



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
20103	ออกแบบ ประยุกต์ใช้ และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20104	แก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20105	ถ่ายทอดความรู้แก่นักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
20106	สื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปสัตว์น้ำ อาชีพนักบริหารงานควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ ระดับ 5

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

มีความรู้ เชิงทฤษฎีหรือหลักการที่ซับซ้อน สมรรถนะทางเทคนิค และสมรรถนะการจัดการ มีทักษะในการทำงานการออกแบบและวางแผน การควบคุมและประกันคุณภาพในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ หาสื่อสรุปและตัดสินใจในการแก้ปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือ แช่แข็ง ได้ สามารถตัดสินใจและแก้ไขปัญหาที่ซับซ้อนได้ มีความสามารถในการวางแผนและประเมินผลงาน

มีความรับผิดชอบต่อบทบาทความเป็นผู้นำ และเป็นแบบอย่างด้านจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- 1. ผู้ที่เข้าสู่งานประเมินคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5 จะต้อง1.1 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง หรือ สาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการแปรรูปสัตว์น้ำ หรือ1.2 เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ มีประสบการณ์การทำงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ อย่างน้อย 1 ปี หรือ1.3 เป็นผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานด้านควบคุมและประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง อย่างน้อย 3 ปี
- 2. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองความสามารถตามคุณวุฒิวิชาชีพนักบริหารงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะทั้ง 4 หน่วยสมรรถนะ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

- ผู้ที่ปฏิบัติงานในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำที่ทำหน้าที่บริหารการควบคุมและประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือ แช่แข็ง หรือ
- ผู้ที่สนใจที่มีคุณสมบัติตามที่ระบุ

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 20103 ออกแบบ ประยุกต์ใช้ และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- 20104 แก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- 20105 ถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- 20106 สื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

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	20	ควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง และสัตว์น้ำแปรรูปอื่นๆ	201	ควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด 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
201	ควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	20103	ออกแบบ ประยุกต์ใช้ และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	201031	ทำแผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201032	วิเคราะห์และประเมินผลการทดสอบคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201033	รายงานผลการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201034	ทวนสอบและยืนยันการใช้ได้ของระบบ การควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201035	ทบทวนและปรับปรุงวิธีการทำงาน (Procedure) และขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction) ให้สอดคล้องตามกฎหมาย ระเบียบ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง
				201041	รวบรวมปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง จากช่องทางต่างๆ
		20104	แก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	201042	วิเคราะห์ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201043	กำหนดแนวทางการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201044	ติดตามและประเมินผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201045	รายงานผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201051	ถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
		20105	ถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	201052	ประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการถ่ายทอดความรู้ ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201061	สืบค้นและตรวจสอบข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
		20106	สื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	201062	ดำเนินงานตามเอกสารหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201063	นำเสนอข้อมูลและข้อคิดเห็นด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 20103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ออกแบบ ประยุกต์ใช้ และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

3. ทบทวนครั้งที่ - / -

4. สร้างใหม่ ☒ ปรับปรุง ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารการควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4
กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค ทักษะทางความคิด ในการจัดทำแผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ วิเคราะห์ ประเมินผล รายงานผลการทดสอบคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์รวมถึงทวนสอบ ยืนยันการใช้ได้ของระบบ ติดตามและปรับปรุงวิธีการทำงาน ขั้นตอนการปฏิบัติงานในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ที่สอดคล้องกับกฎหมาย ระเบียบ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
201031 ทำแผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	2010311 ข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ถูกแปลงเป็นค่าควบคุมผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งอย่างถูกต้อง และครบถ้วน 2010312 แผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกจัดทำอย่างถูกต้องและครบถ้วนทุกขั้นตอน 2010313 ระบบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับแผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกจัดทำอย่างถูกต้องและครบถ้วนทุกขั้นตอน	ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
201032 วิเคราะห์และประเมินผลการทดสอบคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง	2010321 ผลการทดสอบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งถูกวิเคราะห์อย่างถูกต้อง 2010322 ผลการทดสอบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกประเมินผลอย่างถูกต้องและตรงตามค่าควบคุม	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
201033 รายงานผลการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง	2010331 รายงานผลการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกจัดทำและประมวลผลอย่างถูกต้องและครบถ้วน 2010332 รายงานผลการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกนำเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
201034 ทวนสอบและยืนยันการใช้ได้ของระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง	2010341 ระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกทวนสอบและยืนยันการใช้ได้ของระบบด้วยกระบวนการที่ถูกต้อง 2010342 ระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้รับการแก้ไขและปรับปรุงตามผลการทวนสอบ	ข้อสอบข้อเขียน
201035 ทบทวนและปรับปรุงวิธีการทำงาน (Procedure) และขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction) ให้สอดคล้องตามกฎหมาย ระเบียบ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง	2010351 วิธีการทำงานและขั้นตอนการปฏิบัติงานได้รับการทบทวนตามรอบเวลาที่กำหนด 2010352 วิธีการทำงานและขั้นตอนการปฏิบัติงานได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัยตามกฎหมาย ระเบียบและแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (GMP/HACCP/ISO22000และอื่นๆ)
- ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐาน Microsoft office
- ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณและการวิเคราะห์ทางสถิติ
- ทักษะการใช้เครื่องคำนวณ
- ความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง
- ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์หรือเครื่องมือวัดคุณภาพในกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

-
- การสืบค้นข้อมูล
- การใช้คอมพิวเตอร์
- การตัดสินใจและการแก้ปัญหา
- การวางแผนและการจัดลำดับงาน
- การประเมินผลและนำเสนอ
- การทดสอบทางประสาทสัมผัส
- การประเมินผลและนำเสนอ
- การทำงานอย่างเป็นระบบ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

-
- หลักการควบคุมและประกันคุณภาพ
- วิธีการทดสอบคุณลักษณะคุณภาพของผลิตภัณฑ์ด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ ประสาทสัมผัส และการประเมินอายุการเก็บรักษา
- การควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ
- หลักการทำงานของเครื่องมือทดสอบและวิธีการบำรุงรักษา
- หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร สำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- กฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- การคำนวณและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ
- เครื่องจักร อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก สำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปีสำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปีสำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอื่นๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับระดับปริญญาตรี ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร ผลิตภัณฑ์ประมงหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ
- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอื่นๆ
- ใบรับรองการฝึกอบรมเรื่องที่เกี่ยวข้อง เช่น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) อาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) การใช้เครื่องมือทดสอบ ระบบคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง เครื่องมือทดสอบและวิธีการทดสอบ สารเคมี ระบบควบคุมคุณภาพและบริหารคุณภาพ การสอบเทียบเครื่องมือวัด เป็นต้น
- ประวัติการฝึกอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบข้อเขียน สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- เจ้าหน้าที่สอบต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะไม่น้อยกว่า 2 ปี หรือเป็นผู้มีคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4 อย่างน้อย 1 ปี

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน
- การสาธิตการทำงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี

ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การออกแบบ ประยุกต์ใช้ และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งครอบคลุมถึงการแปลงข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์เป็นค่าควบคุม เพื่อจัดทำแผนและระบบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์การวิเคราะห์และประเมินผลการทดสอบผลิตภัณฑ์ และกระบวนการ การรายงานผลการควบคุมและประกันคุณภาพ การทวนสอบ ยืนยันการใช้ได้ และแก้ไขปรับปรุงตามผลการทวนสอบของระบบ รวมทั้งการทบทวนวิธีการทำงาน และขั้นตอนการปฏิบัติงานให้ทันสมัยตามกฎหมาย ระเบียบ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. แผนการควบคุมและประกันคุณภาพ ประกอบด้วย

- ขั้นตอนที่ต้องควบคุม
- คุณลักษณะคุณภาพที่ควบคุมและช่วงค่าควบคุม
- วิธีการทดสอบหรือตรวจสอบ
- วิธีการแก้ไข หากมีการเบี่ยงเบนไปจากค่าที่กำหนด
- ผู้รับผิดชอบ

2. ระบบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับแผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ

- วิธีการทำงาน (Procedure) และ ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction)
- แผนการสุ่มตัวอย่าง
- แบบบันทึกการตรวจสอบทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และประสาทสัมผัส
- รายงานผลการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ
- รายงานการทวนสอบระบบการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ
- รายงานการทดสอบความใช้ได้ของระบบการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ
- รายงานการทบทวนระบบการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ
- เอกสารการปฏิบัติการแก้ไข
- เอกสารการปฏิบัติการป้องกัน

3. กฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งประกอบด้วย

- พ.ร.บ. อาหาร
- พ.ร.บ. ประมง
- พ.ร.บ.โรงงาน
- FDA

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและทัศนคติของการออกแบบ ประยุกต์ใช้ และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งโดยการสอบข้อเขียนและการสาธิตการทำงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ20104
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะแก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
3. ทบทวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารการควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4
กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง(TSIC : C1021)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค ทักษะทางความคิด ในการรวบรวม วิเคราะห์ปัญหา
และกำหนดแนวทางการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาที่สอดคล้องกับปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง รวมถึงติดตาม
ประเมินผล และรายงานผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
201041 รวบรวมปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง จากช่องทางต่างๆ	2010411 ปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้ถูกรวบรวมจากช่องทางต่างๆอย่างครบถ้วน 2010412 รายละเอียดข้อมูลปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกจำแนกอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
201042 วิเคราะห์ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	2010421 สาเหตุของปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้รับการวิเคราะห์อย่างถูกต้อง 2010422 สาเหตุของปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้รับการแยกแยะและประมวลผลถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
201043 กำหนดแนวทางการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง	2010431 แนวทางแก้ไขปัญหาในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งได้ถูกกำหนดอย่างถูกต้องและตรงประเด็น 2010432 แนวทางการปรับปรุงปัญหาในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้ถูกกำหนดอย่างเหมาะสม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
201044 ติดตามและประเมินผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง	2010441 แผนการติดตามการแก้ปัญหาหรือปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกจัดทำอย่างถูกต้องและครบถ้วน 2010442 รายละเอียดข้อมูลการแก้ปัญหาและปรับปรุงด้านคุณภาพในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกรวบรวมอย่างครบถ้วน 2010443 แนวโน้มปัญหาด้านคุณภาพในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกประเมินอย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
201045 รายงานผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง	2010451 รายงานผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกจัดทำและประมวลผลอย่างถูกต้อง และครบถ้วน 2010452 รายงานผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกนำเสนอต่อผู้บังคับบัญชาอย่างเหมาะสม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (GMP/HACCP/ISO22000 และอื่นๆ)
- ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐาน Microsoft office
- ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณและการวิเคราะห์ทางสถิติ
- ทักษะการใช้เครื่องคำนวณ
- ความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- การสืบค้นข้อมูล
- การใช้คอมพิวเตอร์
- การทำงานอย่างเป็นระบบ
- การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ
- การประเมินผลและนำเสนอ
- การวางแผนและการจัดลำดับงาน
- การทำงานเป็นทีมและภาวะผู้นำ
- การตัดสินใจและการแก้ปัญหา

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ช่องทางรับปัญหาด้านคุณภาพ
- กฎหมาย ระเบียบ และข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- หลักการควบคุมและประกันคุณภาพ
- การคำนวณและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ
- เทคนิคและเครื่องมือสำหรับการวิเคราะห์และการแก้ปัญหา เช่น QC story, 7QC tools
- หลักการแปรรูปและถนอมอาหาร สำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- เครื่องจักร อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก สำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- วิธีการทดสอบคุณลักษณะคุณภาพของผลิตภัณฑ์ด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ ประสาทสัมผัส และการประเมินอายุการเก็บรักษา
- เทคนิคและเครื่องมือสำหรับการวิเคราะห์และการแก้ปัญหา เช่น QC story, 7QC tools
- การควบคุมคุณภาพเชิงสถิติ
- การเขียนรายงาน

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปีสำหรับผู้ที่มี วุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใบรับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปีสำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอื่นๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับระดับปริญญาตรี ในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร ผลิตภัณฑ์ประมงหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำ
- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใบรับรองคุณวุฒิทางการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอื่นๆ
- ใบรับรองการฝึกอบรมเรื่องที่เกี่ยวข้อง เช่น หลักการปฏิบัติที่ดีในการประกอบอาหาร (GMP) อาชีวอนามัยและความปลอดภัย (OHS) การใช้เครื่องมือทดสอบระบบคุณภาพ การสุ่มตัวอย่าง เครื่องมือทดสอบและวิธีการทดสอบ สารเคมี ระบบควบคุมคุณภาพและบริหารคุณภาพ การสอบเทียบเครื่องมือวัด เป็นต้น
- ประวัติการฝึกอบรม

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบข้อเขียน สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- ผู้ประเมินต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะไม่น้อยกว่า 2 ปี หรือเป็นผู้มีคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4 อย่างน้อย 1 ปี

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน
- การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การแก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งครอบคลุมถึงการรวบรวม จำแนกรายละเอียด วิเคราะห์สาเหตุ ระบุแนวทางการแก้ไขและปรับปรุง รวมทั้งติดตาม ประเมินผลและจัดทำรายงานที่เกี่ยวข้องกับปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

- ความไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดของลูกค้ากระบวนการผลิต มาตรฐาน
- ความเบี่ยงเบนจากค่าควบคุม

2. ช่องทางที่ได้มาซึ่งปัญหาด้านคุณภาพ

- ผลการตรวจสอบ/ทดสอบ ของแผนหรือฝ่ายควบคุมและประกันคุณภาพ
- ข้อร้องเรียนของลูกค้า
- รายงานความไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด
- นโยบายของฝ่ายบริหาร
- ข้อคิดเห็นของแผนกหรือฝ่ายที่เกี่ยวข้อง

3. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับปัญหาและการแก้ไขปัญหาด้านคุณภาพ

- รายงานสรุปผลการแก้ปัญหาคุณภาพ
- เอกสารการปฏิบัติการแก้ไข
- เอกสารการปฏิบัติการป้องกัน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและทัศนคติของการแก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการสอบข้อเขียนและการสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ

20105

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ

ถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

3. ทบทวนครั้งที่

- / -

4. สร้างใหม่

☒

ปรับปรุง

☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารการควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4
กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค ทักษะทางความคิด ในการถ่ายทอดความรู้ และประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการถ่ายทอดความรู้
ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหารแก่พนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
201051 ถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	2010511 การฝึกอบรมพนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพรวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกจัดเตรียมอย่างถูกต้องและเหมาะสม 2010512 ความรู้ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพรวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกถ่ายทอดอย่างมีประสิทธิภาพ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
201052 ประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการถ่ายทอดความรู้ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	2010521 รูปแบบการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการถ่ายทอดความรู้ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหารในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งถูกกำหนดอย่างสอดคล้องกับวิธีการถ่ายทอดความรู้ 2010522 เกณฑ์ในการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการถ่ายทอดความรู้ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหารในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกกำหนดอย่างเหมาะสม	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (GMP/HACCP/ISO22000 และอื่นๆ)
- ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐาน Microsoft office
- ความรู้เกี่ยวกับการคำนวณและการวิเคราะห์ทางสถิติ
- ทักษะการใช้เครื่องคำนวณ
- ความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- ความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

- (ก) ความต้องการด้านทักษะ
- การใช้คอมพิวเตอร์
 - การใช้เครื่องมือและโปรแกรมเพื่อการนำเสนอ
 - การนำเสนอ
 - การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า
 - การคิดวิเคราะห์
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
- กระบวนการสื่อสาร
 - เทคโนโลยีการสื่อสารที่เกี่ยวข้อง
 - รูปแบบการประเมินหรือวิธีการวัดผล

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปีสำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือ สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปีสำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอื่นๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

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

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบข้อเขียน สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- ผู้ประเมินต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะไม่น้อยกว่า 2 ปี หรือเป็นผู้มีคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4 อย่างน้อย 1 ปี

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน
- การสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ครอบคลุมถึงการฝึกอบรม และการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. รูปแบบการถ่ายทอดความรู้

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

2. สื่อการฝึกอบรม

- เอกสารนำเสนอ
- วีดีโอสอนงาน
- เอกสารที่เกี่ยวข้อง

3. รูปแบบการประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลกับวิธีการการถ่ายทอดความรู้

- การสังเกตในขณะการสอน
- การใช้แบบประเมินผลการอบรม
- การทดสอบหลังการถ่ายทอดความรู้

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้

ทักษะและทัศนคติของการถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการสอบข้อเขียน และการสัมภาษณ์

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ20106
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะสื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
3. ทบพวนครั้งที่- / -
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารการควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4
กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง(TSIC : C1021)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค ทักษะทางความคิด ในการสืบค้นตรวจสอบข้อมูลและดำเนินงานตามเอกสารหรือข้อมูล
พร้อมทั้งนำเสนอข้อมูลและข้อคิดเห็นที่เกี่ยวกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งได้อย่างถูกต้อง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
201061 สืบค้นและตรวจสอบข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	2010611 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกสืบค้นและตรวจสอบอย่างถูกต้อง 2010612 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งได้รับการวิเคราะห์และสรุปผลสำหรับการนำไปใช้ได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน
201062 ดำเนินงานตามเอกสารหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	2010621 เอกสารหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งได้รับการแปลความหมายและตีความอย่างถูกต้อง 2010622 การทำงานตามเอกสารหรือคำสั่งในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งได้อย่างถูกต้อง 2010623 เอกสารในระบบการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งได้รับการปรับปรุงให้เป็นปัจจุบัน	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
201063 นำเสนอข้อมูลและข้อคิดเห็นด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง	2010631 ข้อมูลและข้อคิดเห็นด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกนำเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกต้องและชัดเจน 2010632 ข้อมูลและข้อคิดเห็นด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งถูกนำเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องด้วยกระบวนการและวิธีการที่เหมาะสม	ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐาน Microsoft office
- ความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- ความรู้และทักษะในการใช้เครื่องมือสื่อสารที่เกี่ยวข้องได้
- ความรู้และทักษะในกระบวนการสื่อสาร

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- การสื่อสารกับสมาชิกในทีมอย่างมืออาชีพ
- การกรอกและบันทึกเอกสารได้อย่างสมบูรณ์
- การปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลที่เหมาะสม
- การใช้เทคโนโลยีสำหรับการสื่อสารที่หลากหลาย
- การใช้วิธีการสื่อสารที่เหมาะสมตรงตามกลุ่มเป้าหมาย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- กระบวนการสื่อสาร
- เทคโนโลยีการสื่อสารที่เกี่ยวข้อง

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 4 ปีสำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาอื่นๆ หรือสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาแปรรูปสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมเกษตร
- ใ้รับรองการผ่านงานจากสถานประกอบการในอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอย่างน้อย 6 ปีสำหรับผู้ที่มีวุฒิการศึกษาระดับอนุปริญญา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอื่นๆ

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

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

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบข้อเขียน สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- ผู้ประเมินต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะไม่น้อยกว่า 2 ปี หรือเป็นผู้มีคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานควบคุมและประกันคุณภาพ (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ชั้น 4 อย่างน้อย 1 ปี

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน
- การสาธิตการทำงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยีทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การสื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งครอบคลุมถึงการสืบค้นตรวจสอบวิเคราะห์และสรุปผลรวมถึงการแปลความหมาย การตีความ เอกสารหรือคำสั่ง และการปรับปรุงเอกสารในระบบให้เป็นปัจจุบันพร้อมทั้งให้ข้อมูลและข้อคิดเห็นได้อย่างถูกต้องด้วยกระบวนการและวิธีการที่เหมาะสม

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. แหล่งข้อมูล

- ฐานข้อมูล
- website
- รายงานหรือข้อกำหนด
- หน่วยงานภาครัฐและเอกชน

2. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพ

- วิธีการทำงาน (Procedure)
- ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction)
- ข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์และกระบวนการ
- มาตรฐานการทดสอบที่เกี่ยวข้องกับการทดสอบวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และกระบวนการผลิต เช่น AOAC BAM ASTM ISO เป็นต้น

- มาตรฐานสินค้า
- ประกาศจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

3. ผู้ที่เกี่ยวข้อง

- ผู้บังคับบัญชา
- แผนกหรือฝ่ายที่เกี่ยวข้องตามโครงสร้างองค์กร
- ลูกค้า

4. เครื่องมือสื่อสาร

- โทรศัพท์
- โทรสาร
- เครื่องรับส่งวิทยุมือถือ
- บันทึกรายชื่อความ
- อีเมลล์
- Line

5. กระบวนการสื่อสาร

- ผู้ส่งสาร
- ผู้รับสาร

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและทัศนคติของการสื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการสอบข้อเขียน และการสาธิตการทำงาน