานงานกลุ่ม

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพ การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

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)
101091 ติดต่อประสานงานกับหัวหน้างาน/ผู้บังคับบัญชาในฝ่ายผลิตและฝ่ายอื่นๆที่เกี่ยวข้องได้	1010911 ในงานเพื่อการสื่อสารงานให้ผู้บังคับบัญชา/ผู้ร่วมงาน/ผู้บังคับบัญชาได้รับการออกแบบให้สามารถสื่อสารได้อย่างถูกต้อง ครบถ้วน ชัดเจน โดยมีระบบการควบคุมเอกสาร 1010912 การสื่อสาร และการประสานงานได้ถูกนำมาใช้เพื่อการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพ	ข้อสอบข้อเขียน
101092 สื่อสารและถ่ายทอดงานที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการผลิตรวมถึงข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารแก่ผู้บังคับบัญชาได้	1010921 การปฏิบัติงานเกี่ยวกับกระบวนการผลิตรวมถึงข้อกำหนดต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารได้ถูกถ่ายทอดให้แก่ผู้บังคับบัญชา/ผู้ร่วมงาน/ผู้บังคับบัญชาอย่างครบถ้วนชัดเจน และเข้าใจ 1010922 ใบความรู้/ใบงานเกี่ยวกับกระบวนการผลิตรวมถึงข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารที่ต้องการถ่ายทอดสู่ผู้บังคับบัญชาได้รับการออกแบบ จัดทำอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101093 สื่อสารนำเสนอรายงานสรุปผลการสังเคราะห์ข้อมูลการดำเนินการผลิตเสนอต่อผู้บังคับบัญชา	1010931 รายงานสรุปผลการสังเคราะห์ข้อมูลการดำเนินการผลิตได้นำเสนอต่อผู้บังคับบัญชาอย่างถูกต้อง 1010932 โปรแกรม Microsoft window ได้ถูกนำมาใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลการผลิต(excel) นำเสนอ (power point) และทำรายงาน(word) ได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
101094 จัดทำวิธีการทำงาน (Procedure) และขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction)	1010941 ระเบียบปฏิบัติการ(Procedure) ได้ถูกออกแบบอย่างถูกต้อง 1010942 ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (WI) ได้ถูกเขียนอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะในระดับผู้ปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง ชั้น 3
- มีความรู้และทักษะการคำนวณทางสถิติเบื้องต้น
- มีทักษะการใช้เครื่องคำนวณหรือโปรแกรมการคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- มีความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงทักษะความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- มีความสามารถในการทำงานเป็นทีมสามารถสื่อสาร ประสานงานระหว่างหน่วยงานได้อย่างถูกต้อง สมบูรณ์ ชัดเจนและทันเวลา

มีทักษะการทำงานที่ควบคุมด้วยเอกสารได้

- เข้าใจกระบวนการผลิต บริหารจัดการงานได้ สื่อสาร ถ่ายทอดงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตได้ควบคุมและติดตามงานผู้ได้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง

ชัดเจนมีระบบการควบคุมติดตามงานโดยใช้เอกสาร

- การจัดทำรายงานเทคนิคการนำเสนอในรูปแบบต่างๆ หรือเทคนิคการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ต่างๆ ได้แก่ Microsoftword, excel และ power point

- จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานทำงาน (WI) และระเบียบปฏิบัติการ (Procedure) ในรูปของเอกสารได้

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงทักษะความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- จิตวิทยาในการทำงาน

- การใช้ระบบเอกสารในการควบคุมการทำงานได้

- กระบวนการผลิตอาหารได้แก่ การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร จุลชีววิทยาอาหารและเคมีอาหารข้อกำหนด กฎหมาย และมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

รวมถึงระบบคุณภาพที่เกี่ยวข้อง

- จัดทำรายงานสรุปการผลิตประจำวัน การจัดทำรายงานสรุปปัญหาและการแก้ปัญหาในการผลิตประจำวัน/สัปดาห์/เดือน

และการจัดทำรายงานสรุปผลการทำงานและเปรียบเทียบกับค่าเป้าหมายที่ตั้งไว้ได้

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปี สำหรับผู้ที่มี วุฒิการศึกษาาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใ้รับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับระดับปริญญาตรี ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร ผลิตภัณฑ์ประมงหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ
- ใ้รับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใ้รับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ
- ใ้รับรองการฝึกอบรมเรื่องที่เกี่ยวข้อง เช่น หลักการปฏิบัติที่ดีในการประกอบอาหาร (GMP) อาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) การใช้เครื่องมือทดสอบระบบคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง เครื่องมือทดสอบและวิธีการทดสอบ สารเคมี ระบบควบคุมคุณภาพและบริหารคุณภาพ การสอบเทียบเครื่องมือวัด เป็นต้น
- ประวัติการฝึกอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึง

ขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร

ขอบเขตของข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร ได้แก่ ข้อกำหนดจากลูกค้า ข้อกำหนดตามกฎหมายอาหาร หรือข้อกำหนดตามมาตรฐานอาหารต่างๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

(ก) คำแนะนำ

- พื้นที่ปฏิบัติงาน: พื้นที่ภายในและภายนอกที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งทั้งหมด
- สิ่งอำนวยความสะดวก: ระบบน้ำ ไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ
- มาตรฐานการผลิตอาหารปลอดภัย ข้อกำหนด กฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
- ปัญหาในการปฏิบัติงาน: ปัญหาเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อเอกสาร หมายเลขเอกสาร วันที่จัดทำเอกสาร ข้อมูลปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ผู้จัดทำ และผู้ตรวจสอบ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นการบริหารงานในสถานที่ การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งตั้งแต่รับวัตถุดิบเตรียมวัตถุดิบปฏิบัติงานผลิตรวมไปถึงการเก็บรักษา

แช่เย็น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำกระป๋อง/อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลด้านความรู้ ทักษะความสามารถและทัศนคติในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งของผู้ถูกประเมิน โดยการสอบข้อเขียน และการสอบสัมภาษณ์