

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

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักบริหารการผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้เชิงทฤษฎีหรือหลักการที่ซับซ้อน สมรรถนะทางเทคนิคและสมรรถนะการจัดการ มีทักษะในการทำงาน
การวางแผนและการควบคุมการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์สดน้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
ปรับปรุงวิธีการปฏิบัติงานในกระบวนการผลิต ตัดสินใจ และแก้ปัญหาที่ซับซ้อน ประเมินผลงานและพัฒนาผลิตภาพ มีความรับผิดชอบต่อบทบาทความเป็นผู้นำ และเป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. 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 เป็นผู้มีประสบการณ์การทำงานด้านการผลิตในอุตสาหกรรมการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด 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	
คำอธิบาย		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 และควบคุมกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง	101061	วางแผนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน
				101062	ควบคุมการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน
		10107	ทบทวน แก้ไข และปรับปรุงแผนการผลิตประจำวัน	101071	ทบทวน แก้ไขและปรับปรุงแผนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งประจำวัน
				101072	วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล หาข้อสรุปและการตัดสินใจแก้ปัญหาการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง ประจำวันเสนอต่อผู้บังคับบัญชา
		10108	กำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ใต้บังคับบัญชาตลอดสายงาน	101081	บริหารจัดการกำลังคนในการปฏิบัติงานให้เหมาะสมและคงอยู่
				101082	กำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ใต้บังคับบัญชาตลอดสายงานการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
		10109	ประยุกต์ใช้เทคนิคการสื่อสารงานข้อมูลด้านการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งอย่างมีประสิทธิภาพ และจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงาน (WI) และระเบียบปฏิบัติการ (Procedure) ได้	101091	ติดต่อประสานงานกับหัวหน้างาน/ผู้ใต้บังคับบัญชาในฝ่ายผลิตและฝ่ายอื่นๆที่เกี่ยวข้องได้
				101092	สื่อสารและถ่ายทอดงานที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการผลิตรวมถึงข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารแก่ผู้ใต้บังคับบัญชาได้
				101093	สื่อสารนำเสนอรายงานสรุปผลการสังเคราะห์ข้อมูลการดำเนินการผลิตเสนอต่อผู้บังคับบัญชา
				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
หาข้อสรุปและการตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

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 ทรัพยากรการผลิตทั้งวัสดุอุปกรณ์เครื่องจักร วัตถุดิบและกำลังคนได้รับการคำนวณอย่างถูกต้องให้มีความเพียงพอต่อการปฏิบัติงานประจำวันภายในฝ่ายผลิตตามข้อมูลและเงื่อนไขการผลิตที่กำหนด 1010612 แผนการผลิตได้รับการเปลี่ยนแปลงอย่างเหมาะสมกับคำสั่งผลิตโดยการหมุนเวียนพนักงานหรือดัดแปลงสายการผลิต	ข้อสอบข้อเขียน
101062 ควบคุมการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน	1010621 ผังการควบคุมการการผลิต(Gantt chart) ประจำวันได้รับการจัดทำอย่างถูกต้องตามข้อมูลและเงื่อนไขการผลิต 1010622 ทักษะการตัดสินใจแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นหน้างานได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยไม่ส่งผลกระทบกับการผลิต	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 วัตถุดิบกำลังคนให้เพียงพอในการปฏิบัติภายในฝ่าย 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 และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ
ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ
สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับระดับปริญญาตรี ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร
ผลิตภัณฑ์ประมงหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ
- 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
- ปัญหาในการปฏิบัติงาน: ปัญหาเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อเอกสาร หมายเลขเอกสาร วันที่จัดทำเอกสาร ข้อมูลปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ผู้จัดทำ และผู้ตรวจสอบ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นการบริหารงานในสถานที่การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งตั้งแต่รับวัตถุดิบเตรียมวัตถุดิบปฏิบัติงานผลิตรวมไปถึงการเก็บรักษา

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำกระป๋อง/อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลด้านความรู้ ทักษะความสามารถและทัศนคติในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งของผู้ถูกประเมิน โดยการสอบข้อเขียนและการสอบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10107

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ทบทวน แก้ไข 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 แก้ไขและปรับปรุงแผนการผลิต วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล หาข้อสรุปและตัดสินใจแก้ปัญหา
โดยโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเองในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งประจำวัน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

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 แก้ไขและปรับปรุงแผนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งประจำวัน	1010711 เครื่องมือวิเคราะห์ปัญหาเช่นQC7tools ไคเซนหรืออื่นๆ ได้ถูกนำมาเลือกใช้ในการทบทวนแก้ไขและปรับปรุงแผนการผลิตประจำวันได้อย่างถูกต้องเหมาะสม 1010712 ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอน PDCA ได้ถูกนำมาใช้ในการทบทวนแก้ไข และปรับปรุงพัฒนาการผลิตประจำวันอย่างถูกต้อง ตามข้อมูลและเงื่อนไขการผลิต	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
101072 วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล หาข้อสรุปและการตัดสินใจแก้ปัญหาการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง ประจำวันเสนอต่อผู้บังคับบัญชา	1010721 ข้อมูลการผลิตประจำวันได้รับการรวบรวมจัดเรียง วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลการผลิตได้อย่างถูกต้อง 1010722 ประเด็นปัญหาการผลิตประจำวันและแนวทางการแก้ไขได้ถูกนำเสนอผู้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

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
- มีทักษะในการลำดับขั้นตอนการทำงาน ได้แก่ การรวบรวม จัดเรียง วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลการผลิตในรูปกราฟและตาราง ได้อย่างถูกต้อง
- มีทักษะในการคำนวณ สามารถใช้โปรแกรมการคำนวณได้ดี มีความสามารถในการวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอให้เข้าใจได้
- มีทักษะการออกแบบกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพเลือกวิธีการปรับปรุงงานที่เหมาะสม
- มีทักษะการหมุนเวียนพนักงานตามงานเร่งด่วนหรือเมื่อต้องมีการปรับเปลี่ยนแผนการผลิตดัดแปลงสายการผลิตการผลิตให้เหมาะสมกับคำสั่งผลิตได้
(ข) ความต้องการด้านความรู้
ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงความรู้ความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้
- มีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการจัดการปัญหาโดยใช้วงจร 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. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (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 ผลิตภัณฑ์ประมงหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ

•
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 กฎหมายและมาตฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
- ปัญหาในการปฏิบัติงาน: ปัญหาเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อเอกสาร หมายเลขเอกสาร วันที่จัดทำเอกสาร ข้อมูลปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ผู้จัดทำ และผู้ตรวจสอบ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นการบริหารงานในสถานที่การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งตั้งแต่รับวัตถุดิบเตรียมวัตถุดิบปฏิบัติงานผลิตรวมไปถึงการเก็บรักษา

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำกระป๋อง/อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลด้านความรู้ ทักษะความสามารถและทัศนคติในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งของผู้ถูกประเมิน โดยการสอบข้อเขียนและการสอบสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10108

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ กำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ใต้บังคับบัญชาตลอดสายงาน

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
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

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 การกระตุ้นการทำงานการสร้างแรงจูงใจด้วยเทคนิคการจ่ายค่าตอบแทน การโยกย้าย การปรับตำแหน่ง การอบรมและ career path	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
101082 กำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ใต้บังคับบัญชาตลอดสายงานการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง	1010821 คำสั่งหรือแผนการผลิตถูกกำหนดขึ้นอย่างถูกต้องตามข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร 1010822 การกำกับดูแลตามคำสั่งผลิตหรือแผนการผลิตเพื่อให้ผู้ใต้บังคับบัญชาปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้องและเป็นไปตามข้อกำหนดต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

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

- ทักษะความสามารถและเทคนิคการบริหารจัดการมนุษย์ การถ่ายทอดงานสู่ผู้ใต้บังคับบัญชาและบริหารงาน
- สร้างขวัญกำลังใจจูงใจ กระตุ้น การทำงานของผู้ใต้บังคับบัญชาการประเมินผลการทำงาน การสร้างขวัญกำลังใจ การกระตุ้นการทำงานการจ่ายค่าตอบแทน การสร้างแรงจูงใจ การโยกย้ายปรับตำแหน่ง การอบรม และ career path
- จัดทำเอกสารสำหรับการฝึกอบรมได้อย่างถูกต้อง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงทักษะความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- ด้านจิตวิทยาการบริหารจัดการมนุษย์
- ระบบคุณภาพการควบคุมเอกสาร (document control)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

• ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปี สำหรับผู้ที่มี วุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร

• ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

• ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับระดับปริญญาตรี ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร ผลิตภัณฑ์ประมงหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ

• ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร

• ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ

• ใบรับรองการฝึกอบรมเรื่องที่เกี่ยวข้อง 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 กฎหมายและมาตฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
- ปัญหาในการปฏิบัติงาน: ปัญหาเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อเอกสาร หมายเลขเอกสาร วันที่จัดทำเอกสาร

ข้อมูลปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ผู้จัดทำ และผู้ตรวจสอบ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นการบริหารงานในสถานที่การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งตั้งแต่รับวัตถุดิบเตรียมวัตถุดิบปฏิบัติงานผลิตรวมไปถึงการเก็บรักษา

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำกระป๋อง/อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลด้านความรู้ ทักษะความสามารถและทัศนคติในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งของผู้ถูกประเมิน โดยการสอบข้อเขียนและการสอบสัมภาษณ์

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)

มีทักษะความสามารถในการติดต่อประสานงานกับผู้ใต้บังคับบัญชา ผู้ร่วมงาน ผู้บังคับบัญชาในฝ่ายผลิตและฝ่ายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ สามารถสื่อสารและถ่ายทอดงานที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการผลิตรวมถึงข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารกับการผลิตอาหารแก่ผู้ใต้บังคับบัญชาได้ ใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการนำเสนอรายงานการผลิตต่อผู้บังคับบัญชา มีส่วนร่วมในการประสานงานกลุ่ม

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☑	☐	☐	☐

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/ผู้ใต้บังคับบัญชาในฝ่ายผลิตและฝ่ายอื่นๆที่เกี่ยวข้องได้	1010911 ใบงานเพื่อการสื่อสารงานให้ผู้ใต้บังคับบัญชา/ผู้ร่วมงาน/ผู้บังคับบัญชาได้รับการออกแบบให้สามารถสื่อสารได้อย่างถูกต้องครบถ้วน ชัดเจน โดยมีระบบการควบคุมเอกสาร 1010912 การสื่อสาร และการประสานงานได้ถูกนำมาใช้เพื่อการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพ	ข้อสอบข้อเขียน
101092 สื่อสารและถ่ายทอดงานที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการผลิตรวมถึงข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารแก่ผู้ใต้บังคับบัญชาได้	1010921 การปฏิบัติงานเกี่ยวกับกระบวนการผลิตรวมถึงข้อกำหนดต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารได้ถูกถ่ายทอดให้แก่ผู้ใต้บังคับบัญชา/ผู้ร่วมงาน/ผู้บังคับบัญชาอย่างครบถ้วนชัดเจน และเข้าใจ 1010922 ใบความรู้/ใบงานเกี่ยวกับกระบวนการผลิตรวมถึงข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารที่ต้องการถ่ายทอดสู่ผู้ใต้บังคับบัญชาได้รับการออกแบบ จัดทำอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101093 สื่อสารนำเสนอรายงานสรุปผลการสังเคราะห์ข้อมูลการดำเนินการผลิตเสนอต่อผู้บังคับบัญชา	1010931 รายงานสรุปผลการสังเคราะห์ข้อมูลการดำเนินการผลิตได้ถูกนำเสนอต่อผู้บังคับบัญชาอย่างถูกต้อง 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 ถ่ายทอดงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตได้ควบคุมและติดตามงานผู้ใต้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง

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)

• ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปี สำหรับผู้ที่มี วุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร

• ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปี สำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

• ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับระดับปริญญาตรี ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร ผลิตภัณฑ์ประมงหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ

• ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร

• ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับอนุปริญญา (ปวส.) สาขาอื่นๆ

• ใบรับรองการฝึกอบรมเรื่องที่เกี่ยวข้อง 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

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นการบริหารงานในสถานที่การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งตั้งแต่รับวัตถุดิบเตรียมวัตถุดิบปฏิบัติงานผลิตรวมไปถึงการเก็บรักษา

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำกระป๋อง/อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลด้านความรู้ ทักษะความสามารถและทัศนคติในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งของผู้ถูกประเมิน โดยการสอบข้อเขียนและการสอบสัมภาษณ์