มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

ห่วงโซ่อุปทานของข้าวไทย ซึ่งเริ่มตั้งแต่ต้นน้ำ คือ ชาวนา จนกระทั่งปลายน้ำ คือ ผู้บริโภค นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นว่า ห่วงโซ่อุปทานของข้าวไทยนั้น มีหน่วยงานที่สนับสนุนผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่ายโดยตลอดตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลาย น้ำ ซึ่งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องนี้ ประกอบด้วยหน่วยงานภาครัฐ รัฐวิสาหกิจ รวมถึงสมาคมและหน่วยวิจัยต่างๆ เช่น สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กรมการค้าภายใน กรมการค้าต่างประเทศ และองค์การคลังสินค้า กระทรวงพาณิชย์ และศูนย์วิจัยพันธุ์ข้าว เป็นต้น จากการที่มีผู้เกี่ยวข้องหลายฝ่ายในห่วงโซ่อุปทานก่อให้เกิดปัญหาและข้อ จำกัดบางประการที่ต้องการความร่วมมือแก้ไข เพื่อยกระดับสมรรถนะการแข่งขันในตลาดของสินค้าข้าวให้ดียิ่งขึ้น โดยห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมข้าวและข้าวแปรรูป ประกอบด้วย

อุตสาหกรรมต้นน้ำ ได้แก่ เกษตรกรผู้เพาะปลูกข้าว เกษตรกรรายย่อยกว่า 4 ล้านครัวเรือนทั่วประเทศ และผู้ให้บริการปัจจัยทางการเกษตร ผลผลิตที่ได้ในขั้นนี้จะอยู่ในรูปข้าวเปลือก ซึ่งข้าวเปลือกที่เก็บเกี่ยวได้มักจะขายสู่ตลาดทันที เนื่องจากเกษตรกรส่วนใหญ่ไม่มียุ้งฉางในการเก็บรักษาข้าว ทำให้เกษตรกรค่อนข้างเสียเปรียบในการต่อรองราคาจำหน่าย โดยช่องทางการจำหน่ายข้าวเปลือกของเกษตรกรมี 2 ช่องทาง คือ การขายให้กับโรงสีข้าวบริเวณใกล้เคียง และการขายผ่านตัวกลางค้าข้าว อาทิ สหกรณ์การเกษตร ตลาดกลางค้าข้าว และพ่อค้ารวบรวมข้าวเปลือก ซึ่งจะเป็นผู้นำข้าวเปลือกไปจำหน่ายให้โรงสีอีกทอดหนึ่ง (เกษตรกรส่วนใหญ่ไม่ขนข้าวไปจำหน่ายให้กับโรงสีโดยตรง เนื่องจากค่าใช้จ่ายสูง)

อุตสาหกรรมกลางน้ำ ได้แก่ โรงสีข้าว ผู้ผลิตข้าวบรรจุถุง และผู้ผลิตสินค้าข้าวแปรรูปต่างๆ ข้าวเปลือก 1 กิโลกรัม สามารถสีเป็นข้าวสารได้ประมาณ 0.6-0.7 กิโลกรัม ขึ้นอยู่กับลักษณะพันธุ์และช่วงเวลาเก็บเกี่ยว (ข้อมูลจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์) ปัจจุบันโรงสีข้าวในประเทศไทยมีปัญหากำลังผลิตส่วนเกินสูง มีกำลังสีข้าวรวมทั้งระบบถึงกว่า 100 ล้านตันหรือกว่า 3 เท่าของปริมาณผลผลิตข้าวของไทย (ข้อมูลจากสถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย) โดยโรงสีข้าวขนาดใหญ่ (กำลังการสีข้าวมากกว่า 20 ตันข้าวเปลือก/วัน) ที่มีการลงทุนด้านเทคโนโลยีการสี/ปรับสภาพข้าวและไซโลเพื่อเก็บสต็อกข้าว มักเป็นธุรกิจในเครือของผู้ส่งออกข้าวหรือรับจ้างสีหรือปรับปรุงคุณภาพข้าวให้กับผู้ส่งออกข้าวรายใหญ่ของประเทศ ส่งผลให้มีความได้เปรียบด้านตลาดและมีกำลังสีส่วนเกินต่ำกว่าโรงสีข้าวขนาดเล็ก (กำลังการสีข้าวน้อยกว่า 20 ตันข้าวเปลือก/วัน)

จากสถิติล่าสุดประเทศไทยมีผู้ประกอบการโรงสีข้าวมากกว่า 1000 โรง ซึ่งเป็นโรงสีที่ผ่านมาตรฐานดาวเงิน 60 โรง คือ ผ่านหลักเกณฑ์ 6 ด้าน และผ่านมาตรฐานดาวทอง 95 โรง คือผ่านหลักเกณฑ์ 6 ด้าน และมีระบบมาตรฐาน GMP/HACCP/ISO 22000 (กรมการค้าภายใน, 2561) ลำดับต่อมาคือ อุตสาหกรรมข้าวสารบรรจุถุง ซึ่งมีผู้ประกอบการทั่วประเทศประมาณ 200 ราย และมีจานวนแบรนด์กว่า 250 แบรนด์ โดยมีผู้นำตลาดเป็นผู้ประกอบการที่ทำโรงสีข้าวและธุรกิจส่งออกควบคู่ไปด้วย คือ บมจ. ซี.พี. อินเตอร์เทรด ผู้ผลิตข้าวตราฉัตร ซึ่งมีส่วนแบ่งตลาดภายในประเทศร้อยละ 16 บจก. เจียเม้ง มาร์เก็ตติ้ง ผู้ผลิตข้าวตราหงษ์ทอง บมจ.ปทุมไรซมิล แอนด์ แกรนารี ผู้ผลิตข้าวตรามาบุญครอง และ บมจ. เอเชียโกลเด้นไรซ์ ผู้ผลิตข้าวตราเบญจรงค์, สุพรรณหงส์, ปทุมทิพย์, มิตรภาพ, กสิกร และคู่ครัว ปัจจุบันข้าวสารบรรจุถุงมีส่วนแบ่งตลาดในประเทศมากกว่าร้อยละ 60 โดยร้านขายข้าวสารแบบแบ่งขายมีส่วนแบ่งตลาดเหลือเพียงร้อยละ 30-35 เท่านั้น (ธนาคารกรุงศรีอยุธยา, 2562)

อุตสาหกรรมกลางน้ำในลำดับสุดท้ายคือ อุตสาหกรรมข้าวแปรรูป ซึ่งอาจแบ่งได้คร่าวๆ เป็นผลิตภัณฑ์จากเมล็ดข้าว เช่น ข้าวสวยกึ่งสำเร็จรูปและพร้อมรับประทาน ข้าวเสริมโภชนาการ ข้าวกล้องงอก เครื่องดื่มทั้งที่มีและไม่มีแอลกอฮอล์ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์จากแป้งข้าว ได้แก่ เส้นหมี่ก๋วยเตี๋ยวประเภทต่างๆ ผลิตภัณฑ์อาหารเช้า เช่น โจ๊กและข้าวต้มกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ซีเรียล ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ใช้แป้งข้าวทดแทนแป้งสาลี เป็นต้น และผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น น้ำมันรำข้าว ซึ่งสกัดได้จากผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้จากการสีข้าว ผลิตภัณฑ์ข้าวแปรรูปที่มีความนิยมบริโภคภายในประเทศมากที่สุด ได้แก่ ซีเรียล เส้นหมี่ก๋วยเตี๋ยว และขนมขบเคี้ยว ซึ่งมีมูลค่าตลาดในประเทศรวมกัน 4,134.8 ล้านบาท (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2562)

อุตสาหกรรมปลายน้ำ ได้แก่ ผู้กระจายสินค้า ผู้ส่งออกและนำเข้าข้าว มีทั้งการขายผ่านนายหน้าค้าข้าว (หรือ“หยง”) ซึ่งเป็นคนกลางในการซื้อขายและรวบรวมข้าวจากโรงสีให้กับผู้ส่งออกหรือพ่อค้าขายส่งในประเทศ โดยมีพ่อค้าขายปลีก (หรือผู้ค้าข้าวสารตัก) และผู้ผลิต/จำหน่าย

ข้าวบรรจุถุง เป็นผู้ประกอบขั้นสุดท้ายที่กระจายข้าวสู่ตลาดในประเทศ ขณะที่ในตลาดส่งออกจะมีบริษัทนำเข้าในประเทศคู่ค้าเป็นผู้กระจายสินค้าสู่ผู้บริโภคอีกทอดหนึ่ง ซึ่งปัจจุบันสัดส่วนการจำหน่ายข้าวของไทยเป็นการจำหน่ายเพื่อบริโภคภายในประเทศและส่งออกในสัดส่วนใกล้เคียงกัน

ผู้ประกอบการข้าวบรรจุถุงที่สำคัญ อาทิ บมจ.ซี.พี. อินเตอร์ เทรด (ตราฉัตร) บจก.เจียเม้ง มาร์เก็ตติ้ง (ตราหงษ์ทอง) บมจ.ปทุมไรซมิล แอนด์ แกรนารี (ตรามาบุญ ครอง) บมจ. เอเชียอินเตอร์ไรซ์ (ตราเบญจรงค์ ตราสุพรรณหงส์) บจก.ข้าวแสนดี (ตราข้าวแสนดี) บมจ.ไทยฮา (ตราเกษตร) บจก.ชัยมงคลรุ่งเรืองการเกษตร (ตราบัว ทิพย์) บจก.สิงห์ คอร์ปอร์เรชั่น (ตรา 1000 ดี) บจก.ชัยทิพย์ (ตราพนมรุ้ง) บจก.สุนทรธัญทรัพย์ (ตราไก่แจ้) เป็นต้น (ที่มา: สมาคมผู้ประกอบการข้าวถุง และกรมการ ค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์)

ผู้ส่งออกข้าว 10 อันดับแรกของไทยในปี 2560: ผู้ส่งออกข้าวขาว ประกอบด้วย บจก.แคปปิตัลซีเรียลส์ บจก.พงษ์ลาภ บจก.ไทย แกรนลักซ์ อินเตอร์เนชั่นแนล ไรซ์ บจก. เอเชีย โกลเด้น ไรซ์ บจก.ธนสรร ไรซ์ บจก.ไทยฟ้า (2511) บจก.แสงฟ้าอะกริโปรดักส์ บจก.กรุงไทยพืชผล บจก.นครหลวงค้าข้าว บจก.โรงสีเอกไรซ์ ii) ผู้ส่งออกข้าวหอมมะลิประกอบด้วย บจก.ซี.พี.อินเตอร์เทรด บจก.อุทัย โปรดิวส์ บจก.บางซื่อโรงสีไฟเจียเม้ง บจก.ธนสรร ไรซ์ บจก.นครหลวงค้าข้าว บจก.สยาม เกรนส์ บจก.ยูนิเวอร์ แซล ไรซ์ บจก.เอลล์บา บางกอก บจก.เอเชีย โกลเด้น ไรซ์ บจก.วุฒิชัยโปรดิวส์ iii) ผู้ส่งออกข้าวนึ่ง ประกอบด้วยบจก. เอเชีย โกลเด้น ไรซ์ บจก. นครหลวงค้าข้าว บจก.ไร้ซ์แลนด์ อินเตอร์เนชั่นแนล บจก.แสงฟ้าอะกริโปรดักส์ บจก.ซี.พี.อินเตอร์เทรด บจก.ธนสรร ไรซ์ บจก.โรงสีสวัสดิ์ไพบูลย์ บจก.พรีเมียม ไรซ์ เอ็กซ์ปอร์ต บจก.ไทย แกรนลักซ์ อินเตอร์เนชั่นแนล ไรซ์ บจก.โกลเด้น แกรนารี่ (ที่มา: กระทรวงพาณิชย์)

อุตสาหกรรมการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร ในกลุ่มอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว (โรงสีข้าว และโรงปรับปรุงคุณภาพข้าว) สามารถจัดแบ่งประเภทอ้างอิงตามการจัดประเภทมาตรฐานอุตสาหกรรมประเทศไทย (TSIC) โดยกิจกรรมการแปรรูปข้าว (หมู่ใหญ่ 102) จัดอยู่ในหมวดการผลิต (หมวดใหญ่ C) หมวดย่อยการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร (หมวดย่อย 10) สามารถจำแนกการแปรรูปข้าว (โรงสีข้าว และโรงปรับปรุงคุณภาพข้าว) ออกเป็น 1 ประเภท ได้แก่ การสีข้าว ผลิตข้าวสารบรรจุถุง โรงสี/ผลิตข้าวกล้อง โรงสีข้าวไฟฟ้า โรงสีข้าวหัวบด (หมู่ย่อย 10611)

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

1

(รายละเอียดของชุดฝึกอบรมที่ได้รับการรับรองตามการปรับปรุงในแต่ละครั้ง แสดงในตารางข้างล่าง ข้อมูลครั้งล่าสุดจะแสดงอยู่ในบรรทัดบนสุด)

ครั้งที่ (อื่น ๆ) : N/A

ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้ วันที่ประกาศ : N/A

ข้อสังเกต : N/A

การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ : N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

สาขาการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร

อาชีพนักจัดการกระบวนการผลิตข้าว (Processing manager) ระดับ 5

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
00101	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00102	ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00201	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม

00202	ติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัย ความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00303	สร้างทีมงานและสื่อสารภายในและระหว่างหน่วยงาน
00402	แก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลที่ซับซ้อน

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร อาชีพนักจัดการกระบวนการผลิตข้าว (Processing manager) ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ในการเชื่อมโยงหลักการปฏิบัติงานและผลการวิเคราะห์ผลการปฏิบัติงาน
วางแผนการผลิตจากความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและกำลังการผลิตรวมถึงการปรับเปลี่ยนแผนรายวันที่ต้องการความรวดเร็ว บริหารจัดการบุคลากรตามความเหมาะสมได้
เลือกใช้หลักการและเครื่องมือในการปฏิบัติงานได้อย่างปลอดภัย รวมถึงสามารถจัดการแก้ไขปัญหาในบริบทที่มีการเปลี่ยนแปลงทั่วไป
สามารถคิดวิเคราะห์และประเมินสถานการณ์ได้ด้วยตนเอง มีความเป็นผู้นำ จัดการผลิตภาพการทำงาน ถ่ายทอด สอนงาน
และกำกับดูแลผู้ร่วมงานให้บรรลุงานตามแผนได้

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่เข้าสู่การประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักจัดการกระบวนการผลิตข้าว (Processing manager) ระดับ 5 จะต้อง
   1.1 เป็นผู้มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์ และ
   1.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ในปีที่สำเร็จการศึกษา) หรือ
   1.3 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์ปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวกับโรงสี หรือ อุตสาหกรรมการแปรรูปข้าว หรือ อุตสาหกรรมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร หรือ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือ สถานที่แปรรูปอาหาร ไม่น้อยกว่า 1 ปี
2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักจัดการกระบวนการผลิตข้าว (Processing manager) ระดับ5 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 10 หน่วยสมรรถนะ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวกับโรงสี หรือ อุตสาหกรรมการแปรรูปข้าว หรือ อุตสาหกรรมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร หรือ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือ สถานที่แปรรูปอาหาร หรือ
- ผู้ที่สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

00101 ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00102 ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ
00201 ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00202 ติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัย ความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
00303 สร้างทีมงานและสื่อสารภายในและระหว่างหน่วยงาน
00402 แก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลที่ซับซ้อน
30501 จัดทำแผนการผลิตข้าว
30502 บริหารบุคลากร

30503 ดูแลความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

30504 รวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ผล

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 24/08/2566

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

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
เพื่อจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพสำหรับโรงสีให้เป็นที่ยอมรับทั้งภายในประเทศและระดับสากล	00	ปฏิบัติงานตามหลักเกณฑ์และวิธีการตามที่โรงสีกำหนด	001	หลักเกณฑ์และ วิธีการที่ดีในการ ผลิตอาหารและความปลอดภัย ทางอาหาร
			002	อาชีวอนามัย ความปลอดภัย และสิ่งแวดล้อม
			003	ทำงานเป็นทีม และสื่อสาร
			004	วิเคราะห์ข้อมูลและการแก้ปัญหา
	30	ควบคุมจัดการกระบวนการผลิตข้าวในโรงสี (Processing manager)	305	วางแผนการผลิตข้าวตามความต้องการของตลาด

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 24/08/2566

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**
01	Key Function สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม	00101	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ	001011	ระบุระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเองได้
				001012	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคลของสถานประกอบการ
				001013	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเองได้
001	หลักเกณฑ์และ วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารและ ความปลอดภัย ทางอาหาร	00102	ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ	001021	ระบุระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเองได้
				001022	ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคลของสถานประกอบการ
				001023	ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเองได้
002	อาชีวอนามัย ความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม	00201	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม	002011	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน
				002011	ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
				002012	ตอบสนองต่อเหตุฉุกเฉินด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
				002012	ปฏิบัติตามนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
		00202	ติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัย ความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม	002021	ติดตามการปฏิบัติงานตามระบบอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานในพื้นที่งานที่รับผิดชอบ
				002022	จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานตามระบบสิ่งแวดล้อมในพื้นที่งานที่รับผิดชอบ
003	ทำงานเป็นทีม และสื่อสาร	00303	สร้างทีมงานและสื่อสารภายในและระหว่างหน่วยงาน	003031	สื่อสารและประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและระหว่างหน่วยงาน
				003032	สร้างทีมงานและบริหารจัดการการทำงานของทีมได้
004	วิเคราะห์ข้อมูลและการแก้ปัญหา	00402	แก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลที่ซับซ้อน	004021	วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น
				004022	รายงานและแก้ปัญหาขั้นต้น
305	วางแผนการผลิตข้าวตามความต้องการของตลาด	N/A	N/A	N/A	N/A

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 00101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 2

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 3

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมหม้อฆ่าเชื้อ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 4

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักบริหารการผลิต (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 3

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 6

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ และทักษะในการระบุระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเอง ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร เรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคลของสถานประกอบการ และปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเองได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (TSIC : C1022)

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

- กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง (TSIC: C1021)
- กลุ่มอาชีพการแปรรูปและการถนอมผลไม้และผัก (TSIC: C1030)
- กลุ่มอาชีพการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ ซึ่งมิได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น (TSIC: C1079)

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

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 355) พ.ศ. 2556 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

- มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม มอก. 34 – 2546 เรื่อง ข้อปฏิบัติแนะนำระหว่างประเทศ: หลักการทั่วไปเกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร

- Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003

- ข้อกำหนดสุขลักษณะในการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง (Good Manufacturing Practices) พ.ศ. 2555

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
001011 ระบุระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเองได้	0010111 ระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร(GMP)ที่เกี่ยวข้องกับการทำงานของตนเองถูกระบุและอธิบายได้อย่างถูกต้อง 0010112 แหล่งข้อมูลที่เกี่ยวกับระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร(GMP) ที่เกี่ยวข้องกับการทำงานถูกระบุได้	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
001012 ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคลของสถานประกอบการ	0010121 แต่งกายถูกต้องตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร(GMP) ของบริบทงาน 0010122 ขั้นตอนการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะส่วนบุคคลในงานถูกปฏิบัติตามอย่างสอดคล้อง 0010123 สุขภาพและความเจ็บป่วยของผู้ปฏิบัติงานถูกพิจารณาและปฏิบัติสอดคล้องตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร(GMP)	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
001013 ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเองได้	0010131 วัตถุดิบสินค้า บรรจุภัณฑ์ เครื่องมืออุปกรณ์ถูกดูแล (Handling)สอดคล้องตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)หรือขั้นตอนการปฏิบัติงานที่กำหนด 0010132 ระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ด้านสุขาภิบาลในพื้นที่ทำงานถูกปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง 0010133 พื้นที่ทำงาน เครื่องมืออุปกรณ์ถูกบำรุงรักษาและทำความสะอาดตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ 0010134 การปฏิบัติที่ไม่สอดคล้องตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร(GMP) ถูกระบุอย่างถูกต้อง และรายงานต่อผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างทันเวลา	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- การแต่งกายและปฏิบัติตามระเบียบสุขลักษณะส่วนบุคคล
- การทำความสะอาด พื้นที่ปฏิบัติงาน และเครื่องมือ อุปกรณ์
- การดูแลและการจัดการวัตถุดิบ สินค้าระหว่างผลิต บรรจุภัณฑ์ เครื่องมืออุปกรณ์
- การคัดแยกของเสีย การจัดการประเภทของขยะ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความสำคัญของหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)
- ข้อกำหนดหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ที่เกี่ยวข้องกับงาน
- บทบาทและความรับผิดชอบของพนักงานต่อระบบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)
- การปนเปื้อนและแหล่งของการปนเปื้อน
- สุขลักษณะส่วนบุคคล
- การสุขาภิบาล
- การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ของพื้นที่ผลิตและเครื่องจักรอุปกรณ์
- การดูแลและการจัดการวัตถุดิบ สินค้า บรรจุภัณฑ์ เครื่องมืออุปกรณ์ ตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

• เอกสารรับรองการการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการตามที่กำหนดในรายละเอียดกลุ่มบุคคลในอาชีพ

• เอกสารประเมินผลจากการสาธิตการทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

• เอกสารรับรองผลการศึกษาตามที่กำหนดในรายละเอียดกลุ่มบุคคลในอาชีพ

• เอกสารรับรองการฝึกอบรมในเรื่องที่เกี่ยวข้อง เช่น ระบบควบคุมคุณภาพและบริหารคุณภาพ หลักการปฏิบัติที่ดีในการประกอบอาหาร (GMP) อาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) การใช้เครื่องมือทดสอบ เป็นต้น

• เอกสารประเมินผลจากการสอบข้อเขียน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

• การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

• การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบข้อเขียนและการสัมภาษณ์ ต้องมีการ สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน

• เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้

• ผู้เข้ารับการประเมินสามารถนำแฟ้มสะสมผลงานหรือแฟ้มรวบรวมประวัติการทำงานใช้เพื่อประกอบเป็นหลักฐานที่อ้างอิงได้ระหว่างการสอบสัมภาษณ์

(ง) วิธีการประเมิน

• การสอบข้อเขียน

• การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

1) ข้อกำหนดหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

1.1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

1.3 การควบคุมกระบวนการผลิต

1.4 การสุขาภิบาล

1.5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

1.6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน

1.7 บันทึกและรายงานผล

2) ข้อกำหนดหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) Codex

2.1 ข้อกำหนดเกี่ยวกับสินค้าวัตถุดิบก่อนการผลิต (Primary Production)

2.2 สถานที่ประกอบการผลิต –การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก (Establishment: Design and Facilities)

2.3 การควบคุมกรรมวิธีการผลิต (Control of Operation)

2.4 สถานที่ประกอบการผลิต –การบำรุงรักษาและสุขาภิบาล (Establishment: Maintenance and Sanitation)

2.5 สถานที่ประกอบการผลิต: สุขลักษณะส่วนบุคคล (Establishment: Personal Hygiene)

2.6 การขนส่ง (Transportation)

2.7 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และความเข้าใจของผู้บริโภค (Product Information and Consumer Awareness)

2.8 การฝึกอบรม (Training)

3) สุขลักษณะส่วนบุคคล หมายถึง ข้อปฏิบัติของผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ซึ่งจะทำให้อาหารปลอดภัย (food safety) ลดการปนเปื้อนซึ่งจะนำสู่อันตรายในอาหาร (food hazard) ทั้งอันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางจุลินทรีย์ รวมถึง

- ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคน่ารังเกียจ หรือมีบาดแผล
- มีการตรวจสุขภาพประจำปี
- แต่งกายสะอาด ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ
- ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน
- สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ
- สวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก ขณะปฏิบัติงาน
- มีมาตรการจัดการรองเท้าให้เหมาะสม
- ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน หรือมีพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานที่น่ารังเกียจอื่น ๆ
- มีหลักฐานการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปและความรู้ทั่วไป

4) การสุขาภิบาล ผู้ผลิตต้องดำเนินการเกี่ยวกับสุขาภิบาลดังนี้

4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต

4.2 การจัดการขยะมูลฝอย

4.3 การระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก

4.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม

4.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิต

4.6 ควบคุมและกำจัดสัตว์พาหะนำโรค

5) ระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ หมายถึง
วิธีการหรือขั้นตอนการปฏิบัติที่สถานประกอบการกำหนดให้มีการปฏิบัติ เพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของระบบ GMP ที่สถานประกอบการใช้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและเจตคติของการปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ โดยการสอบข้อเขียน **และ** การสัมภาษณ์ ตามรายละเอียดที่กำหนดในคู่มือ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 00102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักควบคุมและตรวจสอบคุณภาพข้าวสำหรับโรงสี ชั้น 2 - คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักควบคุมและตรวจสอบคุณภาพข้าวสำหรับโรงสี ชั้น 3 - คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักควบคุมและตรวจสอบคุณภาพข้าวสำหรับโรงสี ชั้น 5 - คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักจัดการกระบวนการผลิตข้าว (Processing manager) ชั้น 3 - คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักจัดการกระบวนการผลิตข้าว (Processing manager) ชั้น 5 - คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักจัดการกระบวนการผลิตข้าว (Processing manager) ชั้น 6 - คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารจัดการสินค้าคงคลังสำหรับโรงสีข้าว ชั้น 4 - คุณวุฒิวิชาชีพ
สาขาอาชีพนักบริหารจัดการสินค้าคงคลังสำหรับโรงสีข้าว ชั้น 5 - คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารจัดการสินค้าคงคลังสำหรับโรงสีข้าว ชั้น 6 - คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารจัดการระบบคุณภาพข้าว ชั้น 4 - คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารจัดการระบบคุณภาพข้าว ชั้น 5 - คุณวุฒิวิชาชีพ
สาขาอาชีพนักบริหารจัดการระบบคุณภาพข้าว ชั้น 6

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ และทักษะในการระบุระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเอง ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร เรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคลของสถานประกอบการ และปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเองได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร (การแปรรูปข้าว)

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

ไม่ระบุ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
001021 ระบุระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเองได้	1. ระบุข้อกำหนดหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร(GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับงานได้ 2. ออกแบบขั้นตอนการปฏิบัติงาน วิธีการปฏิบัติงาน และแบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องกับงานให้สอดคล้องตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร 3. ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เมื่อมีปัญหาสุขภาพและความเจ็บป่วย	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
001022 ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) เรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคลของสถานประกอบการ	1. กำหนดรายการวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร ที่สอดคล้องตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร(GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารได้ 2. ระบุวิธีการใช้งาน การบำรุงรักษา อุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องจักรที่สอดคล้องตามข้อกำหนดหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารได้ 3. บำรุงรักษาและทำความสะอาดพื้นที่ทำงาน เครื่องมืออุปกรณ์ตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร(GMP) ของสถานประกอบการ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
001023 ปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเองได้	1. วางแผนการตรวจติดตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร(GMP) และมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารได้อย่างเหมาะสม 2. วิเคราะห์ผลจากการตรวจติดตาม และรายงานสู่ที่ประชุมทบทวนบริหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- การแต่งกายและปฏิบัติตามระเบียบสุขลักษณะส่วนบุคคล - การทำความสะอาด พื้นที่ปฏิบัติงาน และเครื่องมือ อุปกรณ์ - การดูแลและการจัดการวัตถุดิบ สินค้าระหว่างผลิต บรรจุภัณฑ์ เครื่องมืออุปกรณ์ - การคัดแยกของเสีย การจัดการประเภทของขยะ - การอ่าน ทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ต่าง ๆ ในสถานที่ ปฏิบัติงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ความสำคัญของหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) - ข้อกำหนดหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ที่เกี่ยวข้องกับงาน - บทบาทและความรับผิดชอบของพนักงานต่อระบบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) - การปนเปื้อนและแหล่งของการปนเปื้อน - สุขลักษณะส่วนบุคคล - การสุขาภิบาล - การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ของพื้นที่ผลิตและเครื่องจักรอุปกรณ์ - การดูแลและการจัดการวัตถุดิบ สินค้า บรรจุภัณฑ์ เครื่องมืออุปกรณ์ตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge) (ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence) 1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ 2. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์ (ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence) 1. เอกสารรับรองผลการศึกษาหรือผลการอบรม 2. เอกสารประเมินผลจากการสอบข้อเขียน (ค) คำแนะนำในการประเมิน - การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และ หลักฐานความรู้ตามที่ระบุ - การประเมินหน่วยสมรรถนะโดยวิธีการสาธิตการทำงานต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่ เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีเครื่องมือ อุปกรณ์ สารเคมี และสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน - เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้ (ง) วิธีการประเมิน วิธีการประเมินหน่วยสมรรถนะอาจจะทำโดย การสอบข้อเขียน และการสัมภาษณ์ โดยในแต่ละระดับชั้นคุณวุฒิจะใช้วิธีการประเมินที่แตกต่างกัน ดังนี้ คุณวุฒิชั้น 2 ประเมินโดยการสอบข้อเขียน และ การสัมภาษณ์ คุณวุฒิชั้น 3 ประเมินโดยการสอบข้อเขียน และ การสัมภาษณ์ คุณวุฒิชั้น 4 ประเมินโดยการสอบข้อเขียน และ การสัมภาษณ์ คุณวุฒิชั้น 5 ประเมินโดยการสอบข้อเขียน และ การสัมภาษณ์ คุณวุฒิชั้น 6 ประเมินโดยการสอบข้อเขียน และ การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ การปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหารของสถานประกอบการ ครอบคลุมถึง การระบุระเบียบ ที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเองได้ การปฏิบัติตามระเบียบเรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคลของสถานประกอบการ และการปฏิบัติตามระเบียบที่เกี่ยวข้องกับงานของตนเองได้ตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) (ข) คำอธิบายรายละเอียด 1) ข้อกำหนดหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด 1.1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต 1.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต 1.3 การควบคุมกระบวนการผลิต 1.4 การสุขาภิบาล 1.5 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด 1.6 บุคลากรและสุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน 1.7 บันทึกและรายงานผล 2) ข้อกำหนดหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) Codex 2.1

ข้อกำหนดเกี่ยวกับสินค้าวัตถุดิบก่อนการผลิต (Primary Production) 2.2 สถานที่ประกอบการผลิต –การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวก (ESTABLISHMENT : DESIGN AND FACILITIES) 2.3 การควบคุมกรรมวิธีการผลิต (CONTROL OF OPERATION) 2.4 สถานที่ประกอบการผลิต –การบำรุงรักษาและสุขาภิบาล (ESTABLISHMENT : MAINTENANCE AND SANITATION) 2.5 สถานที่ประกอบการผลิต : สุขลักษณะส่วนบุคคล (ESTABLISHMENT : PERSONAL HYGIENE) 2.6 การขนส่ง (TRANSPORTATION) 2.7 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และความเข้าใจของผู้บริโภค (PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS) 2.8 การฝึกอบรม (TRAINING) 3) สุขลักษณะส่วนบุคคล หมายถึง ข้อปฏิบัติของผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ตาม Good Manufacturing Practice ซึ่งจะทำให้อาหารปลอดภัย (food safety) ลดการปนเปื้อนซึ่งจะนำสู่อันตรายในอาหาร (food hazard) ทั้งอันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางจุลินทรีย์ รวมถึง - ไม่เป็นโรคติดต่อโรคน่ารังเกียจ หรือมีบาดแผล - มีการตรวจสุขภาพประจำปี - แต่งกายสะอาด ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สวมใส่เครื่องประดับ - ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน - สวมถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ - สวมหมวก ตาข่ายหรือผ้าคลุมผม ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปาก ขณะปฏิบัติงาน - มีมาตรการจัดการรองเท้าให้เหมาะสม - ไม่บริโภคอาหาร สูบบุหรี่ ในขณะปฏิบัติงาน หรือมีพฤติกรรมขณะปฏิบัติงานที่น่ารังเกียจอื่น ๆ -
มีหลักฐานการฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไปและความรู้ทั่วไป 4) การสุขาภิบาล ผู้ผลิตต้องดำเนินการเกี่ยวกับสุขาภิบาลดังนี้ 4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต 4.2 การจัดการขยะมูลฝอย 4.3 การระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครก 4.4 ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม 4.5 อ่างล้างมือบริเวณผลิต 4.6 ควบคุมและกำจัดสัตว์พาหะนำโรค 5) ระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ หมายถึง วิธีการหรือขั้นตอนการปฏิบัติที่สถานประกอบการกำหนดให้มีการปฏิบัติเพื่อให้สอดคล้องตามข้อกำหนดของระบบ GMP ที่สถานประกอบการใช้

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและเจตคติของการปฏิบัติตามระเบียบหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสถานประกอบการ โดยการสอบข้อเขียน และ/หรือ การสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 00201

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 2

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 3

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมหม้อฆ่าเชื้อ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 4

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักบริหารการผลิต (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 3

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5

- คุณวุฒิวิชาชีพสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 6

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ และทักษะในการปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม และตอบสนองต่อเหตุฉุกเฉินด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (TSIC : C1022)

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

- กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

- กลุ่มอาชีพการแปรรูปและการถนอมผลไม้และผัก (TSIC : C1030)

- กลุ่มอาชีพการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ ซึ่งมิได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น (TSIC : C1079)

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

- ประกาศกระทรวงมหาดไทยเรื่องการจัดการมูลฝอย พ.ศ. 2560

- พระราชบัญญัติ ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ. 2554

- พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535

- พระราชบัญญัติ ส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535

- พระราชบัญญัติ โรงงาน พ.ศ. 2535

- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
002011 ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน	0020111 ขั้นตอนการปฏิบัติงานและวิธีการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานถูกดำเนินการตามบริบทงานที่รับผิดชอบอย่างถูกต้อง 0020112 ปัญหาที่เกี่ยวกับเรื่องอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานถูกรายงานต่อผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกต้องและครบถ้วน 0020113 เหตุฉุกเฉินด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการถูกรายงานต่อหัวหน้างานอย่างทันเวลา 0020114 แผนฉุกเฉินด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานด้านสิ่งแวดล้อมถูกดำเนินการอย่างทันเวลาและถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
002011 ปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานและนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม	1. ปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอนการปฏิบัติงานและวิธีการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานและนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม ถูกดำเนินการตามบริบทงานที่รับผิดชอบอย่างถูกต้อง 2. รายงานปัญหาที่เกี่ยวกับเรื่องอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานและเรื่องสิ่งแวดล้อมถูกรายงานต่อผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกต้องและครบถ้วน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
002012 ตอบสนองต่อเหตุฉุกเฉินด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม	1. รายงานเหตุฉุกเฉินด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานและนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมถูกรายงานต่อหัวหน้างานอย่างทันเวลา 2. ปฏิบัติแผนฉุกเฉินด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมถูกดำเนินการอย่างทันเวลาและถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
002012 ปฏิบัติตามนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม	0020121 ขั้นตอนการปฏิบัติงานและวิธีการทำงานที่เกี่ยวข้องนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมถูกดำเนินการตามบริบทงานที่รับผิดชอบอย่างถูกต้อง 0020122 ปัญหาที่เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมถูกรายงานต่อผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกต้องและครบถ้วน 0020123 เหตุฉุกเฉินด้านด้านสิ่งแวดล้อมถูกรายงานต่อหัวหน้างานอย่างทันเวลา 0020124 แผนฉุกเฉินด้านสิ่งแวดล้อมถูกดำเนินการอย่างทันเวลาและถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- การปฏิบัติตามระเบียบด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม
- การอ่าน ทำความเข้าใจ และปฏิบัติตามเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ต่าง ๆ ในสถานที่ปฏิบัติงาน
- การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ประเภทของเสีย และขยะ

- การจัดการของเสีย และขยะ
- อุปกรณ์ป้องกันด้านความปลอดภัยในการทำงาน
- หลักการปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- สภาวะความเสี่ยงด้านความปลอดภัย ได้แก่ ความผิดปกติของกลิ่นสารเคมี ควันไฟ เป็นต้น
- ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม ได้แก่ น้ำเสียถูกปล่อยสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ
- แผนฉุกเฉินด้านอาชีวอนามัย และความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ 2. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์ หรือ เอกสารประเมินผลจากการสาธิตการทำงาน หรือแฟ้มสะสมผลงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารรับรองผลการศึกษาหรือผลการอบรม
2. เอกสารประเมินผลจากการสอบข้อเขียน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบข้อเขียนและการสัมภาษณ์ ต้องมีสถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ง) วิธีการประเมิน

• การสอบข้อเขียน
• การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

การปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานและนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม หมายถึง กิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับคนด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม การคัดแยกขยะ การจัดเก็บของเสีย การขนย้ายของเสีย กิจกรรมประหยัดพลังงาน เป็นต้น

- ประเภทของเสีย

- ขยะอันตราย ได้แก่ สารเคมี เครื่องแก้ว

- ขยะทั่วไป

- ขยะหรือของเสียจากกระบวนการผลิต รวมถึง บรรจุภัณฑ์

- อาหารเลี้ยงเชื้อ

- การปฏิบัติตามแผนฉุกเฉิน รวมถึง

- การชี้แจงแผนฉุกเฉิน

- การอบรมแผนฉุกเฉิน

- การซ้อมแผนฉุกเฉินในกรณีต่างๆ เช่นการซ้อมดับเพลิง

- เหตุฉุกเฉิน ได้แก่

- ไฟไหม้

- แก๊สรั่ว

- หลังคาชำรุด

- รถขนส่งเกิดอุบัติเหตุ

- น้ำท่วม

- หม้อแปลงไฟฟ้าระเบิด

- ไฟฟ้าดับ

- Boiler

- สารเคมีระเบิด

- อุปกรณ์ป้องกันด้านความปลอดภัยในการทำงานและการทำงานในพื้นที่เสี่ยง ได้แก่

- อุปกรณ์ป้องกันดวงตา

- อุปกรณ์ป้องกันการได้ยิน

- อุปกรณ์ป้องกันศีรษะ

- อุปกรณ์ป้องกันมือ

- อุปกรณ์ป้องกันร่างกาย

- อุปกรณ์ป้องกันระบบทางเดินหายใจ

- รองเท้านิรภัย

- รายงาน

- รายงานอุบัติเหตุ

- รายงานอุบัติการณ์ คือ เหตุการณ์ที่มีโอกาสเกิดอันตราย เช่น การขับรถโฟรลิฟต์เร็ว วาล์ว ชำรุด เป็นต้น

- รายงานการชำรุดหรือเสียหาย ของ อุปกรณ์ป้องกันการทำงานในพื้นที่เสี่ยงและในงานที่มีความเสี่ยง

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและเจตคติของการปฏิบัติตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม โดยการสอบข้อเขียน **และ** การสัมภาษณ์ ตามรายละเอียดที่กำหนดในคู่มือ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 00202

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัย ความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักบริหารการผลิต (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5
- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5
- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 5
- คุณวุฒิวิชาชีพสาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท) ชั้น 6

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้และทักษะในการจัดทำระบบอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และระบบสิ่งแวดล้อมในพื้นที่งานที่รับผิดชอบ ติดตามการใช้งานของแผนจัดการความเสี่ยงด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และด้านสิ่งแวดล้อมที่จัดทำขึ้น และมีส่วนร่วมในจัดทำแผนฉุกเฉินด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และแผนการป้องกันปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (TSIC : C1022)

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

- กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)
- กลุ่มอาชีพการแปรรูปและการถนอมผลไม้และผัก (TSIC : C1030)
- กลุ่มอาชีพการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ ซึ่งมิได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น (TSIC : C1079)

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

- ประกาศกระทรวงมหาดไทยเรื่องการจัดการมูลฝอย พ.ศ. 2560
- พระราชบัญญัติ ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ. 2554
- พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535
- พระราชบัญญัติ ส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535
- พระราชบัญญัติ โรงงาน พ.ศ. 2535
- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
002021 ติดตามการปฏิบัติงานตามระบบอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานในพื้นที่งานที่รับผิดชอบ	0020211 รายงานผลและสรุปข้อมูลที่เกี่ยงข้องด้านอาชีวนามัยและความปลอดภัยในการทำงานถูกรวบรวมและสรุปผลรายงานอย่างถูกต้องและครบถ้วน 0020212 แผนฉุกเฉินด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานและแผนป้องกันปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมถูกจัดทำร่วมกับทีมงานที่เกี่ยวข้อง 0020213 การซ้อมแผนฉุกเฉินได้รับการประเมินผลอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
002022 จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานตามระบบสิ่งแวดล้อมในพื้นที่งานที่รับผิดชอบ	0020211 กิจกรรมและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้รับการประเมินและวิเคราะห์อย่างถูกต้องตามหลักการประเมินความเสี่ยง(risk assessment) 0020212 แผนป้องกันปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมถูกจัดทำร่วมกับทีมงานที่เกี่ยวข้องอย่างถูกต้อง 0020213 แผนป้องกันปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมถูกนำไปไปอบรมหรือให้ความรู้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง 0020214 รายงานผลและสรุปข้อมูลที่เกี่ยวข้องด้านสิ่งแวดล้อมถูกรวบรวมและสรุปผลรายงานอย่างถูกต้องและครบถ้วน 0020215 เข้าร่วมการทบทวนและปรับปรุงแผนจัดการความเสี่ยงได้รับการทบทวนและปรับปรุงอย่างถูกต้องและตามรอบเวลา	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ไม่ระบุ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- การถ่ายทอดความรู้

- การวิเคราะห์ข้อมูลและประมวลผล

- การนำเสนอข้อมูลและรายงานผล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- การจัดการสิ่งแวดล้อม

- การจัดการของเสีย

- ความรู้เบื้องต้นด้านกฎหมายสิ่งแวดล้อม

- กฎหมายด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัยเบื้องต้น

- ความเสี่ยงของการทำงานงาน/ลักษณะงาน/สถานที่ทำงานต่อสุขภาพผู้ปฏิบัติงาน

- หลักการประเมินความเสี่ยง (risk assessment)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ

2. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารรับรองผลการศึกษาหรือผลการอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และ หลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบข้อเขียนและการสัมภาษณ์ ต้องมีสถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ง) วิธีการประเมิน

• การสอบข้อเขียน

• การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

- แผนจัดการความเสี่ยงด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และสิ่งแวดล้อม หมายถึงการควบคุม การลด และการป้องกันความเสี่ยง

- หลักการประเมินความเสี่ยง (risk assessment) หมายถึง การประเมินความเสี่ยง เป็นขั้นตอนที่ระบุลำดับความเสี่ยงของอันตรายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมของงานที่ครอบคลุมสถานที่ เครื่องจักร อุปกรณ์ บุคลากร และขั้นตอนการทำงานที่อาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บหรือเจ็บป่วยความเสียหายต่อทรัพย์สิน ความเสียหายต่อสิ่งแวดล้อม หรือสิ่งต่าง ๆ รวมกัน

- รายงานผลและสรุปข้อมูลที่เกี่ยวข้องด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และสิ่งแวดล้อม ได้แก่ จำนวนวันที่ไม่มีอุบัติเหตุ การแยกขยะผิดการจัดการขยะไม่ถูกต้อง เป็นต้น

- กิจกรรม หรือ แผนจัดการความเสี่ยง ได้แก่ กิจกรรมการลดอุบัติเหตุของหน่วยงานให้สอดคล้องกับเป้าหมายหลักของบริษัท กิจกรรมด้านพลังงาน กิจกรรมความปลอดภัยของพนักงานในที่ทำงาน

- ทีมงานที่เกี่ยวข้องกับแผนฉุกเฉิน ได้แก่ เจ้าหน้าที่ความปลอดภัย (จป.) ผู้จัดการฝ่ายต่างๆ เช่น ฝ่ายควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ ฝ่ายผลิต ฝ่ายวิจัยและพัฒนา ช่าง ฝ่ายทรัพยากรมนุษย์ พยาบาล

ความถูกต้องของการซ้อมแผนฉุกเฉิน ได้แก่ การอพยพช้า การเดินเพื่อไปจุดรวมผลที่ไม่เป็นระเบียบ

- ทีมงานซ้อมแผนฉุกเฉิน ได้แก่ เจ้าหน้าที่ความปลอดภัย (จป.) เจ้าหน้าที่ดับเพลิง ผู้อำนวยสถานการณ์ฉุกเฉิน เจ้าหน้าที่ค้นหา พยาบาล คนขับรถ เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย

- ความเสี่ยงของการทำงาน/ลักษณะงาน/สถานที่ทำงานที่ส่งผลต่อสุขภาพผู้ปฏิบัติงาน ได้แก่ การทำงานกับสารเคมี การทำงานในลักษณะท่าทางที่ไม่เหมาะสม การตรวจคลื่นหัวใจสำหรับคนทำงานในสภาพแวดล้อมที่เย็น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและเจตคติของการติดตามการปฏิบัติงานตามหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม โดยใช้วิธีการสอบข้อเขียน **และ** การสัมภาษณ์ ตามรายละเอียดที่กำหนดในคู่มือ

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 00303

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สร้างทีมงานและสื่อสารภายในและระหว่างหน่วยงาน

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักควบคุมและตรวจสอบคุณภาพข้าวสำหรับโรงสี ชั้น 5

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักจัดการกระบวนการผลิตข้าว (Processing manager) ชั้น 5

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารจัดการสินค้าคงคลังสำหรับโรงสีข้าว ชั้น 5

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารจัดการระบบคุณภาพข้าว ชั้น 5

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ และทักษะในการสื่อสารและประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและระหว่างหน่วยงาน รวมทั้งสร้างทีมงานและบริหารจัดการการทำงานของทีมได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร (การแปรรูปข้าว)

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

ไม่ระบุ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
003031 สื่อสารและประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและระหว่างหน่วยงาน	1. การรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับบริบทของงานจากผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและระหว่างหน่วยงานได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน 2. รายงานและปัญหาที่เกี่ยวข้องกับบริบทของงานได้รับการเขียนและการนำเสนอด้วยรูปแบบการสื่อสารที่เหมาะสม 3. การสอนงานรูปแบบต่างๆ ถูกจัดเตรียมอย่างถูกต้องและเหมาะสม	
003032 สร้างทีมงานและบริหารจัดการการทำงานของทีมได้	1. ทีมงานถูกสร้างขึ้นตามบริบทของงานอย่างเหมาะสม 2. การทำงานของทีมได้รับการบริหารจัดการอย่างเหมาะสม	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐาน Microsoft office

- ความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้

- ความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมือสื่อสารที่เกี่ยวข้องได้

- ความรู้และทักษะในกระบวนการสื่อสาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- การใช้คอมพิวเตอร์

- การทำงานเป็นทีมและภาวะผู้นำ

- การสื่อสารกับสมาชิกในทีมอย่างมืออาชีพ

- การปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลที่เหมาะสม

- การใช้เทคโนโลยีสำหรับการสื่อสารที่หลากหลาย

- การใช้วิธีการสื่อสารที่เหมาะสมตรงตามกลุ่มเป้าหมาย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- วิธีการสื่อสารที่หลากหลาย

- กระบวนการสื่อสาร

- เทคโนโลยีการสื่อสารที่เกี่ยวข้อง

- ความรู้ด้านคอมพิวเตอร์ และโปรแกรมคอมพิวเตอร์พื้นฐาน Microsoft Office

- การทำงานเป็นทีม

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารรับรองผลการศึกษาหรือผลการอบรม

2. เอกสารประเมินผลจากการสอบข้อเขียน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และ หลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสัมภาษณ์ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่ เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีเครื่องมือ อุปกรณ์ สารเคมี และสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน
- การสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การทำงานเป็นทีมและการสื่อสารระดับกลางครอบคลุมถึงการสื่อสารและประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งภายในและระหว่างหน่วยงานด้วยรูปแบบการสื่อสารที่เหมาะสม และสร้างทีมงานและบริหารจัดการการทำงานของทีมได้อย่างเหมาะสม

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. เครื่องมือสื่อสาร

- โทรศัพท์
- โทรสาร
- เครื่องรับส่งวิทยุมือถือ
- บันทึกข้อความ
- อีเมลล์
- Line

2. กระบวนการสื่อสาร

- ผู้ส่งสาร
- ผู้รับสาร
- วิธีการสื่อสารทั้งแบบทางการและไม่เป็นทางการ

3. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับ

- วิธีการทำงาน (Work Instruction)
- ข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์และกระบวนการ
- มาตรฐานสินค้า
- ประกาศจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

4. ข้อมูลและสรุปผลการทำงาน ครอบคลุมถึงรายงานผลการดำเนินงานรายวัน รายสัปดาห์ และรายเดือน

5. รูปแบบการสอนงาน

- การบรรยายในรูปแบบการอบรม (Training/Seminar)
- การฝึกอบรมในขณะปฏิบัติงาน (On the Job Training)
- การประชุมกลุ่มย่อย เช่น Morning talk, Group meeting การเป็นผู้ถูกประเมินระบบคุณภาพต่างๆ (Internal Audit)

4. ผู้ที่เกี่ยวข้อง

- ผู้บังคับบัญชา
- กลุ่มควบคุมคุณภาพ (QCC)
- กลุ่มความปลอดภัย
- ทีมตรวจติดตามคุณภาพภายใน (Internal Audit) ระบบต่างๆ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและเจตคติของการสร้างทีมงานและสื่อสารภายในและระหว่างหน่วยงาน โดยการสอบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 00402

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ แก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลที่ซับซ้อน

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักควบคุมและตรวจสอบคุณภาพข้าวสำหรับโรงสี ชั้น 5
- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักจัดการกระบวนการผลิตข้าว (Processing manager) ชั้น 5
- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักจัดการกระบวนการผลิตข้าว (Processing manager) ชั้น 6
- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารจัดการสินค้าคงคลังสำหรับโรงสีข้าว ชั้น 5
- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารจัดการสินค้าคงคลังสำหรับโรงสีข้าว ชั้น 6
- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารจัดการระบบคุณภาพข้าว ชั้น 5
- คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารจัดการระบบคุณภาพข้าว ชั้น 6

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ และทักษะในการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น และการรายงานและแก้ปัญหาขั้นต้นในการผลิตข้าว

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร (การแปรรูปข้าว)

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

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

ไม่ระบุ

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
004021 วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น	1. ข้อมูลเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับบริบทงานถูกบันทึกอย่างถูกต้อง 2. ข้อมูลเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับบริบทถูกคำนวณทางคณิตศาสตร์เบื้องต้นอย่างถูกต้อง	

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
004022 รายงานและแก้ปัญหาขั้นต้น	1. ปัญหาขั้นต้นได้รับการแก้ไขอย่างถูกต้อง 2. ปัญหาขั้นต้นถูกรายงานต่อผู้บังคับบัญชาอย่างถูกต้อง	

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

มีความรู้และทักษะการคำนวณคณิตศาสตร์เบื้องต้นด้วยตนเอง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการคำนวณทางคณิตศาสตร์

- ทักษะการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

- การตัดสินใจ

- ทักษะการคิดวิเคราะห์เบื้องต้น

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- การคำนวณทางคณิตศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับบริบทงาน เช่น ค่าสูงสุด ค่าต่ำสุด

- แนวคิดการแก้ปัญหา (Problem Solving)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. เอกสารรับรองการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ
2. เอกสารประเมินผลจากการสัมภาษณ์

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. เอกสารรับรองผลการศึกษาหรือผลการอบรม
2. เอกสารประเมินผลจากการสอบข้อเขียน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน และ หลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสัมภาษณ์ต้องมีการจำลองสถานการณ์ที่ เหมาะสม สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีเครื่องมือ อุปกรณ์ สารเคมี และสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน
- การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การแก้ปัญหาและการวิเคราะห์ข้อมูลที่ซับซ้อนครอบคลุมถึงการวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น และการรายงานและแก้ปัญหาขั้นต้น

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

-การคำนวณทางคณิตศาสตร์เบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับงาน ได้แก่ ค่าสูงสุด ค่าต่ำสุด

-ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับบริบทงาน ได้แก่ ผลการทดสอบประสาทสัมผัส ขนาด ชนิดสินค้า เป็นต้น

-ปัญหาขั้นต้น เช่น ขนาดของวัตถุดิบไม่เป็นตามข้อกำหนด การปรับตั้งเครื่องบรรจุ เป็นต้น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

ไม่ระบุ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและเจตคติของการแก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลที่ซับซ้อน โดยการสอบข้อเขียน และ การสัมภาษณ์